



## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

### Quarante-huitième session

Los Angeles, Californie, États-Unis d'Amérique, 7 - 11 novembre 2016

### AVANT-PROJET DE RÉVISION DES PRINCIPES GÉNÉRAUX D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE ET LEUR ANNEXE HACCP

#### Observations formulées par :

**Argentine, Brésil, Canada, Colombie, Costa Rica, Cuba, République dominicaine, Équateur, El Salvador, Guatemala, Japon, Malaisie, Mexique, Nicaragua, Nouvelle-Zélande, Paraguay, Suisse, Uruguay, États-Unis, FAO, IDF (FIL), IFU, SSAFE**

#### ARGENTINE

L'Argentine apprécie la possibilité qui lui est offerte de soumettre ses commentaires et remercie le Groupe de travail électronique pour son travail de préparation du présent projet.

#### Observations générales

1. L'Argentine suggère que définir une modalité de travail permettant que les observations présentées dans toutes les langues puissent être partagées et soumises à discussion avec tous les pays membres afin d'obtenir un échange efficace.

2. L'Argentine estime que les raisons fondamentales justifiant l'inclusion du concept de « sécurité sanitaire/salubrité » dans le présent document ne sont pas tout à fait claires.

3. L'Argentine estime qu'il serait nécessaire, uniquement à cette étape et non pour inclusion dans le document, de donner des exemples expliquant pourquoi il est nécessaire d'incorporer les nouveaux concepts proposés dans le présent document (surveillance de CCP hors temps réel, critères critiques).

L'Argentine apprécie le fait qu'une discussion plus approfondie soit envisagée concernant la nouvelle approche des « CCP de type B » (lorsque la surveillance ne s'exerce pas au moyen de mesures en temps réel et d'une limite critique). L'utilisation d'exemples pourrait aider à préciser le nouveau concept proposé (dont le besoin n'est pas évident).

4. Le concept de « mesures de maîtrise des dangers » prête à confusion. Ceci nous mène à nous demander si les CCP continueront à être déterminés selon la méthodologie traditionnelle (arbre décisionnel : cette étape a-t-elle été définie spécifiquement pour réduire la présence potentielle d'un danger ? Cette présence potentielle ne sera-t-elle pas réduite à un niveau acceptable à une étape ultérieure ?). Dans la mesure où cette méthodologie continue d'être utilisée, nous sommes en faveur d'appeler les mesures de maîtrise appliquées aux CCP « mesures de maîtrise des dangers ».

5. Critère critique : Nous suggérons de ne pas introduire le concept de « critère critique », en raison des contradictions entre celui-ci et la définition des CCP qui précise que ces derniers doivent être mesurables.

« Critère critique » : À notre sens, une discussion plus approfondie de cette question est nécessaire, le concept n'étant pas clair en l'état. L'explication de ce concept serait plus claire avec des exemples à l'appui.

6. En ce qui concerne la question de savoir si la meilleure manière de décrire le système HACCP passe par la référence à un « processus en deux phases » (pour souligner que des BPH doivent être définies avant la mise en place d'un plan HACCP) ou à un « processus à deux composantes » (ce qui signifie que les BPH et le plan HACCP peuvent être conçus en même temps), l'Argentine retient de préférence la première option, tout en précisant que l'application d'HACCP n'est pas nécessaire/obligatoire dans tous les cas. L'Argentine propose une nouvelle option : *deux procédés*.

7. L'Argentine considère que les nouvelles définitions doivent être ajoutées une fois incluses dans le document.

8. Une attention particulière doit être apportée à la traduction en espagnol de « *should* », le sens n'étant pas le même si ce mot est traduit par « doit (*debe*) » ou par « devrait (*debería*) ». Il est important de signaler que, dans le cas des principes d'HACCP, il faut mettre *debe* et non *debería*.

9. L'Argentine demande si les *Notes* qui suivent certaines définitions feront partie du document final.

Observations spécifiques :INTRODUCTION

Paragraphe 1 Option B : [Le public est en droit d'attendre que les aliments qu'il consomme soient sans danger et propres à la consommation. Les intoxications alimentaires et les maladies transmises par les aliments sont dans la meilleure des hypothèses déplaisantes ; au pire, [elles peuvent être fatales [NDT : ne concerne que la version en espagnol]. Mais elles ont aussi d'autres conséquences. Les foyers d'intoxication alimentaire peuvent perturber les échanges et le tourisme et entraîner un manque à gagner, du chômage et des litiges [NDT : ne concerne que la version en espagnol]. La détérioration des aliments est une source de gâchis, ~~elle est coûteuse~~ entraînant des pertes et peut se répercuter négativement sur le commerce et la confiance des consommateurs

L'augmentation des échanges internationaux de denrées alimentaires et des voyages à l'étranger dégage d'importantes retombées économiques, mais elle facilite aussi la propagation des maladies à travers le monde. En outre, les habitudes alimentaires ayant considérablement évolué dans de nombreux pays au cours des vingt dernières années, de nouvelles techniques de production, de préparation et de distribution des aliments ont été mises au point. Une maîtrise efficace de l'hygiène est donc essentielle pour éviter les conséquences négatives, sur la santé publique et sur l'économie, des intoxications alimentaires et des maladies transmises par les aliments, ainsi que de la détérioration des aliments. Chacun - ~~agriculteurs et cultivateurs,~~ producteurs primaires ~~fabricants~~-industriels, manipulateurs d'aliments et consommateurs - a la responsabilité de faire en sorte que les aliments soient sûrs et propres à la consommation.

Les Principes généraux d'hygiène des aliments jettent des bases solides qui permettent ~~garantir~~ d'assurer l'hygiène des aliments et ils doivent être utilisés en conjonction avec chaque code spécifique d'usages en matière d'hygiène, le cas échéant, ainsi qu'avec les directives régissant les critères microbiologiques.

Les moyens de maîtrise décrits dans le document des Principes généraux sont internationalement reconnus comme essentiels pour assurer la sécurité sanitaire des aliments et leur acceptabilité pour la consommation. Les Principes généraux sont conseillés tant aux gouvernements qu'aux professionnels du secteur (producteurs primaires ~~individuels, fabricants,~~ transformateurs, établissements de service alimentaire et de vente au détail) ainsi qu'aux consommateurs.]

Observation : Nous suggérons de retenir cette option, en y apportant les modifications indiquées.

Paragraphe 2 Option A : [Ce document montre comment améliorer la sécurité sanitaire et la salubrité des aliments au long de la chaîne alimentaire, de la production primaire au consommateur final, en passant par la fabrication et la distribution. Pour atteindre cet objectif, chaque entreprise établit son propre système de maîtrise en tenant compte de ses besoins particuliers ainsi que des normes nationales.

Observation : Nous suggérons de retenir cette option, en y apportant les modifications indiquées.

Paragraphe 4. L'application des BPH appropriées dans les entreprises alimentaires crée un environnement sanitaire qui favorise la production d'aliments sûrs et salubres [NDT : concerne la version en espagnol uniquement]

Paragraphe 5 : 5. La deuxième section décrit le *Système d'analyse des dangers : points critiques pour leur maîtrise (HAPPC)* :

- L'application de l'HACCP ne sera pas efficace si des BPH ne sont pas préalablement en place [NDT : ne concerne que la version en espagnol].
- L'HACCP est une approche axée sur la prévention, visant à accroître la sécurité sanitaire des aliments lorsque ceci est justifié et possible, en renforçant la maîtrise des dangers obtenue par l'utilisation des BPH.
- Pour ce faire, l'HACCP utilise des mesures de maîtrise appliquées à des points critiques pour la maîtrise (CCP).
- L'HACCP pourrait ne pas être applicable dans tous les types d'entreprises alimentaires, notamment aux étapes de la production primaire. Toutefois, les principes de l'HACCP peuvent s'appliquer à certaines activités relatives à la production primaire [par exemple, l'administration de médicaments vétérinaires]
- La mise en place de l'HACCP nécessite des connaissances et des compétences spécifiques.

Paragraphe 7. Le présent document peut s'appliquer de la production primaire au consommateur final et offre une structure de base pour d'autres codes plus spécifiques applicables à des secteurs particuliers. Ces codes et directives spécifiques devraient être considérés conjointement avec le présent document.

Paragraphe 11 Les gouvernements peuvent décider de la manière optimale de faire appliquer ces Principes généraux par la loi, la réglementation ou des recommandations en vue de :

- protéger convenablement les consommateurs contre les maladies provoqués par les aliments ; les politiques d'action devront tenir compte de la vulnérabilité de la population ou de divers groupes au sein de la population ;
- ~~donner la garantie~~ proposer un système efficace pour que les aliments soient propres à la consommation humaine ;

12. Les professionnels du secteur alimentaire devraient appliquer les pratiques d'hygiène et les principes de sécurité sanitaire des aliments définis dans le présent document afin de :

- établir et mettre en place des procédés permettant de fournir des aliments sûrs et propres à la consommation ;
- ~~Faire en sorte que les~~ Proposer aux consommateurs ~~reçoivent une~~ une information claire et facile à comprendre, comportant la liste des ingrédients, par des mentions d'étiquetage et d'autres moyens appropriés, qui leur permettent de protéger leurs aliments contre la contamination et la croissance ou la survie d'agents pathogènes d'origine alimentaire en les entreposant, en les manipulant et en les préparant correctement, et
- maintenir la confiance à l'égard des aliments faisant l'objet d'un commerce international.

Principes de base régissant un système de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments.

- i) Il est recommandé d'optimiser la sécurité sanitaire et la salubrité des aliments au moyen d'une approche préventive en deux [phases / de deux composantes]. Voir observation générale numéro 6).
- ii) Lors de l'élaboration d'un système de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments, [la première phase /composante] est la mise en application de BPH. Voir observation générale numéro 6).
- iii) Les BPH devraient garantir que les aliments soient produits dans un environnement hygiénique, tout en réduisant la ~~présence~~ présence de contaminants, qu'ils soient dangereux ou non [NDT : ne concerne que la version en espagnol].
- iv) Les BPH constituent un prérequis avant la mise en place d'un système HACCP, car elles fournissent le socle sur lequel doit reposer un système HACCP pour être efficace.
- (v) La mise en place de BPH, lorsque cela est approprié, devrait être soumise à un processus de surveillance, de vérification et de documentation.
- vi) La deuxième [phase / composante] d'un système efficace de sécurité sanitaire des aliments est la mise en place de l'HACCP, lorsque ceci est nécessaire et possible. Voir observation générale numéro 6).
- vii) L'HACCP ~~devrait~~ doit identifier tous les dangers associés au processus de production et à son environnement, et préciser ceux qui sont significatifs et qui, parce qu'ils peuvent être présents un niveau inacceptable, devraient être maîtrisés.
- viii) L'HACCP ~~devrait~~ doit déterminer quelles mesures de maîtrise des dangers validées sont essentielles pour élever le niveau de sécurité sanitaire des aliments.
- ix) L'application des mesures de maîtrise des dangers ~~devrait~~ doit être surveillée, vérifiée et documentée.
- x) Tout changement survenant dans l'entreprise alimentaire, *qu'il s'agisse* d'un nouveau procédé, d'un nouvel ingrédient, d'un nouveau produit ou de nouveaux équipements, ~~devrait~~ doit entraîner la révision des BPH et du plan HACCP afin de déterminer s'il est nécessaire.

Observation : Dans le cas particulier des alinéas vii, viii, ix et x, le mot should doit être traduit en espagnol par debe (NDT : « doit » en français), les principes d'HACCP étant obligatoires. Nous suggérons que la version en anglais soit modifiée afin de refléter ce même sens.

Paragraphe 15

*Contaminant* : Tout objet biologique ou chimique, toute matière étrangère *ou objet physique (par exemple, corps étranger ou autres substances)* n'étant pas ajoutée intentionnellement aux produits alimentaires et pouvant compromettre la sécurité sanitaire ou la salubrité.

Observation : Cette définition diffère de la définition de « contaminant » proposée par le Manuel de procédure du Codex : « On entend par contaminant toute substance qui n'est pas intentionnellement ajoutée à la denrée alimentaire ou à l'aliment pour animaux dont les produits sont destinés à la consommation humaine, qui est présent dans la denrée alimentaire ou l'aliment pour animaux comme résidu de la production (y compris les traitements appliqués aux cultures et au bétail et dans la pratique de la médecine vétérinaire), de la fabrication, de la transformation, de la préparation, du traitement, du conditionnement, de l'emballage, du transport et du stockage de la denrée alimentaire ou de l'aliment pour animaux, ou à la suite de la contamination par l'environnement. Le terme ne comprend pas les débris d'insectes, poils de rongeurs et autres substances étrangères. »

*Environnement* : Ce qui entoure les aliments et les équipements de transformation dans l'établissement, [y compris l'air et hormis les êtres humains].

Observation : Nous suggérons de réviser ce texte au moment de faire avancer ce document.

~~Salubrité des aliments~~ - Voir observation générale numéro 2.

Bonnes pratiques d'hygiène ~~Programmes prérequis mis en place dans l'établissement visant spécifiquement l'hygiène des aliments.~~ Toutes les pratiques concernant les conditions et les mesures nécessaires pour assurer la sécurité sanitaire et l'adéquation des aliments à tous les stades de la chaîne alimentaire.

Observation : Source : Orientations FAO/OMS à l'usage des gouvernements concernant l'application du HACCP dans les petites entreprises moins développées du secteur alimentaire.

Mesure corrective : Toute action appliquée au procédé ou à l'environnement à prendre lorsque les résultats de la surveillance exercée au niveau du CCP indiquent une perte de maîtrise.

~~Option A (fondée sur la norme ISO 9000)-~~

~~Mesure corrective [Action appliquée au procédé ou à l'environnement pour éliminer la cause d'une non-conformité détectée et pour en éviter la répétition.]~~

~~Correction [Action prise pour éliminer une non-conformité détectée.]~~

~~Option B (avancée par les États-Unis)-~~

~~Mesure corrective [Toute mesure prise en cas d'écart visant à corriger le problème, à séparer et évaluer tout aliment concerné par ledit écart, à déterminer comment traiter cet aliment de façon appropriée, et à identifier les causes du problème et à réduire la probabilité d'une répétition.]~~

~~Correction : [Toute action prise à la place d'une mesure corrective pour identifier et corriger un problème lorsqu'un écart n'a pas d'effet sur la sécurité sanitaire des aliments (par exemple, nettoyer un équipement avant de reprendre la production).]~~

Observation : Une nouvelle définition est proposée.

~~Critère critique : critère qui distingue l'acceptabilité de l'inacceptabilité en ce qui concerne la sécurité sanitaire des aliments.~~

Observation : Voir observation générale numéro 5.

