

# CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION



Food and Agriculture  
Organization of the  
United Nations



World Health  
Organization

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

Agenda Items 5, 6, 7 and 8

CRD12

## JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME

### CODEX COMMITTEE ON FOOD HYGIENE

#### Fifty-First Session

Cleveland, Ohio, United States of America, 4 - 8 November 2019

#### Comments from Morocco

#### **1-Point 5 de l'ordre du jour : Avant-projet de Code d'usages pour la gestion des allergènes alimentaires pour les entreprises du secteur alimentaire à l'étape 7 :**

##### **-Contexte : Section II – Champ d'application, utilisation et définitions**

**Position :** Le Maroc propose d'inclure le rôle de l'autorité compétente dans l'identification des allergènes.

**Justificatif :** Même si le projet est destiné aux exploitants du secteur alimentaire, le rôle de l'autorité compétente est important dans l'établissement des critères et l'élaboration de la liste des allergènes alimentaires.

##### **-Contexte : la liste des aliments susceptibles de provoquer des réactions allergiques**

**Position :** Le Maroc estime que la liste des allergènes est non exhaustive et qu'elle est appelée à être complétée au fur et à mesure selon les résultats de l'avis scientifique demandé auprès des experts FAO/OMS par le CCFL.

**Justificatif :** la liste des allergènes n'est pas exhaustive.

##### **-Contexte : l'étiquetage de précaution relatif aux allergènes :**

**Position :** Le Maroc rappelle l'importance de l'étiquetage de précaution et il estime que c'est la meilleure façon pour protéger tous les consommateurs. La fixation des limites seuils d'allergènes dans les aliments ne peut en aucun cas protéger toutes les personnes allergiques car la sensibilité varie considérablement d'une personne à une autre. L'application et le respect des BPH en matière d'allergènes associé à un étiquetage de précaution est la meilleure méthode en matière de protection de la santé des personnes allergiques.

#### **2-Point 6 de l'ordre du jour : Avant-projet de révision des Principes généraux d'hygiène alimentaire (CXC 1-1969) et leur annexe HACCP à l'étape 4 :**

##### **Commentaires d'ordre général :**

1. Le Maroc remercie le président et les coprésidents d'avoir dirigé la révision du document CXC 1-1969. Le Maroc soutient la réorganisation du projet en deux chapitres 1 (BPH) et 2 (HACCP) et apprécie les efforts mis pour la clarification dans le document, que l'application des BPH seuls peuvent être suffisantes pour produire des aliments sûrs sans nécessité d'appliquer le système HACCP et aussi se félicite pour l'adoption du principe de la flexibilité pour les petites entreprises.
2. Par contre le Maroc est inquiet concernant l'adoption de certaines étapes du système HACCP lors de l'application du BPH (description du produit, description du process, monitoring, vérification).

3. Le Maroc propose de fournir plus de détail sur les modalités pratiques pour décider qu'un BPH nécessite plus d'attention.

#### **Commentaire spécifiques :**

#### **Position sur les questions soulevées dans le compte rendu de la discussion du groupe de travail électronique**

##### **Paragraphe 9**

Le Maroc propose de maintenir les définitions relatives au niveau acceptable », « autorité compétente » et « exploitant du secteur alimentaire », car les termes sont utilisés dans le texte et doivent donc être définis pour assurer une compréhension uniforme.

Le Maroc appuie la décision de clarifier la différence entre le système HACCP et le plan HACCP, car cela est nécessaire pour éviter toute confusion dans l'utilisation des deux termes.

##### **Paragraphe 10 :**

Le Maroc soutient la suppression de l'expression "**condition de**" dans la définition de "danger".

**Justificatif :** l'expression "**condition de** » n'est pas facilement compréhensible dans l'application actuelle du système HACCP. En outre, il est difficile de fournir une mesure de maîtrise. En tant que modification corrélative à la définition de « danger » dans le Manuel de procédure du Codex, le Maroc appuie la recommandation de renvoyer l'affaire au CCGP afin qu'il envisage de réexaminer la définition de « danger » dans le Manuel de procédure.

##### **Contexte : : Introduction para 4 :**

Le CCFH50 a approuvé le paragraphe 4 comme suit : « *Les exploitants du secteur alimentaire doivent être conscients des dangers potentiels susceptibles de concerner leurs aliments. Les exploitants du secteur alimentaire doivent comprendre quelles sont les conséquences desdits dangers pour la santé des consommateurs, et faire en sorte qu'ils soient gérés de manière appropriée. Les BPH jettent les bases de toute maîtrise des dangers associés à leurs entreprises. Pour certains exploitants du secteur alimentaire, une mise en œuvre efficace des BPH suffit à assurer la sécurité sanitaire des aliments.* »

