

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 6 de l'ordre du jour (a)

CX/FH 06/38/6

Octobre 2006

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Trente-huitième session

Houston, Texas, États-Unis, du 4 au 9 décembre – 2006

OBSERVATIONS SUR

L'AVANT-PROJET DE DIRECTIVES POUR L'APPLICATION DE PRINCIPES GÉNÉRAUX D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE À LA MAÎTRISE DE *LISTERIA MONOCYTOGENES* DANS LES ALIMENTS PRÊTS À CONSOMMER

Soumises par : L'Australie, le Brésil, la Communauté Européenne, la Thaïlande, la Nouvelle-Zélande, les États-Unis d'Amérique et la Commission internationale pour la définition des caractéristiques microbiologiques des aliments (ICMSF)

REMARQUES GÉNÉRALES

AUSTRALIE

L'avant-projet de directives est basé sur la structure et les titres de rubriques du *Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003)* (le CUIR) et fait régulièrement référence à ce document. Cet avant-projet de directives a pour objet de fournir des conseils relatifs aux mesures supplémentaires nécessaires à la maîtrise de *L.monocytogenes* plus élaborés que ceux fournis par le CUIR. Cependant, dans certains cas, il aurait pu s'avérer utile de souligner la nécessité de prêter une attention rigoureuse au contrôle de la température lors de la manutention de produits prêts à consommer favorisant la prolifération de cet organisme, plutôt que de se contenter d'un simple recouplement avec les textes du CUIR (voir les observations détaillées ci-après).

COMMUNAUTE EUROPEENNE

En réponse à la lettre circulaire CL 2005/42-CCFH, la Communauté Européenne (CE) n'a aucune observation à soumettre à ce stade quant à « *l'Avant-projet de directives pour l'application de principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise de Listeria monocytogenes dans les aliments prêts à consommer* ».

ETATS-UNIS D'AMERIQUE

Les États-Unis d'Amérique souhaitent remercier et féliciter la délégation allemande et les autres membres du groupe de travail pour les progrès considérables dont ils sont à l'origine dans la préparation de ce document, ayant eu pour résultat l'adoption de l'Avant-projet de directives par la Commission à

l'étape 5 de la procédure d'élaboration. De manière générale, nous approuvons et sommes très satisfaits de cet avant-projet de directives pour l'application de principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise de *Listeria monocytogenes* dans les aliments prêts à consommer.

ICMSF

L'ICMSF reconnaît l'ampleur des améliorations apportées à l'avant-projet de directives sur *Listeria monocytogenes* (abrégé par « Lm »). Les pages d'introduction et les objectifs sont très bien rédigés et constituent un atout conséquent pour le document.

INTRODUCTION

Premier paragraphe

Nouvelle-Zélande

Dernière phrase, «...aliments réfrigérés prêts à consommer et à longue durée de conservation, et impliquent ~~souvent~~ généralement...»

Troisième paragraphe

États-Unis d'Amérique

Dans le troisième paragraphe, nous recommandons l'adjonction du terme « relative » après le terme « virulence » dans la troisième phrase.

Huitième paragraphe

Nouvelle-Zélande

L'avant-projet de document mentionne la FDA et le FSIS en indiquant qu'une association de mesures est généralement plus efficace qu'une mesure unique pour maîtriser le *Listeria*. Bien que cette affirmation soit correcte, la délégation néo-zélandaise estime que ce paragraphe doit préciser que de nombreux pays sont en mesure de maîtriser le *Listeria* au moyen d'une mise en application appropriée des bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et des procédures opérationnelles de propreté et de désinfection (SSOP). Une intervention spécifique n'est pas nécessaire.

Neuvième paragraphe

États-Unis d'Amérique

Dans le neuvième paragraphe, nous recommandons la reformulation suivante de la deuxième phrase : « La capacité des aliments à favoriser la prolifération pendant la durée de conservation normale d'un produit augmente fortement le risque que l'aliment contribue à une listériose d'origine alimentaire. »

Dernier paragraphe

Nouvelle-Zélande

L'adjonction d'une observation relative à l'importance des SSOP permettrait de donner à cette section une dimension plus complète.