~~Limite critique : critère qui distingue l'acceptabilité de l'inacceptabilité. Valeur numérique caractérisant le critère critique d'un paramètre mesurable pouvant être surveillé en temps utile. NOTE 1 : La limite critique se rapporte à un mesurage, par exemple de temps, de température, de pH, d'activité de l'eau, de pression. NOTE 2 : Lorsqu'une mesure de maîtrise implique la combinaison de plusieurs actions, il peut y avoir plusieurs limites critiques qui doivent être respectées ensemble, par exemple pour la température et le temps, le pH et l'activité de l'eau. Justification des deux définitions qui précèdent : La définition initiale était : « Limite critique Critère qui distingue l'acceptabilité de l'inacceptabilité. La limite critique est l'une des caractéristiques des mesures de maîtrise pouvant être surveillées en temps utile. Toutefois, pour les mesures de maîtrise des dangers ne se prêtant pas à être surveillées en temps utile, il sera nécessaire d'utiliser plusieurs types de critères. C'est pourquoi la définition de « critère critique » est large, tandis que la définition de « limite critique » est étroite (voir plus bas).~~

Limite critique : Critère qui distingue l'acceptabilité de l'inacceptabilité.

Observation : Voir observation générale numéro 5.

Écart : non-respect d'une limite ~~un critère~~ critique.

Observation : Voir observation générale numéro 5.

Étape Point, procédure, opération ou stade la chaîne alimentaire (y compris matières premières) depuis la production primaire jusqu'à la consommation finale.

Observation : L'Argentine propose d'incorporer la définition si celle-ci fera partie du document.

## BRÉSIL

Le Brésil se réjouit de l'opportunité qui lui est offerte de présenter ses observations sur l'Avant-projet de révision des Principes généraux d'hygiène alimentaire.

**En ce qui concerne les recommandations, nous souhaitons vous informer de ce qui suit :**

a) Analyser l'avant-projet tel que présenté en annexe I. Une attention particulière devrait être portée à l'approche proposée pour la gestion différenciée des CCP, selon le type de surveillance applicable dans un contexte donné ;

*Paragraphe 1 : Option B :*

*Paragraphe 2 : Option B :*

b) Poursuivre la révision de la norme CAC/RCP 1-1969, en adoptant une approche en ligne avec celle ayant été utilisée jusqu'à présent, et de créer un GTE à cet effet. Pour que ces travaux, de nature efficace et inclusive, puissent atteindre leurs objectifs en temps voulu, le GTE prévu devrait faire usage des technologies modernes, c'est-à-dire qu'il devrait utiliser les ressources du Forum Internet du Codex [www.forum.codex-alimentarius.net](http://www.forum.codex-alimentarius.net). Un système complémentaire d'envoi massif de messages électroniques devrait également être envisagé. Une attention particulière devrait être consacrée à la question d'un système de traduction efficace, et des coûts que celui-ci représente pour le(s) pays ou organisation(s) hôte(s).

*Il est fortement recommandé que les travaux soient également menés au moyen d'un système complémentaire tel que l'envoi massif de courriels.*

c) En ce qui concerne les modifications et révisions à apporter à l'Annexe I, le Comité devrait veiller à :

- La pertinence d'un paragraphe d'introduction dans la section de l'Introduction générale, visant à expliquer l'importance de la norme CAC/RCP 1-1969, et à fournir des informations générales sur le contexte international dans lequel elle s'insère ;

*Option B :*

- Déterminer si les concepts de « mesures de maîtrise fondées sur les BPH » et de « mesures de maîtrise fondées sur le HACCP », ayant été utilisés récemment dans des documents du Codex, pourraient également être utilisés dans le cadre de la révision de la norme CAC/RCP 1-1969.

*Les concepts de « mesures de maîtrise fondées sur les BPH » et de « mesures de maîtrise fondées sur le HACCP » utilisés dans des documents d'ordre spécifique devraient être inclus dans le présent document d'ordre général, et leur lien avec le concept de critère critique devrait être clairement spécifié.*

La nécessité de définitions supplémentaires, et notamment : Danger potentiel ; Professionnels du secteur alimentaire ; Programmes prérequis opérationnels.

*Nous convenons de la nécessité de définition de Professionnels du secteur alimentaire. Nous sommes également favorables à la définition de Programmes prérequis incluse ici, et avec le fait qu'il n'est pas nécessaire d'ajouter une définition de Danger potentiel.*

L'amélioration des définitions existantes, et notamment : Environnement, Sécurité sanitaire des aliments, Salubrité des aliments, Production primaire.

*Nous convenons de la nécessité d'améliorer la définition de Salubrité des aliments.*

Supprimer l'expression « état de » dans la définition de Danger ;

*Nous suggérons les révisions suivantes :*

*Danger – Agent biologique, chimique ou physique présent dans un aliment, ou état de cet aliment ayant potentiellement un effet nocif sur la santé.*

*Justification : Grâce à la note, l'expression « état de » peut être supprimée sans que le sens de la définition en soit altéré. Toutefois, si la note devait être supprimée du document, l'état de l'aliment, qui lui est intrinsèque et peut constituer un danger, n'est pas envisagé.*

Supprimer l'expression « éliminer » dans la définition de CCP ;

Nous sommes favorables à la suppression de l'expression « éliminer » de la définition de CCP.

Analyser le sens exact des termes « mesure corrective » et « correction », et convenir de leurs définitions respectives.

*Option A modifiée*

*Mesure corrective : Mesure fondée sur le système de production et axée sur des mesures prises pendant le processus ou ayant un effet sur l'environnement dont l'objectif principal est d'éliminer la cause de l'écart détecté et éviter une répétition. Une mesure corrective peut éventuellement entraîner une correction.*

*Correction : action localisée se limitant à éliminer les écarts détectés et leurs conséquences, le cas échéant, dans les denrées alimentaires ou l'environnement.*

**En ce qui concerne le texte du document, nous proposons les amendements ci-dessous :**

## **INTRODUCTION**

*Paragraphe 1 : Option B :*

*Paragraphe 2 : Option B :*

## **OBJECTIFS**

*Paragraphe 6 :*

Fournir des directives pour l'élaboration de codes spécifiques éventuellement nécessaires pour certains secteurs de la chaîne alimentaire, certains procédés, ou certains produits, afin d'améliorer les conditions d'hygiène **et de sécurité sanitaire** spécifiques de ces domaines.

## CHAMP D'APPLICATION

### Paragraphe 7 :

Le présent document constitue un cadre structuré pour la production d'aliments sûrs et propres à la consommation, en définissant les conditions d'hygiène **et de sécurité sanitaire** nécessaires et en appliquant, là où c'est justifié, des mesures de maîtrise renforcées à certaines étapes de la production. Ce document s'adresse aux professionnels du secteur alimentaire et aux pays<sup>3</sup>, selon les cas.

## PRINCIPES DE BASE RÉGISSANT UN SYSTÈME DE MAÎTRISE DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE

### Paragraphe 13 :

- (i) Il est recommandé d'optimiser la sécurité sanitaire ~~et la salubrité~~ des aliments au moyen d'une approche préventive [~~en deux phases/~~ **à deux composantes**].

## DÉFINITIONS

### Nous suggérons que le terme « critère critique » soit remplacé par « critère prédéfini »

Justification : Le terme « critère critique » pourrait créer un lien direct et exclusif avec le HACCP, et pourrait entraîner un malentendu par rapport au document car il peut être mis en rapport direct avec le HACCP, comprenant la résolution des paramètres attendus, mesurables et comptables. L'utilisation de ce nouveau terme conserve le sens de la définition sans pour autant utiliser des expressions pouvant induire en erreur. Le terme proposé ne perd donc pas l'effet escompté et peut être utilisé dans le cadre du HACCP ou des BPF, sans que son emploi provoque des malentendus ni des doutes relatifs au terme et son application.

## CANADA

Le Canada souhaite féliciter la présidence du groupe de travail électronique pour la préparation de ce document de travail.

### Observations générales

Nous pensons que ce document constitue un bon point de départ mais certaines questions importantes devront être examinées ; par exemple, concernant la puce 8 dans la section « Travaux du GTE » au début du document, le Canada craint que l'approche adoptée, en particulier concernant les CCP, ne soit pas conforme aux précédentes recommandations adressées au Comité et adoptées par ce dernier. Le document de travail présenté lors du dernier CCFH indique que « *l'avis est quasiment unanime quant à la nécessité de ne pas changer la définition actuelle* », et que des précisions devraient être apportées concernant les principaux contrôles d'hygiène, parfois perçus à tort comme des CCP, afin « *d'éviter la multiplication inutile de CCP* » (CX/FH 15/47/9, par. 8). Or, le GTE propose actuellement 2 types de CCP, de type A lorsque les limites critiques peuvent être définies et de type B lorsqu'elles ne peuvent pas être définies. Dans le cas de CCP de « Type B » (« *en cas d'écart, une décision doit être prise sur le devenir du lot...* »), nous craignons que la réalisation de tests lot par lot du produit fini plutôt que le recours à une approche préventive soutenue par l'HACCP constitue un retour en arrière.

Le Canada craint que la redéfinition des CCP et de l'acceptabilité aux CCP sème la confusion au lieu de clarifier l'objectif du HACCP, et qu'elle entraîne une utilisation accrue des CCP et affaiblisse par conséquent le système HACCP.

Le Canada recommande que le groupe de travail poursuive ses travaux en se concentrant sur la révision des chiffres et des diagrammes de l'annexe HACCP, et en fournissant des exemples servant à illustrer le concept d'analyse des risques, de détermination des CCP, de limites critiques, de surveillance, etc. Cette approche, déjà recommandée dans le rapport du colloque sur l'HACCP organisé en juin 2014 à Majvik, favorisera l'obtention d'un consensus sur les clarifications à apporter au texte et aux définitions, et permettra de faciliter les travaux à venir.

### Observations particulières :

#### Introduction

1. Le Canada préfère l'option B car elle fournit une meilleure description du contexte ainsi qu'une meilleure lecture.
2. Le Canada préfère l'option B, mais avec les changements mineurs suivants :

[~~La présente introduction~~ **Le présent document** souligne les principes généraux qui devraient être compris et respectés par ~~les entreprises alimentaires~~ **les professionnels** du secteur alimentaire, et aider les gouvernements à établir des programmes de surveillance appropriés. Elle ~~Il~~ **définit ensuite comprend également des définitions pour** certains termes et expressions spécifiques applicables au document:]

Justification: Nous suggérons de remplacer le terme « introduction » par « document » car cette section se réfère à l'ensemble du document. Par souci de cohérence, l'expression « professionnels du secteur alimentaire » devrait être employée lorsque l'on fait référence à l'industrie.

3. La première section décrit les Bonnes pratiques d'hygiène pour la sécurité sanitaire et la salubrité des aliments (BPH). Les BPH constituent le socle de la plupart des systèmes de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments :

- Les BPH sont ~~font partie~~ des programmes prérequis qui devraient être mis en place par toutes les entreprises opérant dans le secteur alimentaire.
- ~~Les BPH, en général, ne requièrent que des connaissances et compétences de base.~~

Justification : Des modifications mineures ont été apportés afin de faciliter la lecture, et le texte devrait être cohérent avec la définition des BPH. Nous proposons la suppression de la puce 4 car elle fait double emploi avec la puce 3.

4. L'application des BPH ~~appropriées~~ **requises** dans les entreprises alimentaires **devrait** créer ~~créer~~ un environnement sanitaire qui favorise la production d'aliments sûrs et salubres.

Justification : Nous ne sommes pas tout à fait certains de ce que constitue « approprié ». « Requis » semble plus adéquat.

5. La deuxième section décrit le Système Analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise (HACCP).

- ~~Pour ce faire,~~ l'HACCP utilise des mesures de maîtrise pour assurer la **sécurité sanitaire des aliments** grâce à des mesures **d'identification des dangers, d'évaluation, et** de maîtrise ~~des dangers~~ appliquées à des points critiques pour la maîtrise (CCP).

Justification : La puce 3 ci-dessus est ambiguë. Nous recommandons de reformuler la phrase afin de la rendre plus claire.

## OBJECTIFS

6. Les Principes généraux d'hygiène alimentaire pour la sécurité sanitaire et la salubrité des aliments : Bonnes pratiques d'hygiène

(BPH) et Système Analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise (HACCP) visent à :

- ~~identifier les bonnes pratiques d'hygiène~~ **Fournir des directives sur l'application des bonnes pratiques d'hygiène** applicables d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire (depuis la production primaire jusqu'au consommateur final) pour fournir des aliments sûrs et propres à la consommation ;

Justification : Ce document ne va pas définir les bonnes pratiques d'hygiène mais va fournir des orientations concernant l'application des BPH.

## CHAMP D'APPLICATION

7. Le présent document constitue un cadre structuré pour la production d'aliments sûrs et propres à la consommation, en définissant les conditions d'hygiène nécessaires et en appliquant, là où cela est justifié, des mesures de maîtrise renforcées à certaines étapes de la production **tout au long de la chaîne alimentaire**. Ce document s'adresse aux professionnels du secteur alimentaire et aux pays<sup>3</sup>, selon les cas.

Justification : Nous proposons d'ajouter « tout au long de la chaîne alimentaire » afin que l'énoncé soit plus complet.

## UTILISATION

### Généralités

~~8 Le présent document offre une structure de base pour d'autres codes plus spécifiques applicables à des secteurs particuliers. Ces codes et directives spécifiques devraient être considérés conjointement avec le présent document.~~

9. Chaque section du présent document définit à la fois les objectifs à atteindre et les raisons de ces objectifs en termes de sécurité sanitaire et de salubrité des aliments. Il se produira ~~inévitablement~~ des situations où certaines des exigences spécifiques présentées dans ce document ne seront pas applicables. La question fondamentale, dans tous les cas, est « quelle est la mesure nécessaire et appropriée sur le terrain de la sécurité sanitaire et de salubrité des aliments pour la consommation ? »

10. Pour indiquer les cas où de telles questions peuvent se poser, le texte utilise les expressions « au besoin » et « le cas échéant ». Dans la pratique cela signifie que, bien qu'une disposition soit généralement appropriée et raisonnable, il peut exister des situations où elle n'est ni nécessaire ni adaptée du point de vue de la sécurité sanitaire des aliments et de leur salubrité. [Note du traducteur : la modification apportée dans la version anglaise n'a pas d'incidence sur la version française]. Lorsqu'il s'agit de décider si une prescription est nécessaire ou appropriée, il convient d'évaluer le risque. Cette approche permet d'appliquer les exigences du présent document avec flexibilité et bon sens, étant entendu que l'objectif général est de produire des aliments sûrs et propres à la consommation. La grande diversité des activités et les différents degrés de risque existant dans la production alimentaire seront ainsi pris en compte.

Justification : Nous proposons de supprimer la section 8 car elle est déjà couverte dans les objectifs. Les modifications apportées aux sections 9 et 10 sont d'ordre rédactionnel, pour faciliter la lecture.

### **Rôle des gouvernements, des professionnels et des consommateurs**

11. Les gouvernements peuvent décider de la manière optimale de faire appliquer ces Principes généraux par la loi, la réglementation ou des recommandations en vue de :

- donner la garantie que les aliments sont **sûrs et** propres à la consommation humaine;

Justification : Pour des raisons de cohérence, l'adjectif « sûrs » devrait être ajouté dans la deuxième puce.

## **PRINCIPES DE BASE RÉGISSANT UN SYSTÈME DE MAÎTRISE DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS**

- (i) Il est recommandé d'optimiser la sécurité sanitaire et la salubrité des aliments au moyen d'une approche préventive [~~en deux phases~~/à deux composantes].