Cependant, le groupe de travail électronique a apporté les modifications suivantes : « *Les OPA doivent être conscients des dangers pouvant affecter leurs aliments. Les organisations professionnelles doivent comprendre les conséquences de ces risques pour la santé du consommateur et doivent veiller à ce qu'elles soient correctement gérées. Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) constituent le fondement de tout contrôle efficace des risques associés à leurs activités. Pour certains OC, la mise en œuvre effective des BPH sera suffisante pour assurer la sécurité sanitaire des aliments. Idéalement, cela serait déterminé en effectuant une analyse des dangers et en déterminant comment contrôler les dangers identifiés. Cependant, tous les FBO n'ont pas l'expertise nécessaire pour le faire. S'il n'est pas en mesure d'effectuer une analyse des dangers, il peut s'appuyer sur des informations relatives à des pratiques appropriées en matière de sécurité des denrées alimentaires provenant de sources externes, telles que celles communiquées par les autorités compétentes, les universités ou d'autres organismes compétents (associations professionnelles ou sociétés professionnelles, par exemple). sur la base de l'identification des dangers et des contrôles pertinents. Par exemple, les exigences de la réglementation en matière de production d'aliments sans danger reposent sur des analyses de risque effectuées par les autorités compétentes. De même, les documents d'orientation des associations professionnelles décrivant les procédures de sécurité des aliments sont basés sur des analyses de dangers conduites par des experts connaissant les dangers et les contrôles nécessaires pour garantir la sécurité de certains types de produits.*

**Position :** le Maroc propose de conserver le texte original du paragraphe 4, comme convenu au CCFH50.

**Justificatif :** Le texte modifié suggère que les BPH ne peuvent pas être suffisants pour assurer la sécurité des aliments et contredit la décision du CCFH50 relative au Para. 4.

**Question** Para 14 / première puce :

Le Maroc propose d'ajouter vert la fin de la première puce : « **et procéder au retrait et/ ou au rappel lorsque le produit présente un danger pour le consommateur** »

**Question** : utilisation du terme « Diagrammes des opérations »

Le Maroc propose dans la version française du document de remplacer le terme diagrammes des opérations par **diagramme de fabrication**

**Question** : définition des **mesures correctives**

Le Maroc propose d'ajouter à la fin du paragraphe : « **et déterminer l'origine de l'écart** ».

**Problème : Définition de OPA**

**Position** : le Maroc propose la modification de la définition de OPA « Une personne **ou entité** responsable de l'exploitation d'une entreprise à une étape de la chaîne alimentaire. »

**Justificatif** : L'actuelle définition de OPA est étroite et doit être élargie pour inclure une entité, comme cela est le cas dans les lois alimentaires dans la plupart des juridictions.

## COMMENTAIRES SUR LE CHAPITRE 1 - BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

**Question** : titre du 3.2.1 ; 3.2.4 ; 3.2.5 ; 3.2.6 et 3.2.7

Le Maroc propose d'ajouter le terme « **installation** » dans les titres pour une meilleure compréhension et l'harmonisation des titres.

Ainsi les titres seront modifiés :

**3.2.1 installation de Drainage et évacuation des déchets**

**3.2.4 installation pour la maîtrise de la Température**

**3.2.5 installation de Qualité de l'air et ventilation**

**3.2.6 installation d'Éclairage**

**3.2.7 installation de Stockage**

**Question - État de santé Par. 85: état de santé**

**Position:** le Maroc propose d'ajouter la phrase suivante :

**Tous les manipulateurs d'aliments devraient subir périodiquement un examen médical afin d'empêcher la contamination des aliments**. Le personnel reconnu ou soupçonné d'être malade ou porteur d'une maladie susceptible d'être transmise par les denrées alimentaires ne doit pas pénétrer dans une zone de manipulation des denrées alimentaires s'il existe un risque de contamination des aliments. Toute personne ainsi affectée doit immédiatement signaler la maladie ou ses symptômes à la direction.

**Justificatif:** Pour prévenir la contamination des aliments par des agents pathogènes infectieux portés par les manipulateurs malades, une surveillance médicale régulière est nécessaire.

## COMMENTAIRES SUR LE CHAPITRE DEUX - SYSTÈME HACCP ET LIGNES DIRECTRICES POUR SON APPLICATION

**Question - Section 1: Principes du système HACCP - Principe 6.** L'inclusion de la validation dans ledit principe.

**Position:** le Maroc soutien l'inclusion de validation HACCP au Principe 6 comme suit: **conduite de la validation** et des procédures de vérification pour confirmer que le système HACCP fonctionne efficacement.

**Justificatif** : La validation est applicable à l'ensemble du système HACCP, tout comme la vérification.

### **Problème - Para. 143. Flexibilité pour les entreprises agroalimentaires petites et / ou moins développées**

**Position :** le Maroc propose l'inclusion d'autres exemples d'activités pouvant être considérées comme « flexibles » en dehors de la flexibilité documentaire.

**Justificatif :** Pour une meilleure compréhension de la flexibilité.

**Problème :** Certaines étapes utilisées dans l'application des normes HACCP (paragraphe 96, 97, 98, 100, 101, 102, 103 et 104) (description du produit, description du procédé, surveillance et vérification ont été introduites dans l'application de GHP

**Position :** le Maroc propose de modifier les paragraphes cités plus haut pour refléter les exigences relatives aux BPH et revoir cette formulation.