Note de bas de page n°5

Mettre les termes *Listeria monocytogenes* en italiques.

SECTION I – OBJECTIFS

Deuxième phrase

Nouvelle-Zélande

« ~~Leur~~ Le ... »

2.1 Champ d'application

Premier paragraphe

ICMSF

Dans la section consacrée au champ d'application, il est stipulé que (troisième phrase) « Ces directives soulignent les principales mesures de maîtrise qui affectent les principaux facteurs influant l'incidence et l'étendue de la contamination des aliments prêts à consommer par le *L. monocytogenes* et réduisent donc le risque de listériose. » Si l'on prend cette affirmation en considération, la mention, à plusieurs endroits du document (3.4; 4.3.1; 4.4.6), d'un condensat comme source/moyen de prolifération de Lm devant être maîtrisé, porte à confusion. Bien qu'un nombre assez restreint de données scientifiques le justifie, le condensat constitue un problème récurrent chez de nombreuses plantes et n'est certainement pas un « facteur principal » spécifique aux Lm. Il s'agit d'un facteur qui doit être maîtrisé par une mise en application des BPH. Cette exagération de la question de la condensation relative aux Lm donne presque l'impression qu'il s'agit presque d'un facteur unique de maîtrise de cet agent pathogène. Il serait plus judicieux d'évoquer la pertinence de la condensation de manière plus générale, mais à un autre endroit du document plutôt que dans les sections décrivant des mesures de maîtrise particulières.

Dernier paragraphe

ICMSF

Il est conseillé de supprimer le dernier paragraphe de la section consacrée au champ d'application. La dernière phrase de ce paragraphe est une répétition du contenu du paragraphe principal de cette section, et la maîtrise de cet agent pathogène dans les aliments non prêts à consommer nécessite non seulement une mise en application des BPH mais également une élaboration et une mise en application appropriées de la mesure (par exemple, la pasteurisation) permettant de maîtriser les Lm.

2.2 Définitions

AUSTRALIE

La dernière version de l'*Avant-projet de principes et de directives pour la conduite de la gestion des risques microbiologiques* (ALINORM 05/28/13, Annexe III, pages 67-81) pourrait être citée en note de bas de page.

Aliment prêt à consommer

Nouvelle-Zélande

« ...normalement consommé... ». Nous suggérons l'utilisation du terme bactéricide plutôt que listéricide puisqu'il s'agit là d'une définition générique des aliments PAC pour tous les pathogènes.

SECTION III – PRODUCTION PRIMAIRE

Deuxième paragraphe

ICMSF

Les exemples entre parenthèses proposés dans le deuxième paragraphe ne sont pas cohérents. Le premier est un exemple de maîtrise alors que les autres sont des exemples de problèmes susceptibles d'être rencontrés (c'est-à-dire des problèmes à maîtriser). Il serait plus simple d'exclure les exemples et de formuler ce paragraphe comme suit : « Pour les aliments prêts à consommer qui sont fabriqués sans traitement contre la listériose, il faut porter une attention supplémentaire à la production primaire afin de garantir une maîtrise spécifique du pathogène et se concentrer davantage sur les programmes d'hygiène corporelle et de gestion de l'eau dans des sites de production primaire. »

Troisième paragraphe

THAÏLANDE

Conformément au processus de vérification à l'étape de réception des matières crues, il a été stipulé que l'analyse de *Listeria. monocytogenes* est considéré comme un instrument efficace de vérification des mesures de maîtrise de la production primaire. Nous nous demandons si l'efficacité serait de même niveau si la préférence était donnée à l'analyse de *Listeria. spp.* Le cas échéant, l'adjonction des termes

« *Listeria* spp » constituerait une alternative utile pour les fabricants en termes d'économie d'argent et de gain de temps d'analyse. La phrase du troisième paragraphe serait alors formulée comme suit :

« L'analyse des matières crues à la recherche du *L. monocytogenes* ou de *Listeria. spp.* peut être, le cas échéant, un instrument important pour vérifier que les mesures de maîtrise au niveau de la production primaire limitent de manière adéquate l'incidence et le niveau de contamination pour atteindre le niveau nécessaire de maîtrise au cours d'une fabrication ultérieure. »

Nouvelle-Zélande

Ce paragraphe peut porter à confusion car il est peu probable que les tests effectués sur les matières crues dans le but de vérifier l'absence, ou la présence limitée, de *Listeria* ne donnent des résultats solides, sauf en cas de contamination très avancée. La délégation néo-zélandaise estime qu'il conviendrait de procéder à une validation appropriée de n'importe quelle mesure de maîtrise de *Listeria* appliquée à la ferme, puis de surveiller le(s) paramètre(s) de traitement physique associé(s) à cette mesure.