Justification : Le Canada soutient l'utilisation de composantes. Nous proposons également des modifications d'ordre rédactionnel afin de clarifier le sens du texte ci-dessous.

- (ii) Lors de l'élaboration d'un système de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments, la première [~~phase/composante~~] est la mise en application **l'identification** des BPH.
- (iii) Les BPH devraient garantir que les aliments soient produits dans un environnement hygiénique, tout en réduisant la présence de **le niveau des** contaminants, ~~qu'ils soient dangereux ou non~~.
- (iv) Les BPH constituent un prérequis avant la mise en place d'un système HACCP, car elles fournissent le socle sur lequel doit reposer un système HACCP pour être efficace.
- (v) La mise en place de BPH, lorsque cela est approprié, devrait être soumise à un processus de surveillance, de vérification et de documentation.
- (vi) La deuxième [~~phase/composante~~] d'un système efficace de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments est la mise en place de l'HACCP, lorsque ceci est nécessaire et possible.
- (vii) L'HACCP devrait identifier tous les dangers associés au processus de production et à son environnement, et préciser **de quelle manière** ceux qui sont significatifs ~~et qui parce qu'ils peuvent être présents à un niveau inacceptable~~ devraient être maîtrisés.
- (viii) L'HACCP **Le système** HACCP devrait ~~déterminer~~ **identifier** quelles mesures de maîtrise des dangers validées sont essentielles pour ~~élever le~~ **pour atteindre un** niveau **acceptable** de sécurité sanitaire des aliments.

## **DÉFINITIONS**

Le Canada propose d'améliorer les définitions comme suit :

### **Définition de termes apparaissant dans l'ensemble du document**

**Contaminant** : tout agent biologique ou chimique ~~ou toute matière étrangère ou toute autre substance ou objet physique (par exemple corps étranger ou autres substances)~~ n'étant pas ajouté intentionnellement aux produits alimentaires et pouvant compromettre la sécurité sanitaire ou la salubrité des aliments. [NDT : le terme « agent » placé à un autre endroit dans la version anglaise n'a pas d'incidence sur la version française].

Justification : Afin de conserver une cohérence, le texte devrait être conforme à la définition de Danger.

**Désinfection** : réduction, au moyen d'agents chimiques et/ou de méthodes physiques du nombre de microorganismes **présents dans l'environnement**, jusqu'à l'obtention d'un niveau ne risquant pas de compromettre la sécurité sanitaire ou la salubrité des aliments.

Justification : Le Canada soutient la définition initiale du terme « désinfection ».



**Environnement** : **les surfaces en contact et sans contact avec les aliments** ~~ce qui entoure les aliments et les équipements de transformation dans l'établissement, y compris l'air et hormis les êtres humains.~~

Justification : Le mot « air » est difficile à inclure ici. L'air ne peut pas être désinfecté. Il est difficile de savoir si l'environnement se réfère à l'environnement interne ou à l'environnement externe de l'établissement. Nous pensons que cela devrait faire référence à l'environnement interne de l'établissement.

**Manipulateurs d'aliments** : toute personne qui manipule directement les aliments emballés ou non emballés, **utilise** le matériel et ustensiles alimentaires ou **travaille sur** les surfaces en contact avec les aliments et devant donc se conformer aux exigences en matière d'hygiène des aliments.

Justification: Modifications d'ordre rédactionnel pour faciliter la lecture.

**Programmes prérequis** : ~~procédures et actions prises pour maintenir les conditions d'hygiène d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire, et qui constituent le socle des systèmes HACCP.~~

Justification : Cette définition fait double emploi avec les BPH. Toutefois, nous proposons d'ajouter à la définition des BPH le segment de phrase suivant : « ...et qui constituent le socle des systèmes HACCP ».

**Production primaire** : les *premières* étapes de la chaîne alimentaire qui comprennent, par exemple, *l'élevage, la culture et la récolte, l'abattage,* la traite, la pêche, **et le transport à l'abattoir**. [NDT : d'autres modifications d'ordre rédactionnel, à savoir les termes « those », « up to » et « and » biffés dans la version anglaise n'ont pas d'incidence sur la version française].

Justification : Nous pensons que le transport à l'abattoir devrait être inclus. Voir CCFH47 page 31. Dans le document sur la maîtrise des *Salmonella*, l'organigramme pour la viande de bœuf mentionne le « transport à l'abattoir » dans la phase de production primaire.

### **Définitions spécifiques au système HACCP**

Option B (avancée par les États-Unis)

**Mesure corrective** : [toute mesure prise en cas d'écart visant à corriger le problème, à séparer et évaluer tout aliment concerné par ledit écart, à déterminer comment traiter cet aliment de façon appropriée, et à identifier les causes du problème et à réduire la probabilité d'une répétition.]

**Correction** : [toute action prise à la place d'une mesure corrective pour identifier et corriger un problème lorsqu'un écart n'a pas d'effet sur la sécurité sanitaire des aliments (*par exemple* nettoyer un équipement avant de reprendre la production).]

Observation : Le Canada soutient l'option B. Toutefois, nous ne voyons pas la nécessité de définir le mot « correction ». Nous proposons donc de supprimer cette définition car elle semble redondante.

**Critère critique** : *critère qui distingue l'acceptabilité de l'inacceptabilité en ce qui concerne la sécurité sanitaire des aliments.*

Observation : Nous ne comprenons pas la différence entre critère et limite. Nous pensons que la limite est ce qui détermine l'acceptabilité. Nous recommanderions de remplacer « critère critique » par « paramètre de contrôle critique » (défini comme suit : paramètre devant être mesuré pour évaluer si un CCP est sous contrôle). Afin de comprendre cette différence, il nous faut des exemples de critères critiques qui ne sont pas des limites critiques.

**Écart** : non-respect ~~d'un critère~~ **d'une limite** critique.

Observation : Le Canada recommande de conserver le terme « limite », plus approprié et moins confus.

**Surveillance** : *le fait de procéder à une série programmée d'observations ou de mesurages des **paramètres** ~~critères~~ des mesures de maîtrise des dangers afin de déterminer que la mesure si **un CCP** est sous contrôle.*

Note du traducteur : le terme « under » ajouté dans la version anglaise n'a pas d'incidence sur la version française.

Observation : Le Canada recommande de conserver la définition initiale.

**Danger significatif** : *danger dont l'analyse des dangers a déterminé qu'il devait être maîtrisé.*

Observation : Nous estimons que cette définition est confuse. Cette notion semble ne pas nécessiter d'explications et figure déjà dans la définition de l'analyse des risques.

**Étape** : *point, procédure, opération ou stade de la chaîne alimentaire (y compris matières premières) depuis la production primaire jusqu'à la consommation finale.*

Observation : Nous n'approuvons pas la suppression de cette définition car elle nous semble utile.

## COLOMBIE

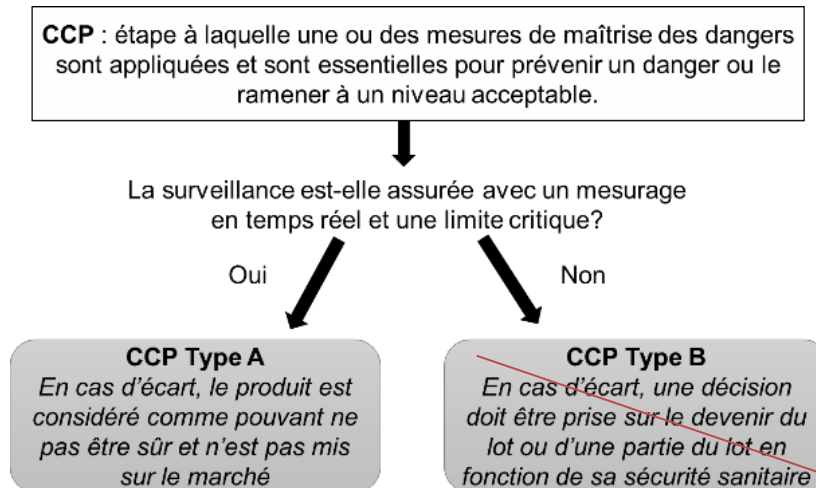
La Colombie a le plaisir de présenter ses observations sur le document « **Avant-projet de révision des principes généraux d'hygiène alimentaire** » à l'étape 3, dont lui a fait part la Commission du Codex Alimentarius.

**Nous ferons référence ci-après à la version en langue espagnole du document CX/FH 16/48/5.**

I. Diagramme paragraphe 8

**La Colombie recommande le retrait de la proposition de CCP « Type B », la surveillance n'étant pas assurée en temps réel. Cet aspect est pourtant une condition prévue dans la description du « Type B » imposée aux entreprises alimentaires comme une pratique d'hygiène alimentaire (en Colombie, bonnes pratiques de fabrication).**

Proposition :



II. Paragraphe 18.

**À notre sens, l'« Option A » n'a pas lieu d'être retenue dès lors que sa formulation implique une surveillance des CCP selon les deux types proposés (« A » et « B »). Il convient donc de procéder à une nouvelle révision approfondie des buts recherchés par la modification de l'annexe HACCP du document CAC/RCP 1-1969.**

**Nous recommandons de plus le recours au courrier électronique comme moyen de distribution des documents devant être analysés par le Groupe de travail électronique, la Colombie n'ayant pas accès au forum indiqué ci-après : [www.forum.codex-alimentarius.net](http://www.forum.codex-alimentarius.net).**

Proposition : b) Poursuivre la révision de la norme CAC/RCP 1-1969, en adoptant une approche en ligne avec celle ayant été utilisée jusqu'à présent, et créer un GTE à cet effet. Pour que ces travaux, de nature efficace et inclusive, puissent atteindre leurs objectifs en temps voulu, le GTE prévu devrait faire usage des technologies modernes, c'est-à-dire qu'il devrait utiliser les ressources du Forum Internet du Codex [www.forum.codex-alimentarius.net](http://www.forum.codex-alimentarius.net). Un système complémentaire d'envoi massif de messages électroniques devrait également être envisagé. Une attention particulière devrait être consacrée à la question d'un système de traduction efficace, et des coûts que celui-ci représente pour le(s) pays ou organisation(s) hôte(s).

III. Introduction, paragraphe 1

**Nous recommandons de retenir l'« Option B » dans l'introduction du document, car elle est plus axée sur le contenu développé dans le présent Avant-projet relatif à la salubrité des aliments et à la mise en place de systèmes de contrôle de la salubrité.**

Proposition : Option B :

**[Le public est en droit d'attendre que les aliments qu'il consomme soient sans danger et propres à la consommation. Les intoxications alimentaires et les maladies transmises par les aliments sont dans la meilleure des hypothèses déplaisantes ; au pire, elles peuvent être fatales. Mais elles ont aussi d'autres conséquences. Les foyers d'intoxication alimentaire peuvent perturber les échanges et le tourisme, et entraîner un manque à gagner, du chômage et des litiges. La détérioration des aliments est une source de gâchis, elle est coûteuse et peut se répercuter négativement sur le commerce et la confiance des consommateurs.**

L'augmentation des échanges internationaux de denrées alimentaires et des voyages à l'étranger dégage d'importantes retombées économiques. Mais elle facilite aussi la propagation des maladies à travers le monde. En outre, les habitudes alimentaires ayant considérablement évolué dans de nombreux pays au cours des vingt dernières années, de nouvelles techniques de production des aliments se sont développées. Une maîtrise efficace de l'hygiène est donc essentielle pour éviter les conséquences négatives, sur la santé publique et sur l'économie, des intoxications alimentaires et des maladies transmises par les aliments, ainsi que de la détérioration des aliments. Chacun — agriculteurs et cultivateurs, fabricants et industriels, manipulateurs d'aliments et consommateurs — a la responsabilité de faire en sorte que les aliments soient sûrs et propres à la consommation.

Les Principes généraux d'hygiène des aliments jettent des bases solides qui permettent de garantir l'hygiène des aliments et ils doivent être utilisés en conjonction avec chaque code spécifique d'usages en matière d'hygiène, ainsi qu'avec les directives régissant les critères microbiologiques.

Les moyens de maîtrise décrits dans le document des Principes généraux sont internationalement reconnus comme essentiels pour assurer la sécurité sanitaire des aliments et leur acceptabilité pour la consommation. Les Principes généraux sont conseillés tant aux gouvernements qu'aux professionnels du secteur (producteurs primaires individuels, fabricants, transformateurs, établissements de service alimentaire et de vente au détail) qu'aux consommateurs].

IV. Paragraphe 11.

**Il est important que la confiance ne se limite pas aux aliments exportés, mais qu'elle comprenne les produits nationaux, compte tenu du fait qu'il s'agit d'une question de santé publique dans tous les pays.**

Proposition : Ajouter le paragraphe suivant :

**« -Maintenir la confiance à l'égard des aliments proposés aux consommateurs en provenance de leur propre pays. »**

V. Paragraphe 12

**Il est important que la confiance ne se limite pas aux aliments exportés, mais qu'elle comprenne les produits nationaux, compte tenu du fait qu'il s'agit d'une question de santé publique dans tous les pays.**

Proposition : « -Maintenir la confiance à l'égard des aliments faisant l'objet d'un commerce **national** et international. »

VI. Définitions :

**Nous retenons la proposition contenue dans l'« Option B », car elle opère une distinction nette entre les deux termes de « mesure corrective » et « correction ».**

Proposition : Retenir l'« Option B. »

**« Mesure corrective : [toute mesure prise en cas d'écart visant à corriger le problème, à séparer et évaluer tout aliment concerné par ledit écart, à déterminer comment traiter cet aliment de façon appropriée, et à identifier les causes du problème et à réduire la probabilité d'une répétition.]**

**Correction : [Toute action prise à la place d'une mesure corrective pour identifier et corriger un problème lorsqu'un écart n'a pas d'effet sur la sécurité sanitaire des aliments (par exemple, nettoyer un équipement avant de reprendre la production).]**

## COSTA RICA

### INTRODUCTION

Le Costa Rica remercie le groupe de travail électronique pour son travail, et apprécie l'opportunité qui lui est offerte de soumettre les observations qui suivent.

#### **Observations d'ordre général :**

Le Costa Rica est favorable à ce que soit retenue l'introduction telle qu'elle est actuellement formulée, et soutient donc l'option B.

Justification : cet énoncé est plus clair, plus compréhensible et moins redondant en ce qui concerne certains termes.

#### **Observations spécifiques :**

1. Par. 13 :

Si la meilleure manière de décrire le système HACCP passe par la référence à un « processus en deux phases » (pour souligner que des BPH doivent être définies avant la mise en place d'un plan HACCP) ou à un « processus à deux composantes » (ce qui signifie que les BPH et le plan HACCP peuvent être conçus en même temps).

Le Costa Rica appuie le critère selon lequel un système HACCP est un processus en deux phases, ce qui veut dire que, pour qu'un plan HACCP valide soit mis en place, des BPH doivent également avoir été appliquées.

2. Annexe 1. Par. 3, puce 4, il est indiqué : Les BPH, en général, ne requièrent que des connaissances et compétences de base.

Le Costa Rica estime que ceci n'est pas tout à fait vrai, et que l'énoncé « compétences de base » n'est pas tout à fait clair.

