

CODE D'USAGES EN MATIERE D'HYGIENE POUR LE TRANSPORT DES PRODUITS ALIMENTAIRES EN VRAC ET DES PRODUITS ALIMENTAIRES SEMI-EMBALLES**CAC/RCP 47-2001**

INTRODUCTION.....	2
SECTION I - OBJECTIFS	2
SECTION II – CHAMP D'APPLICATION, UTILISATION ET DÉFINITIONS	2
2.1 Champ d'application.....	2
2.2 Définitions.....	3
SECTION III – PRODUCTION PRIMAIRE.....	3
SECTION IV - ÉTABLISSEMENT : CONCEPTION ET INSTALLATIONS	3
SECTION V – CONTRÔLE DES OPÉRATIONS	3
5.1. Maîtrise des dangers liés aux aliments.....	3
5.1.1 <i>Identification des dangers potentiels.....</i>	<i>3</i>
5.1.2 <i>Documentation des cargaisons précédentes et des nettoyages précédents.....</i>	<i>4</i>
5.1.3 SOURCES DE DANGERS.....	4
5.2 Aspects-clés des systèmes de contrôle de l'hygiène.....	4
5.3 Exigences concernant les matières premières	5
5.4 Conditionnement	5
5.5 Eau.....	5
5.6 Gestion et Supervision.....	5
5.7 documentation et registres.....	5
5.8 Procédures de rappel.....	5
5.9 Transport dédié	5
SECTION VI – ÉTABLISSEMENT : ENTRETIEN ET ASSAINISSEMENT.....	6
SECTION VII - ÉTABLISSEMENT : HYGIÈNE CORPORELLE.....	6
SECTION VIII - TRANSPORT.....	6
SECTION IX – INFORMATION SUR LES PRODUITS ET VIGILANCE DES CONSOMMATEURS	7
SECTION X - FORMATION.....	7

INTRODUCTION

Les denrées risquent d'être contaminées ou de parvenir à destination dans un état impropre à la consommation si aucune mesure de maîtrise n'est prise au cours du transport. Cela peut se produire même quand des mesures d'hygiène appropriées ont été prises au début de la chaîne alimentaire. Des réseaux de transport adéquats doivent être mis en place pour garantir que les denrées alimentaires sont saines et propres à la consommation à leur livraison et aider les pays à assurer un flux commercial continu.

Une bonne communication entre l'expéditeur/fabricant, le transporteur et le destinataire du produit alimentaire est essentielle. Ils partagent la responsabilité de la sécurité du produit alimentaire à cette étape de la chaîne alimentaire. Le fabricant ou le destinataire sont chargés de communiquer au transporteur les procédures spécifiques de contrôle de l'innocuité des aliments durant le transport.

Le présent document est établi conformément au *Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire*, (CAC/RCP 1-1969, Rév.3 (1997)), qui doit être consulté pour utiliser le présent Code. Les sections du présent Code qui mettent en jeu des critères spécifiques de sécurité des aliments autres que ceux figurant dans le Code d'usages recommandé ci-dessus, en raison de caractéristiques spécifiques au transport, sont signalées et les exigences spécifiques sont détaillées.

Le présent Code s'applique sans préjudice des dispositions plus spécifiques relatives au transport en vrac dans les secteurs visés par des codes pour produits spécifiques.

SECTION I - OBJECTIFS

Le Code d'usages en matière d'hygiène pour le transport des aliments en vrac et des aliments semi-emballés:

- identifie des exigences d'hygiène alimentaire additionnelles au *Code d'usages international recommandé – principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969, Rév 3 (1997)) applicables à l'état de l'unité de transport d'aliments, au chargement, au transport, au stockage en transit et au déchargement des denrées alimentaires en vrac et semi-emballées pour garantir que les produits alimentaires restent sains et propres à la consommation humaine ;
- indique comment mettre ces mesures de maîtrise en application ;
- fournit le moyen de vérifier que ces mesures de maîtrise ont été appliquées.