3.3 MANUTENTION, ENTREPOSAGE ET TRANSPORT

AUSTRALIE

Cette section contient seulement une référence au CUIR. Dans cette section du CUIR, la seule mention de la question du contrôle de la température stipule que :

Il faudrait prendre soin d'éviter, autant que faire se peut, la détérioration et l'altération des aliments grâce à des mesures appropriées qui peuvent comprendre le contrôle de la température, de l'humidité et/ou d'autres contrôles.

Étant donné l'importance du contrôle de la température dans la gestion des *L. monocytogenes* et le potentiel de dépassement de température des aliments PAC au cours de la chaîne de distribution, nous suggérons, dans cette section, de rappeler ce facteur de manière plus conséquente et en cohérence avec les informations fournies dans les autres sections, comme par exemple :

*Lorsque la situation le permet et est appropriée au produit alimentaire, et lorsque les ingrédients et produits alimentaires favorisent la prolifération de *L. monocytogenes*, la température du produit en cours de manutention, d'entreposage ou de transport, ne devrait pas être supérieure à 6°C, (de préférence comprise entre 2°C et 4°C) afin de minimiser la prolifération. Il convient de manipuler, d'entreposer et de transporter les matières crues séparément des produits transformés et finis.*

SECTION IV – ÉTABLISSEMENT : CONCEPTION ET INSTALLATIONS

Objectifs

Premier tiret

Nouvelle-Zélande

Présenter les termes *L. monocytogenes* en italiques.

La délégation néo-zélandaise estime qu'il serait utile d'inclure à ce stade des informations relatives au drainage (conception/positionnement des tuyaux d'évacuation et conception du bâtiment pour éviter la stagnation d'eau au sol). Le drainage est évoqué plus tard dans la section consacrée à l'entretien et à l'assainissement, néanmoins il est possible de réduire considérablement le nombre des questions soulevées dans cette dernière section en les abordant en premier lieu dans la section consacrée à la conception des locaux.

Deuxième tiret

ICMSF

Le terme « Hourbourage site » (« niche ») est utilisé à treize reprises dans le document, mais n'est à aucun moment décrit ou défini dans ces directives. La présence d'une telle définition pourrait être utile aux lecteurs. L'allusion à la notion de biofilms en plusieurs endroits du texte (3.4; 4.1.2.; 4.3.1) peut

porter à confusion dans des phrases de type « de biofilms contenant le *L. monocytogenes* et de niches ». Ce type de formulation met l'accent sur l'importance des biofilms comme source de Lm. Bien que l'occurrence de biofilms soit en effet possible, dans la plupart des cas la source de Lm depuis les niches n'est pas un vrai biofilm, si l'on s'en tient à la manière dont ce terme est défini. Le terme « niches » est plus vaste et englobe toutes les sources possibles d'un micro-organisme ciblé, pouvant inclure un vrai biofilm, mais dont la source sera généralement d'un autre type. Par conséquent, la meilleure formulation serait « niches contenant des *L. monocytogenes*, notamment des biofilms » lorsqu'il apparaît important de citer les biofilms comme une source particulièrement pertinente.

4.1.1 Établissements

États-Unis d'Amérique

Nous recommandons l'adjonction de la référence (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003) après les termes *Principes généraux d'hygiène alimentaire*. Nous recommandons l'adjonction de cette même référence dans la section 4.2.3 Locaux temporaires/mobiles et distributeurs automatiques.

4.2.1 Conception et aménagement

Deuxième paragraphe

Nouvelle-Zélande

La délégation envisage de faire mention de l'emplacement des vestiaires et locaux sanitaires du personnel par rapport au produit fini.