Le Costa Rica estime que le processus d'application des BPH passe par le nettoyage et la désinfection des équipements et des installations et que, pour ce faire, les connaissances requises pour que le personnel maintienne l'hygiène de manière efficace doivent être plutôt spécialisées. De plus, la maîtrise des ravageurs, tâche qui est souvent prise en charge par le personnel de l'entreprise, exige une formation spécialisée dans ce domaine. Pour les raisons énumérées ci-dessus, le Costa Rica propose l'énoncé suivant :

**En général, les BPH requièrent des connaissances et compétences de base. Certaines activités requièrent néanmoins une certaine spécialisation.**

3. Annexe 1. Par. 5, puce 4, il est indiqué : L'application de l'HACCP ne sera pas efficace si des BPH ne sont pas préalablement en place.

Le Costa Rica estime que cette phrase, ainsi rédigée, est confuse. Le Costa Rica propose donc l'énoncé suivant : *L'application de l'HACCP ne sera pas efficace si des BPH ne sont pas préalablement en place, à savoir :*

**L'application de l'HACCP sera efficace si des BPH sont préalablement en place.**

4. Diagramme par. 8.

Le Costa Rica souhaiterait des explications concernant le fondement technique permettant d'établir une classification des CCP de type B.

Le Costa Rica considère qu'il serait important d'inclure des exemples facilitant la compréhension de la proposition, et soulignant la différence entre contrôle et vérification. Avec cette nouvelle proposition de classification, qui tient compte d'activités de contrôle dont les résultats ne sont pas obtenus en temps réel, la différence n'est pas facile à saisir.

#### 5. Paragraphe 13. **PRINCIPES DE BASE RÉGISSANT UN SYSTÈME DE MAÎTRISE DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE**

**Le Costa Rica propose la modification des alinéas suivants :**

- i) Il est recommandé d'optimiser la sécurité sanitaire et la salubrité des aliments au moyen d'une approche préventive en deux [phases / ~~à deux composantes~~].
- ii) Lors de l'élaboration d'un système de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments, [la première phase / ~~composante~~] est la mise en application de BPH.
- vi) [La deuxième phase / ~~composante~~] d'un système efficace de sécurité sanitaire des aliments est la mise en place de l'HACCP, lorsque ceci est nécessaire et possible.

6. Par. 15

Le Costa Rica n'est pas favorable à l'inclusion de la définition de « critère critique ».

**Justification :** la définition actuelle de « limite critique » est correcte.

7. En ce qui concerne les mesures correctives et les corrections, l'option A nous semble plus claire.

**Justification :** cette option est plus claire et compatible avec d'autres systèmes de gestion.

#### CUBA

En réponse au document CX/FH 16/48/5 **Avant-projet de révision des principes généraux d'hygiène alimentaire**, Cuba présente les observations qui suivent :

#### **OBSERVATIONS GÉNÉRALES**

1. Ce document aborde de manière plus explicite les aspects de surveillance en fonction de la classification des CCP, et nous appuyons ce concept.

2. À propos du paragraphe 13, où le Groupe de travail indique pour quels points une discussion plus approfondie sera nécessaire, Cuba estime que ceci serait très utile et appuie les options proposées.

## II. OBSERVATIONS SPÉCIFIQUES :

1. En ce qui concerne l'intitulé de l'Avant-projet présenté par le Groupe de travail, nous entendons que cet intitulé est plus clair vis-à-vis de sa portée en termes de « **PRINCIPES GÉNÉRAUX D'HYGIÈNE DES ALIMENTS POUR LA SÉCURITÉ SANITAIRE ET LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS** » : **BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE (BPH) ET SYSTÈME ANALYSE DES DANGERS - POINTS CRITIQUES POUR LEUR MAÎTRISE (HACCP)**.

2. Ayant analysé l'introduction figurant en annexe I, Cuba appuie l'option B du paragraphe 1, la trouvant plus claire et plus explicite.

3. En ce qui concerne le paragraphe 2, nous appuyons l'option A. Nous convenons de tous les autres points et recommandations.

4. En ce qui concerne les objectifs, nous proposons de remplacer l'énoncé « **nivel de inocuidad** », par « **nivel de productos inocuos** », la sécurité sanitaire n'étant pas mesurable par niveaux, mais plutôt éventuellement en unités de produits sûrs d'un point de vue sanitaire [N.d.T. En espagnol uniquement. Cette observation ne concerne pas la version française du texte].

À propos des « **PRINCIPES DE BASE RÉGISSANT UN SYSTÈME DE MAÎTRISE DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE** », nous estimons que le terme **Système** de maîtrise est beaucoup plus large et comprend 5 composantes, alors que le présent document se limite à décrire les principes régissant la maîtrise de l'hygiène des aliments et qui sont nécessaires à sa mise en œuvre. Nous suggérons donc l'élimination dudit terme en transformant l'énoncé comme suit : **Principes de base pour la maîtrise de la sécurité sanitaire**.

5. À propos des **définitions spécifiques aux systèmes HACCP**, nous appuyons l'option B, avancée par les États-Unis d'Amérique, de définition de mesures correctives et corrections, celle-ci présentant des concepts plus clairs. Nous appuyons les autres définitions contenues dans le présent Avant-projet.

## RÉPUBLIQUE DOMINICAINE

La **République dominicaine** apprécie l'opportunité qui lui est offerte de présenter ses observations sur le document de travail CX/FH 16/48/5 « Avant-projet de révision des principes généraux d'hygiène alimentaire » qui sera soumis à discussion lors de la quarante-huitième session du CCFH, ainsi que le travail d'élaboration du présent document par le GTE présidé par la France et coprésidé par le Chili, les États-Unis d'Amérique, le Ghana et l'Inde.

1) Observations spécifiques :

### INTRODUCTION

#### Paragraphe 1

Nous appuyons la rédaction proposée par l'option B, et suggérons les modifications spécifiques suivantes au premier paragraphe de l'option B :

« Le public est en droit d'attendre que les aliments qu'il consomme soient sans danger et propres à la consommation. Les intoxications alimentaires et les maladies transmises par les aliments sont dans la meilleure des hypothèses déplaisantes ; au pire, elles peuvent être fatales. Mais elles ont aussi d'autres conséquences. Les foyers d'intoxication alimentaire ~~peuvent perturber~~ **perturbent** les échanges et le tourisme, et ~~entraîner~~ **entraînent** un manque à gagner, du chômage et des ~~litiges~~ **conflits**. La détérioration des aliments est une source de gâchis, elle est coûteuse ~~et peut se répercuter~~ **et a des effets** négatifs sur le commerce et la confiance des consommateurs. »

Justification : Nous estimons que ce texte est plus clair et plus précis grâce aux modifications proposées.

#### Paragraphe 2

Nous suggérons d'adopter la nouvelle option C :

[Ce document montre comment améliorer la sécurité sanitaire et la salubrité des aliments au long de la chaîne alimentaire, de la production primaire au consommateur final, en passant par la fabrication et la distribution, **afin d'aider les gouvernements à établir des mécanismes de supervision adéquats**. Pour atteindre ce but, chaque entreprise fixe son propre système de maîtrise en tenant compte de ses exigences particulières.]

Justification : Nous estimons que l'option A constitue une meilleure proposition grâce à l'ajout proposé, raison pour laquelle nous avançons cet énoncé comme une nouvelle proposition d'option C.

Les paragraphes 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11 et 12 sont acceptés sans y apporter de modifications.

En ce qui concerne le paragraphe 13, nous appuyons la proposition qui suit :

1) Il est recommandé d'optimiser la sécurité sanitaire et la salubrité des aliments au moyen d'une approche préventive [en deux phases/à deux composantes].

- II) Lors de l'élaboration d'un système de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments, la première [phase/~~composante~~] est la mise en application de BPH.
- VI) La deuxième [phase/~~composante~~] d'un système efficace de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments est la mise en place de l'HACCP, lorsque ceci est nécessaire et possible.  
Justification : Le terme « phase » (étape) est défini dans le cadre des systèmes HACCP : « Point, procédure, opération ou stade de la chaîne alimentaire (y compris matières premières) depuis la production primaire jusqu'à la consommation finale ».

Au paragraphe 15, en ce qui concerne la définition de mesure corrective, nous appuyons l'option A :

[Mesure appliquée au procédé ou à l'environnement pour éliminer la cause d'une non-conformité détectée et pour en éviter la répétition]

Justification : Nous appuyons cette définition car elle est basée sur la norme ISO 9000.

## ÉQUATEUR

### (i) Observations spécifiques :

#### - Introduction

L'Équateur est favorable à que soit retenue l'option B au paragraphe 1, et suggère de modifier les paragraphes ci-après :

(...) Les intoxications alimentaires et les maladies transmises par les aliments sont dans la meilleure des hypothèses déplaisantes ; au pire, elles peuvent être fatales. **peuvent être nocives pour la santé des consommateurs et provoquer la mort.**

Les foyers d'intoxication alimentaire peuvent perturber les échanges et le tourisme, et entraîner un manque à gagner, du chômage et des litiges **avoir des effets négatifs sur la confiance des consommateurs.** La détérioration des aliments est une source de gâchis, elle est coûteuse et peut se répercuter négativement sur le commerce et la confiance des consommateurs.

L'augmentation des **importations et des exportations** des échanges internationaux de denrées alimentaires et **du tourisme** des voyages à l'étranger dégage d'importantes retombées économiques. Mais elle facilite aussi la propagation de maladies à travers le monde.

**De la production primaire jusqu'au consommateur final, en passant par les étapes de fabrication et distribution.** chacun — agriculteurs et cultivateurs, fabricants et industriels, manipulateurs d'aliments et consommateurs — a la responsabilité de faire en sorte que les aliments soient sûrs et propres à la consommation.

- En ce qui concerne le paragraphe 1 l'option A.
- Au paragraphe 3 de l'introduction, il est recommandé de supprimer l'énoncé suivant : Les BPH, en général, ne requièrent que des connaissances et compétences de base.
- L'Équateur estime qu'il est nécessaire de préciser si les exploitants du secteur vont de la production primaire au consommateur final, car, si ce n'est pas le cas, ceci contredirait les objectifs établis au présent avant-projet.
- En ce qui concerne la définition de mesure corrective, l'Équateur soutient l'option A et demande l'inclusion de la définition de non-conformité.
- L'Équateur suggère qu'il conviendrait d'inclure des principes de base régissant un système de salubrité, le document ne se penchant que sur un système de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments. L'utilisation des deux termes nécessite la définition de principes de base pour chacun d'entre eux.

### (i) Observations d'ordre général :

L'Équateur soutient le présent document, en tenant compte des observations ci-dessus. Ce document revêt une importance essentielle pour notre pays. En effet, l'Équateur est en phase d'élaboration de normes alignées sur les Principes généraux d'hygiène alimentaire et d'HACCP visant à assurer que les entreprises alimentaires garantissent la sécurité sanitaire et la salubrité de leurs produits, ce qui facilitera l'augmentation de la demande nationale et internationale.

## EL SALVADOR

El Salvador salue la qualité du document préparé par le GTE présidé par la France, le Chili, les États-Unis d'Amérique, le Ghana et l'Inde.

### **Observations générales :**

Utiliser les termes « entreprise alimentaire » et « professionnels du secteur alimentaire » de manière cohérente ou systématique, pour faciliter la compréhension du texte. Il est recommandé de définir ces termes.

Tenir compte du fait que le terme « should » se traduit en espagnol par « debería » (« devrait »).

### **Observations spécifiques :**

#### **INTRODUCTION**

- Paragraphe 1 : En ce qui concerne le paragraphe d'introduction, El Salvador considère que l'option A est pertinente, car elle explique l'importance de la norme CAC/RCP 1-1969, et fournit des informations générales sur le contexte international dans lequel elle s'inscrit.
- Paragraphe 2 : Nous appuyons l'option A.
- Paragraphe 3, puce 4 : Les BPH, en général, ~~ne requièrent que~~ requièrent des connaissances et compétences de base.
- Paragraphe 4 : L'application des BPH appropriées dans les entreprises alimentaires crée un environnement sanitaire qui favorise la **chaîne de** production d'aliments sûrs et salubres.
- Paragraphe 5, puce 1 : L'application de l'HACCP ne sera pas efficace si des BPH ne sont pas préalablement en place [NDT : la proposition de modification ne concerne que la version en espagnol].
- Puce 2 : L'HACCP est une approche axée sur la prévention, visant à ~~accroître~~ **assurer** la sécurité sanitaire des aliments lorsque ceci est justifié et possible, en renforçant la maîtrise des dangers obtenue par l'utilisation des BPH.
- Puce 4 : L'HACCP pourrait ne pas être applicable dans tous les types d'entreprises alimentaires, notamment aux étapes de la production primaire. Toutefois, les principes de l'HACCP peuvent s'appliquer à certaines activités relatives à la production primaire [par exemple, l'administration de médicaments vétérinaires].
- Puce 5 : La mise en place de l'HACCP nécessite des **connaissances et** des compétences spécifiques [NDT : ne concerne que la version en espagnol].

#### **UTILISATION**

##### **Généralités**

- Paragraphe 10 : ... La grande diversité des activités et les différents degrés de risque existant **au long de la chaîne** ~~dans la production~~ alimentaire seront ainsi pris en compte.

##### **Rôle des gouvernements, des professionnels et des consommateurs**

- Paragraphe 13 : Les consommateurs devraient prendre conscience de leur rôle **responsable** en suivant les instructions pertinentes **concernant la consommation** et en respectant les mesures d'hygiène des aliments appropriées.

#### **PRINCIPES DE BASE RÉGISSANT UN SYSTÈME DE MAÎTRISE DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE**

i) Il est recommandé d'optimiser la sécurité sanitaire et la salubrité des aliments au moyen d'une approche préventive en deux ~~[phases/à deux composantes]~~.

ii) Lors de l'élaboration d'un système de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments, ~~[la première phase/composante]~~ est la mise en application de BPH.

Justification : pour appliquer l'HACCP, un programme prérequis doit être en place. Il s'agit donc d'un processus par phases.

v) La mise en place de BPH, ~~lorsque cela est approprié,~~ devrait être soumise à un processus de surveillance, de vérification et de documentation.

vi) [La deuxième phase /~~composante~~] d'un système efficace de sécurité sanitaire des aliments est la mise en place de l'HACCP, lorsque ceci est nécessaire et possible.

viii) L'HACCP devrait déterminer quelles mesures de maîtrise des dangers validées sont essentielles pour ~~élever~~ **assurer** le niveau de la sécurité sanitaire des aliments.

## DÉFINITIONS

### *Définitions applicables à l'ensemble du document*

- Nettoyage : **processus préalable à la désinfection en vue d'éliminer les corps étrangers (physiques, chimiques et biologiques) présents dans/sur les aliments, les surfaces, la zone de transformation, les équipements ou les ustensiles.** ~~élimination des souillures, des résidus d'aliments, de la saleté, de la graisse ou toute autre matière indésirable.~~

- Contaminant : tout agent biologique ou chimique, ~~toute matière étrangère ou toute autre substance ou objet physique (par exemple, corps étranger ou autres substances)~~ n'étant pas ajouté intentionnellement aux produits alimentaires et pouvant compromettre la sécurité sanitaire ou la salubrité.