SECTION II – CHAMP D'APPLICATION, UTILISATION ET DEFINITIONS

2.1 Champ d'application

Le présent Code d'usages couvre l'état de l'unité de transport d'aliments, le chargement, le transport, le stockage en transit et le déchargement des denrées alimentaires et des produits frais en vrac et semi-emballés. Le présent Code vise les unités de transport d'aliments et les produits depuis les lieux d'expédition jusqu'aux points de réception. Les aliments visés par le présent Code comprennent par exemple:

- Les aliments transportés depuis l'établissement de transformation ou de conditionnement, jusqu'à l'établissement de vente au détail et de distribution,
- Les aliments qui sont transportés directement de la ferme à un marché ou à un centre de distribution,
- Les aliments transportés depuis un établissement de transformation ou de distribution vers un autre ou depuis un établissement de transformation ou de distribution vers un établissement de vente au détail,
- Les aliments transportés depuis des lieux de collecte, entrepôts, etc. vers des lieux de transformation et de distribution ou des marchés pour la vente au détail.

Le présent Code ne vise pas les opérations de culture, de collecte ou de pêche entreprises avant le chargement du produit dans l'unité de transport des aliments, et il ne couvre pas le déplacement du produit

au sein d'un même établissement après le déchargement et la vidange du produit de l'unité de transport. Les exemples d'aliments exclus du présent code sont les suivants :

- Déplacement du produit dans la ferme,
- Déplacement depuis la ferme jusqu'à un établissement de collecte, de conditionnement ou d'entreposage.

Les dispositions du présent Code doivent être appliquées en même temps que les dispositions applicables du *Code d'usages recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3 (1997)), y compris la Section 8 qui vise spécifiquement le transport.

2.2 Définitions

Unité de transport d'aliments inclut les véhicules de transport des aliments ou les réceptacles (tels que conteneurs, caisses, bidons, citernes) en contact avec l'aliment à bord des véhicules, avions, wagons de train, camions et bateaux et tout autre réceptacle dans lequel l'aliment est transporté.

En vrac: signifie une denrée alimentaire non conditionnée en contact direct avec la surface de contact de l'unité de transport d'aliments et l'atmosphère (par exemple en poudre, en granulés ou sous forme liquide)

Denrées alimentaires semi-emballées une denrée alimentaire semi-emballée est une denrée alimentaire pouvant entrer en contact direct avec l'unité de transport d'aliments ou l'atmosphère (par exemple légumes ou aliments en caisses et en sacs).

SECTION III – PRODUCTION PRIMAIRE

Les dispositions du *Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1- 1969, Rév.3 (1997)) et, selon le cas, d'autres Codes d'usages en matière d'hygiène du Codex, doivent être appliquées.

SECTION IV - ETABLISSEMENT : CONCEPTION ET INSTALLATIONS

Les dispositions du *Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1- 1969, Rév.3 (1997)) et, selon le cas, d'autres Codes d'usages en matière d'hygiène du Codex, doivent être appliquées.

SECTION V – CONTROLE DES OPERATIONS

5.1. Maîtrise des dangers liés aux aliments

Les dispositions du *Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1- 1969, Rév.3 (1997)) et, selon le cas, d'autres Codes d'usages en matière d'hygiène du Codex, doivent être appliquées.

5.1.1 Identification des dangers potentiels

Il serait utile de se reporter aux questions ci-dessous (voir Tableau 1) pour déterminer et gérer les dangers durant le transport des denrées en vrac et semi-emballées. On se référera aussi au système HACCP.

Tableau 1

S'agit-il d'une denrée alimentaire prête pour être consommée telle quelle ?
L'état de l'unité de transport d'aliments peut-il créer un danger ou le multiplier ?
Est-il probable que le chargement crée un danger ou le multiplie ?
Est-il probable que le danger augmente durant le transport ou le stockage dans l'unité de transport ?
Est-il possible que le déchargement crée un danger ou le multiplie ?

5.1.2 *Documentation des cargaisons précédentes et des nettoyages précédents*

Le transporteur devra conserver une documentation, aisément accessible dans l'unité de transport d'aliments ou conforme aux prescriptions de l'autorité officielle compétente, sur les trois cargaisons précédentes les plus récentes, ainsi que sur la méthode de nettoyage employée pour l'unité de transport d'aliments y compris les volumes transportés et mettre ces informations, sur demande, à la disposition du chargeur, des autorités officielles chargées du contrôle et/ou du destinataire/du fabricant des aliments, en vue de l'évaluation des dangers potentiels.