**Justificatif :** Il existe une certaine confusion quant à l'introduction de certaines étapes du système HACCP dans l'application des BPH.

A titre d'exemple les mesures correctives axées sur le produit sont adoptées quand les résultats du monitoring du BPH révèlent un écart. et suivant le même principe que celui de l'application du système HACCP (isolement du produit, évaluation de sa sécurité et de salubrité, etc)

### **Problème - Section 8, 8.2 Informations sur le produit para 127**

**Position:** le Maroc propose le remplacement du terme « personne » avec le terme « prochain utilisateur ou consommateur dans la chaîne alimentaire ». Le texte va maintenant se lire comme suit:

Tous les produits alimentaires doivent être accompagnés de ou contenir les informations appropriées pour permettre à la ~~personne~~ **au prochain utilisateur ou au prochain utilisateur ou consommateur** de la chaîne alimentaire de manipuler, préparer, afficher, stocker et / ou utiliser le produit correctement et en toute sécurité. Les informations destinées aux opérateurs économiques doivent être clairement différenciées des informations destinées aux consommateurs, en particulier sur les étiquettes des produits alimentaires.

**Justificatif :** pour une cohérence avec le paragraphe 150 et pour une interprétation uniforme.

**Problème :** Tableau de comparaison des BPH et les mesures de contrôle en se basant sur le principe HACCP (annexe 1, page 34)

**Position:** le Maroc soutient le tableau de l'annexe 1, car il facilitera la compréhension et la mise en œuvre en œuvre des exigences du document.

### **Question : Définition production primaire**

Le Maroc propose la définition suivante :

**Produit primaire :** *tout produit agricole destiné à la consommation humaine, cultivé, cueilli ou récolté, ainsi que tout produit tiré des animaux tel que le lait ou le miel ou les œufs et les produits de la chasse, de la pêche ou de la cueillette des espèces sauvages et mis sur le marché, en l'état, sans l'utilisation de systèmes particuliers de préparation pour leur conservation autre que la réfrigération.*

### **3- Point 7 de l'ordre du jour : Avant-projet de directives pour la gestion des épidémies biologiques d'origine alimentaire à l'étape 4 :**

**Position pour le point 2 :** Le Maroc appuie la recommandation d'élaborer un exemple de modèle d'une évaluation des risques rapide et de le placer en annexe. Cela facilitera la mise en œuvre d'une évaluation rapide des risques.

**Position pour point 3 :** Le Maroc soutient l'inclusion de la structure graphique du réseau décrit dans le texte et en le plaçant dans une annexe. Cela renforcera les éléments clés à prendre en compte lors de la création de réseaux aux niveaux national et international.

**Problème -Définitions Para. 16,** la définition des dangers biologiques.

**Position:** Le Maroc demande si les «dangers biologiques» incluent aussi les métabolites des microorganismes tels que les biotoxines.

**Justificatif:** la définition fournie semble suggérer qu'il peut y avoir d'autres agents en dehors de microorganismes .

**Question - Méthodes d'analyse Para 49** sur le séquençage du génome entier

Le Maroc propose la suppression du par. 49.

**Justificatif :** les informations fournies ne sont pas pertinentes pour le document.

**4- Point 8 de l'ordre du jour : Avant-projet de Directives pour la maîtrise des *Escherichia coli* producteurs de shigatoxines (STEC) dans la viande de bœuf, le lait non pasteurisé et les fromages produits à partir de lait non pasteurisé, de légumes-feuilles et de graines germées à l'étape 4 :**

**Commentaire d'ordre générale :**

Le Maroc propose de réviser la rédaction du document (certaines répétitions, redondances,...)  
Aussi certains titres ne reflètent pas leur contenu.

**Question - Définition du lait cru**

Le Maroc recommande de modifier la définition comme suit : « Le lait qui n'a pas été pasteurisé par chauffage au-delà de 40 °C ou soumis à un traitement ayant pour effet équivalent à réduire les agents pathogènes à un niveau acceptable.

**Justificatif :** L'obligation de pasteurisation par traitement thermique à une température supérieure à 40 ° C n'est pas claire et ne remplit pas les conditions standards de pasteurisation.

**Question : Para.11. La deuxième phrase incorpore des termes subjectifs.**

Le Maroc recommande de reformuler la phrase comme suit : «Les directives fournissent un outil scientifique pour un outil international scientifiquement valable pour une application robuste efficace des BPH et une approche basée sur les risques» pour le contrôle des décisions de gestion des risques au niveau national.

**Justificatif :** Toutes les normes Codex et les textes apparentés sont basés sur un outil international fiable pour une application efficace.

**Question - : Para.4 Annexe 1, Définitions, utilisation du terme « préparations à base de viande »**

Le Maroc recommande l'inclusion du terme « crue » après « préparation de la viande » pour lire « préparation de la viande crue ».

**Justificatif :** Dans un soucis d'harmonisation car tout le document traite de « préparation de la viande crue ».