Dans cette définition, on peut considérer l'inclusion des contaminants ajoutés intentionnellement comme faisant partie intégrante de la « food defense ».

- Contamination : ~~introduction ou~~ présence d'un contaminant dans un aliment ou dans un environnement alimentaire.

- Désinfection : **procédé visant à réduire** ~~réduction du~~ au moyen d'agents chimiques ou de méthodes physiques le nombre de micro-organismes **pathogènes** présents dans l'environnement, jusqu'à l'obtention d'un niveau ne risquant pas de compromettre la sécurité sanitaire ou la salubrité des aliments.

- Environnement : **zone ce qui entoure de manipulation des aliments, machines et équipements et les équipements de transformation dans l'établissement, y compris l'air, l'humidité et la température.** ~~et hormis les êtres humains.~~

Cette définition manque de clarté en raison de l'emploi de l'expression « ce qui entoure » et, partant, donne lieu à diverses interprétations.

- Établissement : tout bâtiment ou toute zone où les aliments sont manipulés, ainsi que leurs environs relevant de la même ~~direction~~ **administration**.

- Manipulateur d'aliments : toute personne qui manipule directement les aliments emballés ou non emballés, le matériel et ustensiles alimentaires ou les surfaces en contact avec les aliments et ~~devant donc se conformer~~ **qui se doit de respecter** les exigences en matière d'hygiène des aliments.

- Hygiène des aliments : ensemble des conditions et mesures nécessaires pour assurer la sécurité sanitaire ~~et la salubrité~~ des aliments à toutes les étapes de la chaîne alimentaire.

- Sécurité sanitaire des aliments : **condition qui fait que** ~~assurance que~~ les aliments sont sans danger pour le consommateur ~~quand ils sont préparés et/ou consommés conformément à l'usage auquel ils sont destinés.~~

~~— Salubrité des aliments : assurance que les aliments sont acceptables pour la consommation humaine conformément à l'usage auquel ils sont destinés.~~

À notre avis, le terme « intégrité de l'aliment » (sécurité sanitaire, salubrité et qualité) pourrait être ajouté.

- Bonnes pratiques d'hygiène : ~~programmes prérequis~~ **relatif aux conditions et mesures nécessaires pour mis en place dans l'établissement visant spécifiquement garantir** l'hygiène des aliments.

- Programmes prérequis : ~~procédures et actions prises~~ **au préalable** pour maintenir les conditions d'hygiène d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire et qui ~~constituent le socle~~ **sont essentielles** pour les systèmes HACCP.

### *Définitions spécifiques au système HACCP*

**Plan HACCP HACCP [NDT : le changement de sigle ne concerne que la version en espagnol]:** document préparé en conformité des principes HACCP ~~qui décrit les actions à prendre~~ en vue de maîtriser les dangers qui sont significatifs pour la sécurité sanitaire des aliments dans le segment de la chaîne considéré.



**Surveiller Surveillance** : le fait de procéder à une série programmée d'observations, ou de mesurages **et d'enregistrements** des critères des mesures de maîtrise des dangers afin de déterminer si à un CCP ladite mesure est sous contrôle [NDT : ne concerne que la version en espagnol].

**Point 5 de l'ordre du jour : Avant-projet de Directives sur le Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003)**

El Salvador salue la qualité du document préparé par le GTE présidé par le Brésil et la France.

2.1 Champ d'application

4. Le présent Code d'usages énumère les pratiques d'hygiène générale... [NDT : ne concerne que la version en espagnol]

2.3 Définitions

~~Lutte~~ Maîtrise biologique : utilisation d'éléments biologiques antagonistes (insectes, micro-organismes, métabolites microbiens, etc.) contre les acariens, les autres ravageurs et les agents pathogènes des plantes et contre les organismes responsables de la putréfaction.

- Fumier : excréments **d'animaux provenant d'élevages** qui peuvent avoir été mélangés à des déchets ou à d'autres matériels et avoir fait l'objet d'une fermentation ou de tout autre traitement.

- Activités après récolte : activités exécutées en lien avec le conditionnement, telles que le lavage, le tri, la mise au rebut, le calibrage et la taille, ~~et~~ le parage impliquant une légère transformation des fruits et légumes frais **et l'entreposage**.

- Production primaire des fruits et légumes frais : ensemble des étapes de la culture et de la récolte des fruits et légumes frais, comme par exemple la préparation des sols, la plantation, l'irrigation, l'épandage ~~d'engrais~~ et de produits chimiques agricoles, l'emballage au champ ou le transport vers un établissement d'emballage.

- Procédure Opérationnelle Normalisée (PON) : explication détaillée de la façon de mettre en œuvre une politique. Les PON **doivent** ~~devoir~~ contenir des instructions complètes de fonctionnement ainsi que des informations sur leur applicabilité.

À notre sens, les termes : « eau potable », « eau propre » et « eau de qualité convenant à son utilisation » doivent être clairement définis ainsi que les critères d'acceptabilité, par exemple, pour l'eau d'irrigation. Un avis scientifique de la FAO et de l'OMS est demandé. Il convient de prendre en considération les possibilités qu'ont les pays d'utiliser et d'accéder à l'eau.

GUATEMALA

**Généralités :**

Au Guatemala, l'Accord ministériel 1126-2002 détermine que la fonction de Point de liaison du CODEX est assumée par la Direction de Sécurité Sanitaire des Aliments du Sous-Ministère de la Santé agricole et des réglementations du Ministère de l'Agriculture, de l'Élevage et de l'Alimentation.

**Point 4 de l'ordre du jour : Avant-projet de révision des principes généraux d'hygiène des aliments (CAC/RCP 1-1969) et son annexe : Système d'analyse des risques : points critiques pour leur maîtrise (HACCP) - Directives pour son application (Annexe HACCP).**

Le Guatemala remercie le GTE présidé par la France, le Chili, les États-Unis d'Amérique, le Ghana et l'Inde d'avoir préparé le présent document et pour les efforts déployés pour la coordination et l'élaboration de celui-ci.

**OBSERVATIONS GÉNÉRALES :** Le Guatemala appuie la proposition avancée par El Salvador d'utiliser le terme « entreprise alimentaire » afin de faciliter la compréhension du texte.

Tenir compte du fait que le terme « should » se traduit en espagnol par « debería » (« devrait »).

Le Guatemala n'appuie pas l'emploi des termes SÉCURITÉ SANITAIRE et SALUBRITÉ dans l'intitulé et dans certains paragraphes du document. Il s'agit de termes distincts qui ne devraient pas s'utiliser simultanément, car un produit peut être sûr sans être salubre et vice-versa. (La sécurité sanitaire est un concept qui suppose l'existence et la maîtrise de dangers associés aux produits destinés à la consommation humaine par voie d'ingestion - il peut donc s'agir d'aliments et de médicaments - pour que ceux-ci ne portent pas atteinte à la santé des consommateurs.

Salubrité : s. f. Correspondance entre les caractéristiques d'une personne ou chose et la fonction, activité ou rôle que celles-ci sont appelées à remplir).

Le terme salubre n'est pas approprié pour désigner des aliments ayant été définis sûrs car, bien qu'un aliment soit sûr cela ne signifie pas nécessairement qu'il puisse être consommé sans risque pour la santé des personnes (une pomme de terre crue peut être sûre mais elle n'est pas salubre à l'état cru).

#### OBSERVATIONS SPÉCIFIQUES :

**Alinéa 1** : Le Guatemala estime que l'option B est pertinente, car elle offre une description réelle de la sécurité sanitaire et fait mention des maladies d'origine alimentaire et des risques pour la santé des personnes.

**Alinéa 2** : Le Guatemala estime que l'option B est pertinente, compte tenu du fait que les entreprises sont actuellement responsables de la fabrication de leurs produits et devraient de ce fait instaurer un rapport de collaboration avec les gouvernements et les autorités compétentes en la matière.

**Alinéa 3, puce 4** : Les BPH, en général, ~~ne requièrent que~~ requièrent des connaissances et compétences de base.

**Alinéa 5, puce 1** : L'application de l'HACCP ne sera pas efficace si des BPH ne sont pas préalablement en place [NDT : ne concerne que la version en espagnol]

**Alinéa 5, puce 2** : Le Guatemala appuie la position d'El Salvador, qui indique que « L'HACCP est une approche axée sur la prévention, visant à accroître ~~assurer~~ la sécurité sanitaire des aliments lorsque ceci est justifié et possible, en renforçant la maîtrise des dangers obtenue par l'utilisation de BPH ».

**Alinéa 5, puce 5** : Le Guatemala appuie la position du Salvador : « La mise en place de l'HACCP nécessite des connaissances et ~~des~~ compétences ~~et des connaissances~~ spécifiques ». [NDT : ne concerne que la version en espagnol]

#### OBJECTIFS

**Alinéa 6, puce 2** : Recommander une approche fondée sur l'HACCP en tant que moyen ~~d'améliorer~~ d'assurer la sécurité sanitaire des aliments. (Un aliment est sûr ou il ne l'est pas, et améliorer la sécurité sanitaire n'est donc pas pertinent).

#### GÉNÉRALITÉS :

**Alinéa 9** : Chaque section du présent document définit à la fois les objectifs à atteindre et les raisons de ces objectifs en termes de sécurité sanitaire ~~et de salubrité~~ des aliments. Il se produira inévitablement des situations... La question fondamentale, dans tous les cas, est « quelle est la mesure nécessaire et appropriée sur le terrain de la sécurité sanitaire ~~et de la salubrité~~ des aliments pour la consommation ? ».

**Alinéa 10** : ., il peut exister des situations où elle n'est ni nécessaire ni adaptée du point de vue de la sécurité sanitaire des aliments ~~et de leur salubrité~~.

La grande diversité des activités et les différents degrés de risque existant ~~dans la production aliments~~ seront ainsi pris en compte ..

#### Rôle des gouvernements, des professionnels et des consommateurs

**Alinéa 11, puce 2** : donner la garantie que les aliments soient ~~propres à la consommation humaine~~ sûrs d'un point de vue sanitaire.

**Alinéa 12, puce 1** : établir et mettre en place des procédés permettant de fournir des aliments sûrs ~~et propres à la consommation humaine~~.

Alinéa 13 : Les consommateurs devraient prendre conscience de leur rôle et responsabilité en suivant les instructions pertinentes et en respectant les mesures d'hygiène ~~des dans~~ les aliments appropriées.

#### PRINCIPES DE BASE RÉGISSANT UN SYSTÈME DE MAÎTRISE DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE

- i) Il est recommandé ~~d'optimiser~~ de garantir la sécurité sanitaire ~~et la salubrité~~ des aliments au moyen d'une approche préventive en deux (phases ~~à deux composantes~~) (La sécurité sanitaire n'est pas négociable et ne peut donc être optimisée ou réduite ; un produit est sûr ou il ne l'est pas)
- ii) Lors de l'élaboration d'un système de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments, la première [phase/composante] est la mise en application de BPH.
- v) La mise en place de BPH ~~lorsque cela est approprié~~ devrait être soumise à un processus de surveillance, de vérification et de documentation.

- vi) (La deuxième phase ~~/composante~~) d'un système efficace de sécurité sanitaire des aliments est la mise en place de l'HACCP, lorsque ceci est nécessaire et possible.
- viii) L'HACCP devrait déterminer quelles mesures de maîtrise des dangers validées sont essentielles pour ~~élever le niveau~~ garantir la sécurité sanitaire des aliments.
- x) .....Les modifications devraient être documentées et, ~~au besoin~~, validées.

## DÉFINITIONS

### Définitions applicables à l'ensemble du document

( Les termes devraient être placés par ordre alphabétique pour en faciliter la consultation et la recherche)

**Contaminant** Tout agent biologique ~~ou chimique, toute matière étrangère ou objet physique,~~ chimique ou physique (par exemple corps étranger ou autres substances) n'étant pas ajouté intentionnellement aux produits alimentaires et pouvant compromettre la sécurité sanitaire ~~ou la salubrité~~.

**Contamination** introduction ou présence d'~~un~~ un ou plusieurs contaminants dans un aliment ou dans un environnement alimentaire.

**Désinfection**....., jusqu'à l'obtention d'un niveau ne risquant pas de compromettre la sécurité sanitaire ~~ou la salubrité~~ des aliments.

**Hygiène des aliments** ensemble des conditions et mesures nécessaires pour ~~assurer~~ garantir la sécurité sanitaire ~~et la salubrité~~ des aliments à toutes les étapes de la chaîne alimentaire.

**Sécurité sanitaire des aliments** assurance que les aliments sont sans danger pour le consommateur quand ils sont ~~préparés et/ou~~ consommés ~~conformément à l'usage auquel ils sont destinés~~.

~~**Salubrité des aliments** assurance que les aliments sont acceptables pour la consommation humaine conformément à l'usage auquel ils sont destinés.~~

**Bonnes pratiques d'hygiène** Programmes ~~prérequis~~ mis en place dans les établissements visant spécifiquement l'hygiène des aliments. Fait partie des conditions selon lesquelles un système d'HACCP peut être mis en place

### Définitions spécifiques au système HACCP

Le Guatemala appuie l'option A (fondée sur la norme ISO 9000)

**Mesure Action** corrective (action appliquée au procédé ou à l'environnement pour éliminer la cause d'une non-conformité détectée et pour en éviter la répétition)

**Correction** (Action prise pour éliminer une non-conformité détectée).

Le Guatemala appuie la proposition pour les CCP.

**Point critique pour la maîtrise (CCP)** Étape à laquelle une ou des mesures de maîtrise des dangers ~~peut être appliquée~~ sont appliquées et sont essentielles pour prévenir un danger ou ~~éliminer un danger~~ le ramener à un ~~ou ramener un danger~~ niveau acceptable.

Écart : non-respect d'une limite critère critique.

## JAPON

Le gouvernement du Japon est heureux de présenter les observations suivantes sur l'Avant-projet de révision des principes généraux d'hygiène alimentaire pour étude à la quarante-huitième session prochaine du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire.

### Observations générales

- Le Comité devrait d'abord discuter de la structure / du plan de l'ensemble du document dans la mesure où certaines sections (p. ex. l'INTRODUCTION) doivent être rédigées en prenant en compte la structure / le plan du présent document.
- Le Japon souhaite demander que les points suivants soient précisés avant le début de la discussion effective sur les différentes sections des « Principes de base régissant un système de contrôle de la sécurité » et des « Définitions » :
  - Dans l'avant-projet proposé, il semble que le concept de « programmes préalables opérationnels

(PRPo) », défini dans ISO 22000, est inclus dans la partie sur les CCP (sous CCP Type B). Est-ce bien exact ?

- Si c'est le cas, nous pensons les PRPo devraient être considérés comme la suite des BPH / PRP plutôt que comme des CCP, car inclure les PRPo dans les CCP sèmerait implicitement la confusion dans l'esprit des utilisateurs du présent document qui connaissent l'approche CCP actuelle et même ISO 22000.
- Et d'emblée, s'il faut introduire les PRPo dans le présent document, il faut d'abord en discuter la nécessité, dans la mesure où il s'agit là d'un nouveau concept pour les PGHA et le HACCP Codex.