Il est intéressant de noter que ce document recommande la séparation physique (spatiale ou à l'aide d'un système de cloisonnement) des produits crus et des produits finis, mais ne fait apparaître aucune observation relative à la séparation des produits en termes de temps/fonction (par exemple les étapes de transformation des produits crus et non PAC, de nettoyage, d'attente, puis de transformation des produits PAC). La délégation néo-zélandaise estime qu'une mise en avant de ces mécanismes de contrôle et de la norme de mise en application/vérification appropriée serait utile dans les cas où une séparation physique n'est pas réalisable.

4.2.2 NOUVELLE CONSTRUCTION/RÉNOVATIONS

AUSTRALIE

Il semble que la référence à la Section 6.3 (intitulée Systèmes de lutte contre les ravageurs) à la fin de cette section, soit une erreur. Puisque l'orientation du contenu de cette section semble concerner le contrôle de l'environnement, il conviendrait ici de faire référence à la section 6.2 - Surveillance de l'efficacité.

ICMSF

Dans la section 4.2.2 (Nouvelle construction/rénovations), le lecteur est renvoyé à la section 6.3. Cette dernière section est consacrée à la lutte contre les ravageurs et il est possible que cette section ne soit pas la section de référence initialement prévue. Il semble qu'une référence à la section 5.9 ou 6.5 serait plus appropriée.

4.3.1 Considérations générales

Premier paragraphe

Nouvelle-Zélande

La délégation envisage de préciser que les surfaces, etc., doivent être de nature imperméable chaque fois que possible, par exemple en évitant les surfaces en bois, etc. Cette question est peut-être déjà traitée dans les Principes généraux, mais il serait utile d'y faire référence par rapport à *Listeria*.

Troisième paragraphe

États-Unis d'Amérique

Dans la première phrase du troisième paragraphe, nous recommandons la suppression du terme «des» devant les termes «sources de psychotropes».

4.4.8 Entreposage

Nouvelle-Zélande

L'avant-projet de document stipule que les matières crues devraient être entreposées à l'écart des produits transformés finis. De manière similaire, l'encadré stipule que « les opérations de transformation devraient être contrôlées... » Bien évidemment, ces deux exigences sont une « obligation », et il convient également de faire apparaître le terme *Listeria* en italiques dans la note de bas de page 6.

SECTION V – CONTRÔLE DES OPÉRATIONS

Nouvelle-Zélande

L'encadré (première phrase) stipule que « les opérations de transformation devraient être contrôlées... » Il convient de remplacer le terme « devraient » par « doivent ».

5.2.1 Contrôle de la température et de la durée

DEUXIEME PARAGRAPHE

Nouvelle-Zélande

Les tournures de phrase utilisées dans les deuxième et troisième paragraphes manquent de clarté. La phrase concernant le dépassement de la température et la durée de conservation est hors de propos. Il est plus important de préciser que le dépassement de température est susceptible d'augmenter les niveaux de *Listeria*.

ETATS-UNIS D'AMERIQUE

Nous recommandons une modification de la deuxième phrase comme suit : « Un dépassement de température peut augmenter le rythme de prolifération de *L. monocytogenes* dans les produits favorisant la prolifération, ayant pour conséquence une augmentation du niveau d'exposition des consommateurs ainsi que le risque de listériose. »

TROISIEME PARAGRAPHE

Nouvelle-Zélande

Le troisième paragraphe devrait simplement stipuler que « Étant donné que, en l'absence d'additifs antimicrobiens spécifiques, le *Listeria* peut proliférer à des températures de réfrigération, la température d'entreposage et la durée de conservation, comme l'ont déterminé des études de validation (culture traditionnelle ou modélisation microbiologique), devraient ne pas favoriser la prolifération de *Listeria* à des niveaux de concentration inappropriés. Les études de validation devraient tenir compte des variations de température en cours de transport et d'entreposage au point de consommation. »

ETATS-UNIS D'AMERIQUE

De la deuxième à la dernière phrase du troisième paragraphe, nous recommandons l'adjonction des termes « (par exemple, le pH, l'activité de l'eau) » après les termes « facteur important ».