Une documentation complète sur les cargaisons précédentes sera conservée pendant six mois par le transporteur.

5.1.3 *Sources de dangers*

Il conviendra de tenir compte de la possibilité d'un danger en provenance des sources suivantes citées en exemple :

5.1.3.1 **DANGERS ASSOCIES A L'UNITE DE TRANSPORT D'ALIMENTS**

Matériel de construction et de revêtement non approprié, absence de dispositif de fermeture/ verrouillage, résidus de cargaisons précédentes, résidus de produits de nettoyage et de désinfection.

Le cas échéant, la possibilité d'utiliser des unités de transport d'aliments réservés à une seule denrée doit être envisagée.

5.1.3.2 **DANGERS ASSOCIES AU CHARGEMENT ET AU DECHARGEMENT**

Elévation/baisse de température des aliments. Introduction indésirable de microbes, poussières, moisissures ou autres contaminations physiques.

5.1.3.3 **DANGERS ASSOCIES AU TRANSPORT**

Fuite du liquide de chauffage/refroidissement. Panne du dispositif de contrôle de la température.

5.2 **Aspects-clés des systèmes de contrôle de l'hygiène**

Les dispositions du *Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1- 1969, Rév.3 (1997)) et, selon le cas, d'autres Codes d'usages en matière d'hygiène du Codex, doivent être appliquées.

5.3 Exigences concernant les matières premières

Les dispositions du *Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1- 1969, Rév.3 (1997)) et, selon le cas, d'autres Codes d'usages en matière d'hygiène du Codex, doivent être appliquées.

5.4 Conditionnement

Les dispositions du *Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1- 1969, Rév.3 (1997)) et, selon le cas, d'autres Codes d'usages en matière d'hygiène du Codex, doivent être appliquées.

5.5 Eau

Les dispositions du *Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1- 1969, Rév.3 (1997)) et, selon le cas, d'autres Codes d'usages en matière d'hygiène du Codex, doivent être appliquées.

5.6 Gestion et Supervision

Les dispositions du *Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1- 1969, Rév.3 (1997)) et, selon le cas, d'autres Codes d'usages en matière d'hygiène du Codex, doivent être appliquées.

5.7 documentation et registres

Des mesures de contrôle appropriées peuvent être formulées par les chargeurs ou des destinataires pour garantir la sécurité des aliments pendant le transport dans des cas particuliers (voir les questions au Tableau 1). Ces mesures de contrôle doivent être communiquées par écrit. La documentation est un outil important pour confirmer l'évaluation du danger et vérifier que les principes ont été respectés. La documentation peut inclure le nombre d'unités de transport d'aliments, l'enregistrement des chargements précédents, les enregistrements des couples temps/températures et les certificats de nettoyage. Les autorités officielles compétentes doivent avoir accès à cette documentation. On notera que certaines unités de transport d'aliments sont destinées à un usage seulement.

5.8 Procédures de rappel

Les dispositions du *Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1- 1969, Rév.3 (1997)) et, selon le cas, d'autres Codes d'usages en matière d'hygiène du Codex, doivent être appliquées.

5.9 Transport dédié

Lorsque c'est approprié, particulièrement pour le transport en vrac, les unités, réceptacles et/ou conteneurs devraient être réservés exclusivement à cet usage.

Les denrées alimentaires en vrac sous forme liquide, en granulés ou en poudre, doivent être transportées dans des réceptacles et/ou conteneurs/citernes réservés au transport d'aliments excepté lorsque l'application de principes tels que ceux du système HACCP démontrent que le transport dédié à ces produits n'est pas nécessaire pour atteindre le même niveau de sécurité alimentaire.

SECTION VI – ETABLISSEMENT : ENTRETIEN ET ASSAINISSEMENT

Toutes les sous-sections des dispositions du *Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1- 1969, Rév.3 (1997)) et, selon le cas, d'autres Codes d'usages en matière d'hygiène du Codex, doivent être appliquées.