Tant que ces points ne seront pas parfaitement précisés, il sera difficile de débattre des définitions de certains termes (mesures de maîtrise des dangers, CCP...) qui dépendent de la direction fondamentale du présent document.

- Au-delà de la question de savoir si des PRPo peuvent être inclus dans les CCP, le Japon convient d'adopter une large gamme de CCP. Pour ce faire, nous souhaiterions proposer dans le présent document : i) que la définition originale de « Seuil critique » soit conservée plutôt que d'introduire un nouveau terme, « Critère critique », et ii) qu'une explication indiquant que le seuil critique ne devrait pas se limiter au paramètre numérique surveillé en temps utile figure à la partie relative au système HACCP du présent document plutôt que dans la section « DÉFINITIONS ».
- Comme indiqué ci-dessus, il serait difficile de discuter des définitions de certains termes (mesures de maîtrise des dangers, CCP...) sans préciser parfaitement auparavant les trois points de la deuxième puce. Les titres des sous-sections « Définitions de termes apparaissant dans l'ensemble du document » et « Définitions spécifiques au système HACCP » devraient être mis entre crochets jusqu'à ce que ce soit le cas.

### **Observations particulières**

#### **Titre :**

~~PRINCIPES GÉNÉRAUX D'HYGIÈNE DES ALIMENTS POUR LA SÉCURITÉ SANITAIRE ET LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS : BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE (BPH) ET SYSTÈME D'ANALYSE DES DANGERS – POINTS CRITIQUES POUR LEUR MAÎTRISE (HACCP)~~

*Justification* : Vu la définition d'« hygiène des aliments », il est évident que le présent document concerne la sécurité sanitaire et la salubrité des aliments. Le titre est donc redondant.

**Paragraphes 1-2** : Le Japon propose de mettre ces paragraphes entre crochets pour y revenir plus tard.

*Justification* : Se reporter aux observations générales. Il faudrait décider du sort de ces paragraphes après avoir discuté de la structure du nouveau document.

#### **Paragraphes 3-4 :**

3. La première section décrit les Bonnes pratiques d'hygiène pour la sécurité et la salubrité des aliments (BPH). Les BPH constituent le socle de la plupart des systèmes de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments :

- **L'application des BPH appropriées dans les entreprises alimentaires crée un environnement sûr qui favorise la production d'aliments sûrs et salubres.**
- Les BPH visent la prévention ou la réduction de niveau de contaminants pour que la salubrité du produit fini, ainsi que la sécurité sanitaire, ne se voient pas compromises.
- Les BPH font partie des programmes préalables qui devraient être mises en place par toutes les entreprises opérant dans le secteur alimentaire.
- Tous les employés devraient recevoir une formation portant sur les BPH adaptée à leurs activités ; il est essentiel que les manipulateurs d'aliments possèdent des connaissances de base concernant les répercussions des BPH sur la sécurité sanitaire et la salubrité des aliments.
- ~~Les BPH, en général, ne requièrent que des connaissances et compétences de base.~~

~~4. L'application des BPH appropriées dans les entreprises alimentaires crée un environnement sûr qui favorise la production d'aliments sûrs et salubres.~~

*Justification* : Le paragraphe 4 devrait être transféré comme première puce du paragraphe 3 auquel il est lié plutôt que d'être un point indépendant.

Nous proposons de biffer la dernière puce car i) ce point ne devrait pas être comparé avec la dernière puce du paragraphe 5, ii) il n'est pas toujours correct et iii) il n'est pas nécessaire.

**Paragraphe 5, dernière puce:**

~~• La mise en place d'un système HACCP nécessite des connaissances et des compétences spécifiques.~~

*Justification* : Nous proposons de biffer la dernière puce car i) ce point ne devrait pas être comparé avec la dernière puce du paragraphe 3, et ii) il n'est pas nécessaire.

**PRINCIPES DE BASE RÉGISSANT UN SYSTÈME DE MAÎTRISE DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE**

i. Il est recommandé d'optimiser la sécurité sanitaire et la salubrité des aliments au moyen d'une approche préventive [~~en deux phases/à deux composantes~~].

ii. Lors de l'élaboration d'un système de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments, la première [~~phase/composante~~] est la mise en application des BPH.

*Justification* : Le Japon propose d'utiliser le terme « composante » dans l'ensemble du présent document. Si le terme « phase » devait être utilisé, cela enverrait le mauvais message que « les BPH viennent en premier, puis les CCP ».

iii. Les BPH devraient garantir que les aliments soient produits dans un environnement hygiénique, tout en réduisant la présence **l'introduction, la présence et l'accumulation** de contaminants, qu'ils soient dangereux ou non.

*Justification* : Le terme « burden » en anglais est trop large et pourrait entraîner la confusion dans l'esprit du lecteur. [NdT : version anglaise uniquement. Cette modification n'a pas d'incidence sur la version française.]

iv. Les BPH constituent **l'une des parties d'**un prérequis avant la mise en place d'un système HACCP, car elles fournissent le socle sur lequel doit reposer un système HACCP pour être efficace.

*Justification* : pour rester cohérent avec la deuxième puce du paragraphe 3. Il existe en effet d'autres PRP (bonnes pratiques agricoles, bonnes pratiques vétérinaires...).

vi. La deuxième [~~phase/composante~~] d'un système efficace de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments est la mise en place de l'HACCP ~~lorsque ceci est nécessaire et possible~~.

*Justification* : La différence et la relation entre BPH et HACCP sont décrites dans la présente section. La nécessité, la faisabilité et l'applicabilité du système HACCP devraient être décrites dans d'autres sections.

vii. L'HACCP devrait identifier tous les dangers associés **aux ingrédients**, au processus de production et **à** son environnement, et préciser ceux qui sont significatifs et qui, parce qu'ils peuvent être présents à un niveau inacceptable, devaient être maîtrisés.

*Justification* : Les ingrédients, surtout bruts, contiennent souvent des dangers en matière de sécurité sanitaire des aliments qui peuvent être contrôlés par l'HACCP, et il faudrait donc clairement l'expliquer.

**Paragraphe 15 :*****[Définitions de termes apparaissant dans le document entier]***

*Justification* : Se reporter aux observations générales.

**Bonnes pratiques d'hygiène** : ~~Programmes prérequis~~ **pratique mise en place** dans l'établissement visant spécifiquement l'hygiène des aliments.

Ou **L'une des parties des p**Programmes prérequis mis en place dans l'établissement visant spécifiquement l'hygiène des aliments.

*Justification* : Les BPH font partie des PRP, mais sont différentes.

**Danger**

Le Japon soutient l'élimination de « ou état de ».

*Justification* : Le Comité devrait étudier la proposition d'amendement de la définition de « danger » dans le Manuel de procédure du Codex lorsque cela s'avère nécessaire, conformément au Guide concernant la procédure de révision et d'amendement des normes Codex et textes apparentés.

**~~Définitions spécifiques au système HACCP~~**

*Justification* : Se reporter aux observations générales.

**Mesure corrective**

Nous préférons la définition de mesure corrective dans l'option B.

Option A (fondée sur la norme ISO 9000)

~~**Mesure corrective** : [mesure appliquée au procédé ou à l'environnement pour éliminer la cause d'une non-conformité détectée et pour en éviter la répétition.]~~

~~**Correction** : [action prise pour éliminer une non-conformité détectée.]~~

Option B (avancée par les États-Unis) :

**Mesure corrective** : { toute mesure prise en cas d'écart visant à corriger le problème, à séparer et évaluer tout aliment concerné par ledit écart, à déterminer comment traiter cet aliment de façon appropriée, et à identifier les causes du problème et à réduire la probabilité d'une répétition. }

~~**Correction** : [toute action prise à la place d'une mesure corrective pour identifier et corriger un problème lorsqu'un écart n'a pas d'effet sur la sécurité sanitaire des aliments (par exemple, nettoyer un équipement avant de reprendre la production).]~~

**Justification** : Une mesure corrective devrait comprendre deux composantes : i) l'identification de la cause de l'échec et la méthode permettant de l'éliminer et de régler le problème, et ii) l'identification et l'élimination des produits touchés. La définition de « Mesure corrective » dans l'option B couvre ces deux aspects en un seul terme.

Pour le terme « Correction », le texte actuel (« [...] lorsqu'un écart n'a pas d'effet sur la sécurité sanitaire des aliments ») est contradictoire avec les définitions de « Écart : non-respect du critère critique » et « Critère critique : critère qui distingue l'acceptabilité de l'inacceptabilité en ce qui concerne la sécurité sanitaire des aliments » dans la version actuelle.

~~**Critère critique** : critère qui distingue l'acceptabilité de l'inacceptabilité en ce qui concerne la sécurité sanitaire des aliments.~~

~~**Limite critique** : critère qui distingue l'acceptabilité de l'inacceptabilité. Valeur numérique caractérisant le critère critique d'un paramètre mesurable pouvant être surveillé en temps utile.~~

**Justification** : Se reporter aux observations générales.

La définition des termes suivants devrait être mise entre crochets.

**Justification** : Se reporter aux observations générales.

~~**[Point critique pour la maîtrise (CCP)** : étape à laquelle une ou des mesures de maîtrise des dangers est sont peut-être appliquées et est sont essentielles pour prévenir un danger ou éliminer un danger ou le ramener à un niveau acceptable.]~~

~~**[Plan HACCP** : document préparé en conformité des principes HACCP qui décrit les actions à prendre en vue de maîtriser les dangers qui sont significatifs pour la sécurité sanitaire des aliments dans le segment de la chaîne alimentaire considéré.]~~

~~**[Mesure de maîtrise des dangers** : toute action utilisable pour prévenir ou éliminer pour prendre en compte un danger significatif ou le ramener à un niveau acceptable présent dans un aliment ou dans son environnement, ou survenant pendant le processus de production, afin de garantir que son niveau dans l'aliment ne dépasse pas un niveau acceptable..]~~

~~**[Surveillance** : le fait de procéder à une série programmée d'observations ou de mesurages des critères des mesures de maîtrise des dangers afin de déterminer que la mesure est sous contrôle].~~

~~**[Danger significatif** : danger dont l'analyse des dangers a déterminé qu'il devait être maîtrisé.]~~

~~**[Validation** : obtention de preuves qu'les éléments du plan HACCP sont efficaces une mesure de maîtrise des dangers ou une combinaison de mesures de maîtrise des dangers, appliquées de manière adéquate, ont la capacité de maîtriser un danger en atteignant un résultat spécifique.]~~

~~**[Vérification** : application de méthodes, procédures, analyses et autres évaluations, en plus de la surveillance, afin de déterminer s'il y a conformité avec le plan HACCP si une mesure de maîtrise a fonctionné comme escompté.]~~

## MALAISIE

La Malaisie souhaite féliciter les membres du groupe de travail électronique dirigé par la France et co-présidé par le Chili, le Ghana, l'Inde et les États-Unis d'Amérique pour l'avancement de ce document.

La Malaisie souhaiterait formuler quelques observations :

**INTRODUCTION**Paragraphe 1 :

La Malaisie préfère l'option B en guise d'introduction de ce document. Toutefois, nous souhaiterions que les deux dernières phrases de l'option A soient intégrées à l'option B dans le troisième paragraphe, afin de refléter les Bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et le Système d'analyse des risques - points critiques pour leur maîtrise (HACCP), comme mentionné dans le nouveau titre du document. L'option B sera donc modifiée comme suit :

« Le public est en droit d'attendre que les aliments qu'il consomme soient sans danger et propres à la consommation. Les intoxications alimentaires et les maladies transmises par les aliments sont dans la meilleure des hypothèses déplaisantes ; au pire, elles peuvent être fatales. Mais elles ont aussi d'autres conséquences. Les foyers d'intoxication alimentaire peuvent perturber les échanges et le tourisme, et entraîner un manque à gagner, du chômage et des litiges. La détérioration des aliments est une source de gâchis, elle est coûteuse et peut se répercuter négativement sur le commerce et la confiance des consommateurs.

L'augmentation des échanges internationaux de denrées alimentaires et des voyages à l'étranger dégage d'importantes retombées économiques. Mais elle facilite aussi la propagation des maladies à travers le monde. En outre, les habitudes alimentaires ayant considérablement évolué dans de nombreux pays au cours des vingt dernières années, de nouvelles techniques de production des aliments se sont développées. Une maîtrise efficace de l'hygiène est donc essentielle pour éviter les conséquences négatives, sur la santé publique et sur l'économie, des intoxications alimentaires et des maladies transmises par les aliments, ainsi que de la détérioration des aliments. Chacun - agriculteurs et cultivateurs, fabricants et industriels, manipulateurs d'aliments et consommateurs - a la responsabilité de faire en sorte que les aliments soient sûrs et propres à la consommation.

**Par conséquent, des pratiques efficaces de sécurité sanitaire des aliments, incluant les Bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et le système Analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise (HACCP), sont essentielles pour éviter les effets négatifs sur la santé humaine des aliments peu sûrs et insalubres. L'approche en deux phases/à deux composantes offrira également des garanties en matière de sécurité sanitaire et de salubrité des aliments, tout en assurant la protection des consommateurs contre les intoxications et les maladies d'origine alimentaire, et en conservant la confiance des consommateurs.**

Les Principes généraux d'hygiène des aliments jettent des bases solides qui permettent de garantir l'hygiène des aliments et ils doivent être, au besoin, utilisés en conjonction avec chaque code spécifique d'usages en matière d'hygiène, ainsi qu'avec les directives régissant les critères microbiologiques.

Les moyens de maîtrise décrits dans le document des Principes généraux sont internationalement reconnus comme essentiels pour assurer la sécurité sanitaire et leur acceptabilité pour la consommation. Les Principes généraux sont conseillés tant aux gouvernements qu'aux professionnels du secteur (producteurs primaires individuels, fabricants, transformateurs, établissements de service alimentaire et de vente au détail) qu'aux consommateurs. »

Paragraphe 2 :

La Malaisie préfère l'option A mais souhaite y apporter une modification. Le terme « chaîne alimentaire » couvrant déjà l'expression « de la production primaire au consommateur final », nous proposons de supprimer le segment « en passant par la fabrication et la distribution » dans la première phrase. Nous souhaiterions également supprimer la deuxième phrase, le terme « but » n'étant pas clairement défini. Le paragraphe serait donc modifié comme suit :

« Ce document montre comment améliorer la sécurité sanitaire et la salubrité des aliments au long de la chaîne alimentaire, de la production primaire au consommateur final, en passant par la fabrication et la distribution. Pour atteindre ce but, chaque entreprise fixe son propre système de maîtrise en tenant compte de ses exigences particulières. »

Paragraphe 3, (troisième puce) :

La Malaisie considère que les manipulateurs d'aliments devraient posséder des connaissances de base et comprendre l'impact des BPH sur la sécurité sanitaire et la salubrité des aliments. Nous proposons donc que la troisième puce du paragraphe 3 soit modifiée comme suit :

« - Tous les employés devraient recevoir une formation portant sur les BPH adaptée à leurs activités ; il est important que les manipulateurs d'aliments possèdent des connaissances de base **et une compréhension** des répercussions des BPH sur la sécurité sanitaire et la salubrité des aliments. »

Paragraphe 5 (quatrième puce):

La Malaisie estime que l'exemple fourni pour décrire « certaines activités relatives à la production primaire » peut ne pas être nécessaire et propose donc la suppression de cet exemple placé entre crochets. La quatrième puce du paragraphe 5 serait donc modifiée comme suit :

« L'HACCP peut ne pas être applicable dans tous les types d'entreprises alimentaires, notamment aux étapes de la production primaire. Toutefois, les principes de l'HACCP peuvent s'appliquer à certaines activités relatives à la production primaire [par exemple, l'administration de médicaments vétérinaires] ».