5.2.2 Étapes spécifiques de la transformation

PREMIER PARAGRAPHE

AUSTRALIE

La référence à la section V du CUIR ne semble pas correcte. La section V fournit des exemples d'étapes de transformation mais n'aborde pas la question de la validation. Étant donné que le contenu semble être orienté vers la validation des transformations listéricides, il conviendrait probablement de faire

référence à l'annexe du CUIR consacrée à l'HACCP (*Système d'analyse des risques et points critiques pour leur maîtrise (HACCP) et directives concernant son application*).

DEUXIEME PARAGRAPHE

NOUVELLE-ZELANDE

Le deuxième paragraphe nécessite l'ajout de la définition du terme «bactériostatiques».

ETATS-UNIS D'AMERIQUE

Dans la première phrase du deuxième paragraphe, le pH devrait être de 4.4, non de 4.0. Les études scientifiques indiquent que la prolifération de *L. monocytogenes* est empêchée à un pH inférieur ou égal à 4.4.

TROISIEME PARAGRAPHE

NOUVELLE-ZELANDE

Il convient de réorganiser le troisième paragraphe pour plus de clarté. « Les produits ayant subi une transformation listéricide mais pouvant favoriser la prolifération de *L. monocytogenes* sont susceptibles de présenter un risque si ces produits sont contaminés/recontaminés avant emballage final. Dans ce type de cas, des mesures de maîtrise supplémentaires peuvent être nécessaires (par exemple. ... ou de prévenir la prolifération de *L. monocytogenes* ».

QUATRIEME PARAGRAPHE

NOUVELLE-ZELANDE

Le quatrième paragraphe nécessite également une reformulation. « En outre, les produits PAC, tels que les laitues, qui ne sont jamais soumis à une intervention antimicrobienne mais peuvent favoriser la prolifération de *L. monocytogenes*, présentent un risque similaire et sont susceptibles de nécessiter l'application de mesure de maîtrise spécifiques afin de limiter la propagation ... »

5.2.4 Contamination microbiologique croisée

DEUXIEME PARAGRAPHE

NOUVELLE-ZELANDE

Dans la première phrase, après les termes « et le matériel », il convient de supprimer les termes « doivent être contrôlés...finis » et de les remplacer par les termes « entre les zones de transformation, les zones d'entreposage et les zones « produits finis » doivent être contrôlés... »

Dans la dernière phrase, après les termes « ...afin d'identifier le personnel », il convient d'ajouter les termes « ou le matériel... »

ETATS-UNIS D'AMERIQUE

Dans la deuxième phrase, nous recommandons la suppression de la virgule après le terme « chaussures » et son remplacement par le mot « ou ».

CINQUIEME PARAGRAPHE

NOUVELLE-ZELANDE

Il convient de reformuler la première phrase comme suit : « du *L. monocytogenes* mais qui peuvent être contaminés à de faibles niveaux de *Listeria* ne devraient pas ...contamination d'autres ...favoriser la prolifération de *L. monocytogenes*. »

La délégation néo-zélandaise suggère, dans la deuxième phrase après les termes « ...exigences.. », l'adjonction du terme « ...formulations », et, dans les deuxième et troisième phrases, le remplacement du terme « vecteur » par « source ».

ETATS-UNIS D'AMERIQUE

Dans la dernière phrase du cinquième paragraphe, nous suggérons la reformulation suivante : « ...qui sont manipulés après ouverture, peuvent présenter davantage de risques d'être un vecteur de contamination croisée d'autres aliments prêts à consommer si aucun des produits prêts à consommer n'est rapidement consommé. » **5.8 Procédures de saisie**

5.8 Procédures de saisie**NOUVELLE-ZELANDE**

Dans la deuxième phrase, que signifient les termes « mettre en garde le public » ? Au moyen d'étiquettes sur les emballages, de consignes pour les détaillants, de campagnes publicitaires ? Nous suggérons de préciser la nature de cette mise en garde en décrivant les différents moyens d'« éduquer les consommateurs ». Voir section 9.3.