Les unités de transport, les accessoires et les connections devraient être nettoyés, désinfectés (lorsque cela s'avère nécessaire) et entretenus pour éviter ou au moins réduire le risque de contamination. Il convient de noter que des procédures de nettoyage différentes doivent être appliquées selon le type de produit concerné et qu'elles devraient être enregistrées. Lorsqu'elle est réalisée, la désinfection devrait être suivie d'un rinçage, excepté lorsque les instructions du fabricant indiquent en se fondant sur des éléments scientifiques que le rinçage n'est pas nécessaire.

SECTION VII - ETABLISSEMENT : HYGIENE CORPORELLE

Toutes les sous-sections des dispositions du *Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1- 1969, Rév.3 (1997)) et, selon le cas, d'autres Codes d'usages en matière d'hygiène du Codex, doivent être appliquées.

Les Principes généraux d'hygiène alimentaire devraient s'appliquer à tout le personnel en contact avec les aliments.

SECTION VIII - TRANSPORT

Toutes les sous-sections des dispositions du *Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1- 1969, Rév.3 (1997)) et, selon le cas, d'autres Codes d'usages en matière d'hygiène du Codex, doivent être appliquées.

8.4 Unités de transport d'aliments

L'unité de transport d'aliments doit être conçue de manière à éviter toute contamination croisée par le fait d'un transport simultané ou consécutif. La facilité de nettoyage et l'emploi de revêtements appropriés sont essentiels.

L'unité de transport doit être construite et conçue de manière à faciliter l'inspection, le nettoyage, la désinfection et permettre au besoin le contrôle de la température.

Les moyens de refroidissement ou de chauffage utilisés devraient être conçus et construits de manière à éviter la contamination. Bien que l'eau chaude et la vapeur représentent les moyens thermiques les mieux adaptés, d'autres substances peuvent être utilisées lorsque cet usage se fonde sur la sécurité et l'évaluation du risque de même que sur les procédures d'inspection. A la demande des autorités compétentes, il conviendra de produire des preuves démontrant que les liquides de chauffage utilisés ont été correctement évalués et utilisés en toute sécurité.

Il convient d'utiliser des matériaux de surface interne convenant à un contact direct avec les aliments. Ils devraient être non toxiques, inertes ou au minimum compatibles avec les denrées transportées et ne transférer aucune substance aux denrées ou avoir un effet délétère sur elles. L'acier inoxydable ou les surfaces enduites de résine epoxy de qualité alimentaire sont les plus adaptés. La conception interne de l'unité doit éliminer les zones difficiles à atteindre et à nettoyer.

L'unité de transport d'aliments doit être conçue de manière à éviter tout accès aux insectes, à la vermine, etc., la contamination par l'environnement et au besoin être isolée contre les pertes ou les gains de température, posséder une capacité de refroidissement ou de chauffage adéquate et faciliter le verrouillage ou la fermeture hermétique.

Des installations appropriées doivent être aisément accessibles pour nettoyer et, au besoin, désinfecter l'unité de transport d'aliments.

L'équipement auxiliaire doit être (au besoin) soumis aux conditions mentionnées ci-dessus.

Afin de maintenir les conditions sanitaires adéquates, des installations doivent être fournies pour le stockage des tuyaux rigides, des tuyaux souples et autre matériel utilisé pour le transfert des denrées alimentaires.

SECTION IX – INFORMATION SUR LES PRODUITS ET VIGILANCE DES CONSOMMATEURS

Toutes les sous-sections des dispositions du *Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1- 1969, Rév.3 (1997)) et, selon le cas, d'autres Codes d'usages en matière d'hygiène du Codex, doivent être appliquées.

SECTION X - FORMATION

Toutes les sous-sections des dispositions du *Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1- 1969, Rév.3 (1997)) et, selon le cas, d'autres Codes d'usages en matière d'hygiène du Codex, doivent être appliquées.

Il est important que le personnel responsable du transport soit informé de la nature des produits alimentaires manipulés/transportés ainsi que des mesures de précaution supplémentaires possibles pouvant se révéler nécessaires. Le personnel devrait être formé dans le domaine des procédures d'inspection des unités de transport relatives à la sécurité des aliments.