Paragraphe 5, cinquième puce :

La Malaisie considère que pour que le système HACCP soit mis en œuvre de manière efficace, l'acquisition de connaissances et de compétences en matière de mesures de maîtrise des dangers grâce à une formation et à l'expérience professionnelle, et sur la façon de maîtriser ces dangers, se révèle essentielle. La cinquième puce du paragraphe 5 serait donc modifiée comme suit :

« - L'HACCP nécessite que les entreprises alimentaires possèdent des connaissances et des compétences spécifiques **concernant les mesures de maîtrise des dangers à appliquer à des points critiques pour la maîtrise (CCP).** ».

## **CHAMP D'APPLICATION**

Paragraphe 7 :

La Malaisie estime que la première phrase du paragraphe 7 devrait être renforcée en insérant les mots « et supplémentaires » après « mesures de maîtrise renforcées ». La première phrase du paragraphe 7 serait donc modifiée comme suit :

« ?. Le présent document constitue un cadre structuré pour la production d'aliments sûrs et propres à la consommation, en définissant les conditions d'hygiène nécessaires et en appliquant, là où cela est justifié, des mesures de maîtrise renforcées **et supplémentaires** à certaines étapes de la production. »

Rôle des gouvernements, des professionnels et des consommateurs

Paragraphe 11, deuxième puce :

La Malaisie pense que le terme « sûrs » devrait être inséré après « les aliments sont » par souci de cohérence avec le nouveau titre et le champ d'application de ces principes généraux. La deuxième puce du paragraphe 11 serait donc modifiée comme suit :

« - Donner la garantie que les aliments sont **sûrs et** propres à la consommation humaine; ».

Paragraphe 12, deuxième puce :

Les exigences relatives à la liste des ingrédients et à l'étiquetage étant déjà couvertes par la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, la Malaisie estime que les termes « liste des ingrédients » et « étiquetage » ne devraient pas être couverts par ces principes généraux. La deuxième puce du paragraphe 12 serait donc modifiée comme suit :

« - faire en sorte que les consommateurs reçoivent une information claire et facile à comprendre, comportant la liste des ingrédients, par des mentions d'étiquetage et d'autres moyens appropriés, qui leur permettent de protéger leurs aliments contre la contamination et la croissance ou la survie d'agents pathogènes d'origine alimentaire en les entreposant, en les manipulant et en les préparant correctement, et ».

## **PRINCIPES DE BASE RÉGISSANT UN SYSTÈME DE MAÎTRISE DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE**

Paragraphe (vii)

La Malaisie propose de remplacer « ceux qui sont » par « dangers » pour une meilleure compréhension. Le paragraphe (vii) serait donc modifié comme suit :

« (vii) L'HACCP devrait identifier tous les dangers associés au processus de production et à son environnement, et préciser ceux qui sont les dangers significatifs et qui, parce qu'ils peuvent être présents à un niveau inacceptable, devraient être maîtrisés.



### Paragraphe (viii) et (ix)

La Malaisie propose d'insérer « significatifs » afin de faire une distinction entre tous les dangers et les dangers significatifs, car seuls les dangers significatifs requièrent des mesures de maîtrise dans le cadre du HACCP. Les paragraphes (viii) et (ix) seraient donc modifiés comme suit :

« (viii) L'HACCP devrait déterminer quelles mesures de maîtrise des dangers **significatifs** validées sont essentielles pour élever le niveau de sécurité sanitaire des aliments.

(ix) L'application des mesures de maîtrise des dangers **significatifs** devrait être surveillée, vérifiée et documentée. »

### **DÉFINITIONS**

#### Paragraphe 15 :

##### **Mesure corrective**

La Malaisie préfère l'option B (avancée par les États-Unis) concernant la définition des termes Mesure corrective et Correction. Toutefois, la Malaisie souhaiterait proposer l'inclusion de « aux CCP » après « en cas d'écart » dans la définition de Mesure corrective, afin de la renforcer. La définition de Mesure corrective serait donc modifiée comme suit :

« Mesure corrective : toute mesure prise en cas d'écart **aux CCP** visant à corriger le problème, à séparer et évaluer tout aliment concerné par ledit écart, à déterminer comment traiter cet aliment de façon appropriée, et à identifier les causes du problème et à réduire la probabilité d'une répétition ».

##### **Point critique pour la maîtrise (CCP)**

La Malaisie pense que le verbe « éliminer » devrait être conservé dans la définition du Point critique pour la maîtrise (CCP) étant donné que tous les dangers peuvent être maîtrisés. L'efficacité des mesures de maîtrise dépend du type de dangers et de la mesure de maîtrise mise en place. Si un danger microbiologique peut ne pas être éliminé, les dangers physiques peuvent l'être. Des fragments métalliques ou des corps étrangers peuvent être éliminés en introduisant une mesure de maîtrise efficace, par exemple un système magnétique ou un appareil à rayons X spécialement conçus pour détecter des corps étrangers dans les aliments. La définition de Point critique pour la maîtrise (CCP) serait donc modifiée comme suit :

« étape à laquelle une ou des mesures de maîtrise des dangers est sont peut-être appliquées et est sont essentielles pour prévenir ou **éliminer ou** réduire un danger **significatif** ou le ramener à un niveau acceptable. »

##### Diagramme des opérations

La Malaisie estime que le diagramme des opérations devrait être une séquence complète des opérations. La définition de Diagramme des opérations serait donc modifiée comme suit :

« Diagramme des opérations : représentation **complète et systématique** de la séquence des étapes ou opérations utilisées dans la production ou la fabrication d'un produit alimentaire donné. ».

##### **Mesure de maîtrise des dangers**

La Malaisie estime que la définition de Mesure de maîtrise des dangers devrait inclure le verbe « éliminer » par souci de cohérence avec la définition du CCP proposée par la Malaisie. Cette définition serait donc modifiée comme suit :

« **Mesure des maîtrise des dangers** : toute action utilisable pour **éliminer ou prévenir ou réduire** pour prendre en compte un danger significatif ou le ramener à un niveau acceptable présent dans un aliment ou dans son environnement, ou survenant pendant le processus de production, afin de garantir que son niveau dans l'aliment ne dépasse pas un niveau acceptable. ».

##### **Danger significatif**

La Malaisie considère qu'un danger significatif résulte d'un risque inacceptable en matière de sécurité sanitaire des aliments et nécessite la mise en place d'une mesure de maîtrise. La définition de Danger significatif serait donc modifiée comme suit :

« **Danger significatif** : danger dont l'analyse des dangers a déterminé **qu'il pouvait présenter pour les consommateurs un risque inacceptable en termes de sécurité sanitaire des aliments et qu'il devait** être maîtrisé. »

## MEXIQUE

Observation	Justification
Le document en espagnol utilise indistinctement les acronymes APPCC et HACCP en parlant d'analyse des risques : points critiques pour leur maîtrise. Notre proposition est d'utiliser uniquement l'acronyme en anglais.	Il est fréquent que les pays hispanophones utilisent l'acronyme « HACCP » en précisant, entre parenthèses, qu'il s'agit de l'acronyme en anglais

À propos des recommandations du paragraphe 18, nous tenons à indiquer :

Paragraphe	Comments
a) Analyser l'avant-projet tel que présenté en annexe I. Une attention particulière devrait être portée à l'approche proposée pour la gestion différenciée des CCP selon le type de surveillance applicable dans un contexte donné.	Nous sommes de l'avis qu'il ne convient pas d'établir des catégories de CCP. Selon la méthodologie HACCP, des mesures de maîtrise des dangers doivent être définies aux phases appropriées du processus. Les CCP sont les phases auxquelles s'appliquent ces mesures lorsque ces dangers sont significatifs. Les mesures de maîtrise des dangers <b>doivent pouvoir être soumises à vérification à l'étape et au moment auxquels elles s'appliquent</b> , tout en précisant que les mesures susmentionnées doivent s'appliquer dans le respect de certains paramètres (limites critiques), et doivent donc être mesurées en temps réel. [Même dans le cas où ces conditions ne puissent être remplies, la nomenclature du CCP ne devrait pas en être]
b) Poursuivre la révision de la norme CAC/RCP 1-1969, en adoptant une approche en ligne avec celle ayant été utilisée jusqu'à présent, et de créer un GTE à cet effet. Pour que ces travaux, de nature efficace et inclusive, puissent atteindre leurs objectifs en temps voulu, le GTE prévu devrait faire usage des technologies modernes, c'est-à-dire qu'il devrait utiliser les ressources du Forum Internet du Codex, <a href="http://www.forum.codex-alimentarius.net">www.forum.codex-alimentarius.net</a> . Un système complémentaire d'envoi massif de messages électroniques devrait également être envisagé. Une attention particulière devrait être consacrée à la question d'un système de traduction efficace, et des coûts que celui-ci représente pour le(s) pays ou organisation(s) hôte(s).	Il nous semble approprié d'utiliser un système complémentaire au travers de messages électroniques pour la diffusion des documents.  Par ailleurs, il nous semble judicieux de mettre au point un glossaire de termes en espagnol afin de disposer d'un système de traduction efficace des documents électroniques ainsi que des documents en vue des réunions internationales.
c) En ce qui concerne les modifications et révisions à apporter à l'annexe I, le Comité devrait porter attention à :	
La pertinence d'un paragraphe d'introduction dans la section de l'Introduction générale, visant à expliquer l'importance de la norme CAC/RCP 1-1969, et à fournir des informations générales sur le contexte international dans lequel elle s'insère.	Voir les « Observations particulières », paragraphes 1 et 2.
Déterminer si les concepts de « mesures de maîtrise fondées sur les BPH » et de « mesures de maîtrise fondées sur l'HACCP », ayant été utilisés récemment dans des documents du Codex, pourraient également être utilisés dans le cadre de la révision de la norme CAC/RCP 1-1969.	La différenciation entre « mesures de maîtrise fondées sur les BPH » et « mesures de maîtrise fondées sur l'HAPPC » nous semble utile dans la mesure où elle facilite la détermination du moment auquel il convient d'appliquer ces mesures tout au long du processus.
La nécessité de définitions supplémentaires, et notamment : danger potentiel ; professionnels du secteur alimentaire (OEA) ; programmes prérequis opérationnels.	La définition de « danger potentiel » est présentée dans la section des « observations particulières »
L'amélioration des définitions proposées ou existantes, dont : environnement, sécurité sanitaire et salubrité des aliments, production primaire.	Des observations ont été formulées sur les définitions d'environnement, de sécurité sanitaire et de salubrité des aliments dans la section des définitions des « observations particulières ».
Supprimer l'expression « état de » dans la définition de danger.	Nous estimons que l'énoncé « état de l'aliment » doit être biffé de la définition de « danger », car il s'agit d'une fonction du risque et non du danger.
Supprimer l'expression « éliminer » dans la définition de « CCP ».	Nous estimons que l'expression « éliminer un danger » ne doit pas être retirée de la définition de « CCP ».
Analyser le sens exact des termes « mesure corrective » et « correction », et convenir de leurs définitions respectives.	De définitions des termes « mesure corrective » et « correction » ont été proposées.

## Observations particulières

Paragraphe	Modifications	Justification
1.	<p>Option B :</p> <p>Le public est en droit d'attendre que les aliments qu'il consomme soient sans danger et propres à la consommation. Les intoxications alimentaires et les maladies transmises par les aliments sont dans la meilleure des hypothèses déplaisantes ; au pire, elles peuvent être fatales. Mais elles ont aussi d'autres conséquences. Les foyers d'intoxication alimentaire peuvent perturber les échanges et le tourisme, et entraîner un manque à gagner, du chômage et des <del>litiges</del> <b>plaintes</b>. La détérioration des aliments est une source de gâchis, elle est coûteuse et peut se répercuter négativement sur le commerce et la confiance des consommateurs.</p> <p>L'augmentation des échanges internationaux de denrées alimentaires et des voyages à l'étranger dégage d'importantes retombées économiques. Mais elle facilite aussi la propagation des maladies à travers le monde. En outre, les habitudes alimentaires ayant considérablement évolué dans de nombreux pays au cours des vingt dernières années, de nouvelles techniques de production des aliments se sont développées. Une maîtrise efficace de l'hygiène <b>au moyen de la mise en application de bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et d'un système d'analyse des risques : points critiques pour leur maîtrise (HACCP)</b> est donc essentielle pour éviter les conséquences négatives, sur la santé publique et sur l'économie des intoxications alimentaires et des maladies transmises par les aliments, ainsi que de la détérioration des aliments. Chacun — agriculteurs et cultivateurs, fabricants et industriels, manipulateurs d'aliments et consommateurs — a la responsabilité de faire en sorte que les aliments soient sûrs et propres à la consommation.</p> <p>Les Principes généraux d'hygiène des aliments jettent des bases solides qui permettent de garantir l'hygiène des aliments et ils doivent être utilisés en conjonction avec chaque code spécifique d'usages en matière d'hygiène, ainsi qu'avec les directives régissant les critères microbiologiques.</p> <p>Les moyens de maîtrise décrits dans le document des Principes généraux sont internationalement reconnus comme essentiels pour assurer la sécurité sanitaire des aliments et leur acceptabilité pour la consommation. Les Principes généraux sont conseillés tant aux <b>gouvernements autorités compétentes</b>, qu'aux professionnels du secteur (producteurs primaires individuels, fabricants, transformateurs, établissements de service alimentaire et de vente au détail) qu'aux consommateurs.</p>	<p>L'option B nous semble plus appropriée en tant que paragraphe d'introduction.</p> <p>Nous recommandons de remplacer le mot « litiges » par « plaintes » en évoquant des conflits d'ordre juridique.</p> <p>L'ajout de l'énoncé « au moyen de la mise en application de bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et d'un système d'analyse des risques : points critiques pour leur maîtrise (HACCP) » nous semble nécessaire à mieux expliquer de quelle manière ce document vise à exercer une maîtrise.</p>
2.	<p>Option A</p> <p>Ce document montre comment améliorer la sécurité sanitaire et la salubrité des aliments au long de la chaîne alimentaire, de la production primaire au consommateur final, en passant par la fabrication et la distribution. Pour atteindre ce but, chaque entreprise fixe son propre système de maîtrise en tenant compte de ses <b>caractéristiques et</b> exigences particulières. <b>De plus, ce document vise à aider les autorités compétentes à mettre en place les mécanismes de supervision adaptés.</b></p>	<p>L'option A nous semble plus adéquate.</p> <p>Les systèmes de maîtrise mis en place par une entreprise dépendent également des caractéristiques de l'entreprise.</p> <p>De plus, il nous semble que le document peut servir d'appui aux autorités lors de la mise en place de mécanismes de supervision dans les exploitants.</p>