5.9 CONTROLE DE L'EFFICACITE DES MESURES DE MAITRISE DU L. MONOCYTOGENES**NOUVELLE-ZELANDE ET ETATS-UNIS D'AMERIQUE**

Dans la première phrase, il convient de faire apparaître le terme *Listeria* en italiques.

SECTION VI – ÉTABLISSEMENT : ENTRETIEN ET ASSAINISSEMENT**OBJECTIFS****JUSTIFICATION :****ETATS-UNIS D'AMERIQUE**

Dans la rubrique Justification de l'encadré, le terme *Listeria* devrait apparaître en italiques.

NOUVELLE ZELANDE

Le dernier paragraphe stipule que « Des programmes élémentaires de nettoyage et de désinfection sont essentiels... » La délégation néo-zélandaise suggère que les programmes de nettoyage nécessaires pour les locaux de traitement des produits PAC ne soient pas qualifiés d'élémentaires, mais de « développés ». En effet, la rubrique Justification de la section X stipule que « contrôles spécifiques au... sont généralement plus stricts que les bonnes pratiques d'hygiène de routine ». Il convient également de faire apparaître le terme *Listeria* en italiques.

6.1.1 Généralités**NOUVELLE-ZELANDE**

L'analyse des « structures de soutien du matériel » est ici répétée.

TROISIEME PARAGRAPHE**ETATS-UNIS D'AMERIQUE**

Nous recommandons de commencer la quatrième phrase par « Les surfaces des aliments en contact avec le matériel » plutôt que par « Les surfaces de matériel en contact avec les aliments ».

6.1.2 Procédures et méthodes de nettoyage**Premier paragraphe****NOUVELLE-ZELANDE**

Dans la première phrase, après « ...nettoyage ... », il convient d'ajouter « sans abrasion physique ».

Troisième paragraphe

NOUVELLE-ZELANDE

Dans la dernière phrase, il est fait usage des termes « résistance antimicrobienne » que l'on peut confondre avec résistance antibiotique. La délégation néo-zélandaise suggère l'utilisation de la formulation suivante : « Le développement d'une résistance aux effets antimicrobiens des désinfectants chimiques... »

Cinquième paragraphe**NOUVELLE-ZELANDE**

Au cinquième paragraphe, la Nouvelle-Zélande recommande de préciser que les tuyaux d'air à haute pression ainsi que les tuyaux d'eau à haute pression peuvent propager la contamination.

Sixième paragraphe**NOUVELLE-ZELANDE**

Il est nécessaire d'ajouter ici une précision sur le rinçage des tuyaux d'évacuation à l'aide d'eau chaude afin d'éviter leur encrassement, ou plutôt sur l'importance de résister à la tentation de réduire la température de l'eau servant au nettoyage pour des raisons financières ou de sécurité du travail et de santé (STS).

La Nouvelle-Zélande recommande également l'adjonction de sections consacrées aux problèmes de l'état des sols (fissures, jointures mal assemblées, revêtements perméables, etc). Il convient également de mentionner les joints autour des portes ainsi que l'action capillaire des portes et parois murales, notamment pour les constructions en panneaux sandwichs. Ces informations devraient également être intégrées à la section 4.2, Locaux et salles.

SECTION VIII – TRANSPORT**ETATS-UNIS D'AMERIQUE**

Dans le deuxième point de l'encadré, nous recommandons la reformulation des termes compris entre parenthèses comme suit : « (de telle manière que la température du produit ne dépasse pas 6°C et soit, de préférence, comprise entre 2°C - 4°C). »

8.1 GENERALITES**NOUVELLE-ZELANDE**

Nous envisageons l'adjonction de conseils relatifs à l'utilisation et à l'hygiène des tuyaux flexibles et des pompes associés aux véhicules de transport (évaluation de la concentration en pathogènes, propreté, fonctionnalité, etc.)

9.3 ÉTIQUETAGE**NOUVELLE-ZELANDE**

Dans la deuxième phrase, après les termes « pratiques de manipulation », il convient d'ajouter les termes « par les populations à risque (enfants, personnes âgées, femmes enceintes, personnes immunocompromises) ».

9.4 PROGRAMMES DE COMMUNICATION**DEUXIEME POINT****BRESIL**

Dans le quatrième exemple, il convient de préciser que les thermomètres à mercure en verre ne devraient pas être utilisés dans les réfrigérateurs domestiques en raison du risque de contamination

physique (par le verre) et de contamination chimique (par le mercure) qu'ils présenteraient en cas de bris.

NOUVELLE-ZELANDE

Problème de forme : après « ... 4°C) : », il convient d'ajouter une espace.

TROISIEME PARAGRAPHE

NOUVELLE-ZELANDE

Dans le troisième paragraphe, il convient de remplacer « - » (tiret) par « , » (virgule).

ETATS-UNIS D'AMERIQUE

Nous suggérons de commencer le quatrième exemple du deuxième point par le terme « utilisant » plutôt que les termes « l'utilisation de » pour plus de cohérence avec la formulation des autres exemples.

ANNEXE I : RECOMMANDATIONS POUR UN PROGRAMME DE CONTROLE DE L'ENVIRONNEMENT POUR *LISTERIA MONOCYTOGENES* DANS LES ZONES DE TRANSFORMATION

NOUVELLE-ZELANDE

Ces sections apparaissent incomplètes/en cours d'élaboration. Sans intention d'être normative, la Nouvelle Zélande estime qu'il serait utile de fournir quelques indications supplémentaires en termes de développement de régimes d'échantillonnage et d'essai statistiquement fiables afin de a) établir un ensemble de données dans le but de fournir des informations relatives aux fréquences d'échantillonnage environnemental en cours les mieux appropriées,

- b) retracer les échantillonnages (environnementaux),
- c) utiliser les essais menés sur les produits pour vérifier les contrôles et
- d) vérifier que le produit impliqué dans une situation de retraçage est « sûr ».

Les indications actuelles sont trop génériques (il est fait allusion aux différences existant entre les situations d'échantillonnage/d'essai susmentionnées, mais rien ne précise la proportion ou les raisons de cette différence ou même le type de références disponibles/utilisables pour contribuer à la détermination de la méthode d'échantillonnage/d'essai appropriée à chaque étape.

Titre, note de bas de page 8, après « ... HACCP. », il convient d'ajouter « ... qui nécessite un contrôle formel. »

b) Types d'échantillon

NOUVELLE-ZELANDE

Le contenu de cette section doit décrire de manière plus complète la nécessité d'échantillonner les surfaces qui ne sont pas en contact avec les aliments, comme par exemple la face inférieure du rebord des tables de découpage sur laquelle les doigts s'appuient lorsqu'une personne se penche sur le bord de la table. Il est également nécessaire de prendre en considération les parties cachées des surfaces qui ne sont pas en contact avec les aliments, comme par exemple le dos des poignées de porte. Ces deux types de surfaces sont souvent omises.

ETATS-UNIS D'AMERIQUE

Dans la section b) Types d'échantillon, nous recommandons la reformulation de la deuxième phrase comme suit : « Les surfaces en contact avec les aliments, en particulier après l'étape listéricide et avant l'emballage, sont plus susceptibles de contaminer directement le produit, alors que pour les surfaces qui ne sont pas en contact avec les aliments, cette probabilité dépendra de la localisation et des pratiques. »

c) Organismes ciblés**NOUVELLE-ZELANDE**

Problème de forme, il convient de supprimer les espaces avant « , » (virgule) et d'ajouter les termes « ... qui nécessite un contrôle formel. » après « ...HACCP » dans la note de bas de page 1, (Page 65).

i) Actions en cas de résultats positifs**AUSTRALIE**

Nous suggérons l'adjonction des termes « *ou à la saisie* » après le terme « *test* » dans la phrase finale.

NOUVELLE-ZELANDE

Le document fait allusion aux divers niveaux d'action basés sur les circonstances et l'« intensification » des réactions. La Nouvelle-Zélande souhaiterait voir apparaître ces termes dans cette section, et éventuellement des exemples.

ETATS-UNIS D'AMERIQUE

Dans la troisième phrase, nous suggérons la suppression du terme « anticipé » après les termes « plan d'action » et l'adjonction des termes « et en application » après les termes « mis au point ».