Paragraphe	Modifications	Justification
3.	<p>- Les BPH font partie des programmes prérequis qui devraient être mis en place par toutes les entreprises opérant dans le secteur alimentaire. [N.D.T. ne concerne que la version en espagnol]</p> <p>- Les BPH, en général, ne requièrent que des connaissances et compétences de base [N.D.T. ne concerne que la version en espagnol].</p>	Observations portant sur la traduction.
5.	<p>pas préalablement en place [N.D.T. Ne concerne que la version en espagnol].</p> <p><del>- L'HACCP pourrait ne pas être applicable dans tous les types d'entreprises alimentaires, notamment aux étapes de la production primaire. Toutefois, les principes de l'HACCP peuvent s'appliquer à certaines activités relatives à la production primaire [par exemple, l'administration de médicaments vétérinaires].</del></p> <p><b><u>L'HACCP est applicable à tous les types d'entreprises alimentaires tout au long de la filière de production, y compris la production primaire, bien que seuls certains de ces principes puissent être applicables à certaines étapes de la filière.</u></b></p> <p>La mise en place de l'HACCP nécessite des connaissances et des compétences spécifiques [N.D.T. Ne concerne que la version en espagnol]</p>	<p>Observation portant sur la rédaction.</p> <p>Il est possible d'appliquer un système HACCP même au niveau de la production primaire, ce qui pourrait indiquer une absence de CCP. Toutefois, les bonnes pratiques d'hygiène mises en application sont le résultat de l'analyse des dangers et de l'application de mesures de maîtrise.</p> <p>Observation portant sur la traduction</p>
7.	Le présent document constitue un cadre structuré pour la production d'aliments sûrs et propres à la consommation, en définissant les conditions d'hygiène nécessaires et en appliquant, là où cela est justifié, des mesures de maîtrise renforcées à certaines étapes de la production. Ce document s'adresse aux professionnels du secteur alimentaire et <del>aux pays</del> <b>aux autorités compétentes</b> , selon les cas.	Nous estimons qu'il conviendrait d'utiliser l'expression « autorités compétentes » et d'éliminer la note de bas de page 3 pour des raisons d'harmonisation avec la terminologie utilisée dans d'autres textes du Codex.
8.	Le présent document offre une structure de base pour d'autres codes plus spécifiques applicables à des secteurs particuliers. Ces codes et directives spécifiques devraient être considérés conjointement avec le présent document [N.D.T. Ne concerne que la version en espagnol].	Observation portant sur la rédaction.
10.	Pour indiquer les cas où de telles questions peuvent se poser, le texte utilise les expressions « au besoin » et « le cas échéant ». Dans la pratique, cela signifie que, bien qu'une disposition soit généralement appropriée et raisonnable, il peut exister des situations où elle n'est ni nécessaire ni adaptée <del>du point de vue de la sécurité sanitaire des aliments ni de leur salubrité</del> <b>compte tenu, par exemple, des conditions/pratique de production et de transformation des aliments.</b> Lorsqu'il s'agit de décider si une prescription est nécessaire ou appropriée, il convient d'évaluer le risque. Cette approche permet d'appliquer les exigences du présent document avec flexibilité et bon sens, étant entendu que l'objectif général est de produire des aliments sûrs et propres à la consommation. La grande diversité des activités et les différents degrés de risque existant dans la production alimentaire seront ainsi pris en compte.	Il est ainsi précisé quels éléments doivent être pris en compte pour l'emploi de l'expression « au besoin ».
	Rôle des <del>gouvernements</del> <b>autorités compétentes</b> , des professionnels et des consommateurs.	Nous estimons qu'il conviendrait d'utiliser l'expression « autorités compétentes » pour des raisons d'harmonisation avec la terminologie utilisée dans d'autres textes du Codex.

Paragraphe	Modifications	Justification
11.	<del>Les gouvernements</del> <b>Les autorités compétentes</b> peuvent décider de la manière optimale de faire appliquer ces Principes généraux par la loi, la réglementation ou des recommandations <b>directives adaptées</b> , en vue de :	Remplacer le mot « gouvernement » par « autorités compétentes ».  Nous sommes de l'avis qu'il n'y a pas de manière optimale d'appliquer les principes généraux. Toutefois, leur application devra être la plus adéquate en fonction de la situation du pays.
13.	i) Il est recommandé d'optimiser la sécurité sanitaire et la salubrité des aliments au moyen d'une approche préventive <b>en deux phases/à deux composantes</b> .  iii) Les BPH devraient garantir que les aliments soient produits dans un environnement hygiénique, tout en réduisant la présence de contaminants, <del>qu'ils soient dangereux ou non</del> .  vii) L' <b>APPCC HACCP</b> devrait identifier tous les dangers associés au processus de production et à son environnement, et préciser ceux qui sont significatifs et qui, parce qu'ils peuvent être présents un niveau inacceptable, devraient être <b>spécifiquement</b> maîtrisés.	Nous estimons que les énoncés phases/composantes peuvent être utilisés conjointement. On parle de phases au moment de déterminer que les BPH doivent s'appliquer avant d'appliquer le système HACCP, mais il est également possible de parler de composantes car les deux peuvent être établis simultanément.  Il nous semble que le texte « qu'ils soient dangereux ou non » n'apporte pas d'explication claire.  Observation portant sur la rédaction
Note de bas de page 2	Les préférences alimentaires, par exemple, varient selon les <del>catégories</del> <b>groupes</b> de consommateurs, ce qui implique que certains aliments pourraient être sûrs mais non propres à la consommation pour <del>certaines catégories</del> <b>certains groupes</b> . Ainsi, certains aliments se doivent d'être non seulement sûrs, mais encore de répondre aux besoins alimentaires des consommateurs cibles.	Nous proposons de remplacer le mot « catégories » par « groupes », le terme catégorie pouvant avoir des implications relatives à des niveaux ou à une hiérarchie.
Note de bas de page 3	<del>Aux fins du présent document, les termes « pays », « gouvernement » et « national » indiquent que la disposition est applicable aux Membres du Codex (Article I) et aux Organisations Membres (Article II), telle qu'une organisation régionale d'intégration économique – voir le Manuel de Procédure de la Commission du Codex Alimentarius.</del>	Pour des fins d'harmonisation avec la terminologie utilisée dans les textes du Codex, nous considérons qu'il convient d'utiliser le terme « autorités compétentes ».
Définitions		
	Contaminante : Tout agent biologique, <del>ou chimique, ou toute autre substance ou objet,</del> physique <b>ou autre matière contestable</b> (par exemple tout corps étranger <del>ou autres substances</del> ) n'étant pas ajoutée intentionnellement <b>présents dans</b> les produits alimentaires et pouvant compromettre la sécurité sanitaire ou la salubrité.	Nous proposons le terme « matière contestable », qui comprend tout autre type de matière.  Il nous semble que « présents » confère plus d'amplitude à la définition sans pour autant impliquer une intention qui pourrait, d'autre part, ne pas avoir été identifiée.
	Environnement : Ce qui entoure les aliments et les équipements de transformation dans l'établissement, y compris l'air <del>et hormis les êtres humains</del> .	Il nous semble que le personnel ne peut être exclu de l'environnement, les êtres humains contribuant également aux conditions environnementales des installations et font partie de ce qui entoure les aliments dans les établissements.

Paragraphe	Modifications	Justification
	Sécurité sanitaire : <del>Assurance</del> <b>Condition dans laquelle</b> les aliments sont sans danger pour le consommateur quand ils sont préparés et/ou consommés conformément à l'usage auquel ils sont destinés	Parler d'assurance implique la certitude ou la sécurité qu'un aliment est sans danger pour le consommateur. En certains cas, il n'est pourtant pas possible de garantir qu'un aliment n'aura aucun effet sur la santé du consommateur, tel est le cas des aliments allergènes. Il convient donc de remplacer le mot assurance par condition.
	Salubrité des aliments : <del>Assurance</del> <b>Qualité ou caractéristique</b> des <del>que</del> aliments <b>qui</b> sont acceptables pour la consommation humaine conformément à l'usage auquel ils sont destinés.	Nous considérons que la salubrité n'est pas une assurance mais une qualité ou caractéristique d'un aliment.
	Bonnes pratiques d'hygiène : Programmes <b>faisant partie des</b> prérequis mis en place dans l'établissement visant spécifiquement l'hygiène des aliments.	Il est ainsi expliqué que les BPH ne sont pas les uniques prérequis. Les BPH ne s'appliquent pas uniquement aux installations mais à tout l'établissement [ <i>N.D.T. Modification s'appliquant uniquement à la version en espagnol</i> ]
	Programmes prérequis : Procédures et actions <del>prises pour maintenir les conditions d'hygiène</del> <b>prises d'un bout à l'autre de la</b> chaîne alimentaire <b>comprenant des conditions opérationnelles et d'hygiène</b> qui constituent le socle des systèmes HACCP.	Nous estimons que cette définition élargit la portée des programmes prérequis, tous les programmes n'étant pas axés sur les conditions d'hygiène.
	<del>Mesure</del> <b>Action</b> corrective : Toute action <del>et procédure à prendre à appliquer</del> lorsque les résultats de la surveillance <del>eau niveau de</del> <b>des</b> CCP <del>indiquent une perte de maîtrise</del> <b>présentent un écart par rapport aux limites critiques établies.</b>	Les actions correctives répondent à des écarts par rapport aux limites critiques. Nous estimons que le verbe « appliquer » est plus approprié, les actions correctives ayant été adoptées devant être appliquées.
	Correction : <b><u>Une action prise pour éliminer une non-conformité détectée.</u></b>	Il est important d'inclure cette définition, car les actions correctives sont axées sur les écarts par rapport aux limites critiques de maîtrise, et les corrections peuvent s'appliquer à d'autres aspects du processus productif.
	Point critique pour la maîtrise (CCP) : Étape à laquelle une ou des mesures de maîtrise <del>peuvent être</del> sont appliquées et <del>est</del> sont essentielles pour prévenir ou <b>éliminer</b> un danger <b>ou le ramener</b> à un niveau acceptable.	À notre sens, le mot « éliminer » doit être conservé, certaines étapes étant essentiellement axées sur l'élimination. Par exemple, la destruction de la patuline pendant la fermentation associée à la fabrication de cidre et de vinaigres, ou l'élimination d'objets physiques de certaines dimensions au moyen de la filtration ou de l'utilisation d'aimants.
	<del>Critère critique : Critère qui distingue l'acceptabilité de l'inacceptabilité en ce qui concerne la sécurité sanitaire des aliments.</del>	En tenant compte du fait qu'une limite critique peut être mesurable ou non, il n'est pas nécessaire d'introduire le concept de critère critique. L'introduction de nouveaux termes peut entraîner une certaine confusion vis-à-vis des termes existants.

Paragraphe	Modifications	Justification
	Limite critique : Valeur numérique <del>ou critère établi</del> caractérisant le critère critique d'un paramètre mesurable pouvant être surveillé en temps utile <del>qui distingue l'acceptabilité de la non acceptabilité du processus à une étape déterminée.</del>	À notre sens, une limite critique doit être une valeur numérique ou un critère établi par l'entreprise.
	Écart : Non-respect d'une <u>limite</u> d'un critère critique.	Observation faisant suite à la proposition précédente.
	Analyse des dangers : Démarche consistant à rassembler et à évaluer les données concernant les dangers et les facteurs qui entraînent leur présence, afin de décider lesquels d'entre eux représentent une menace pour la sécurité sanitaire des aliments et, par conséquent, devraient être pris en compte dans le plan HACCP. <i>[N.D.T. Version en espagnol uniquement]</i>	Cette observation a le but de préciser que l'analyse des dangers permet d'identifier des dangers significatifs.
	Mesure de maîtrise des dangers : Toute action utilisable pour <del>prévenir ou éliminer</del> pour prendre en compte <u>aborder</u> un danger significatif ou le ramener à un niveau acceptable présent dans un aliment ou dans son environnement, ou <del>survenant</del> <u>pouvant survenir</u> pendant le processus de production, afin de garantir que <del>son niveau dans l'aliment</del> celui-ci ne dépasse pas un niveau acceptable.	Observation portant sur la traduction et la rédaction.
	Danger significatif : Danger dont l'analyse des dangers a déterminé qu'il devait être maîtrisé <del>dont l'évaluation de la sévérité et probabilité de survenance a déterminé qu'il est important du point de vue de la sécurité sanitaire et doit de ce fait être maîtrisé au moyen d'une mesure de maîtrise des dangers qui en assure la sécurité sanitaire.</del>	Cette définition nous semble mieux expliquer ce qui est considéré comme un danger significatif.
	Validation : <u>Élément de vérification fondé sur l'obtention et l'évaluation de preuves</u> <del>Obtention de preuves que les éléments du plan HACCP sont efficaces qu'une mesure de maîtrise des dangers ou une combinaison de mesures de maîtrise des dangers, appliquées de manière adéquate, ont la capacité de maîtriser un danger en atteignant un résultat spécifique.</del>	Il nous semble important de préciser que la validation est un élément de vérification, et que c'est au moyen de l'obtention et l'évaluation de preuves que l'efficacité de la mesure de maîtrise des dangers pourra être constatée. La version en anglais fait mention de l'obtention de preuves.
	<u>Danger potentiel : Danger connu ou raisonnablement associé aux matières premières, ingrédients, matériel de conditionnement ou étapes de transformation devant être pris en compte lors de l'analyse des dangers.</u>	L'inclusion du concept de danger potentiel nous semble pertinente et permet de préciser le premier principe.

## NICARAGUA

**Justification**

Le Nicaragua propose :

- D'ajouter le terme **contaminés** afin d'éviter tout malentendu au niveau de l'énoncé.
- D'éliminer le dernier énoncé, certaines idées ayant été introduites plus haut.

L'augmentation des échanges internationaux de denrées alimentaires et des voyages à l'étranger dégage d'importantes retombées économiques. Mais elle facilite aussi la propagation des maladies à travers le monde [NDT : la modification proposée n'est applicable qu'à la version en espagnol]. En outre, les habitudes alimentaires ayant considérablement évolué dans de nombreux pays au cours des vingt dernières années, de nouvelles techniques de production **primaire, transformation, entreposage et distribution** ~~préparation et distribution~~ des aliments se sont développées. Une maîtrise efficace de l'hygiène est donc essentielle pour éviter les conséquences négatives, sur la santé publique et sur l'économie, des intoxications alimentaires et des maladies transmises par les aliments **contaminés**, ainsi que de la détérioration des aliments.

**Justification**

Nous proposons d'ajouter les termes « **primaire, transformation, entreposage et distribution** » afin de définir clairement les étapes de la chaîne alimentaire.

Les moyens de maîtrise décrits dans le document des Principes généraux sont internationalement reconnus comme essentiels pour assurer la sécurité sanitaire des aliments et leur acceptabilité pour la consommation. [NDT : la présente modification n'est applicable qu'à la version en espagnol] Les principes généraux sont conseillés tant aux gouvernements qu'aux professionnels du secteur (producteurs primaires individuels, fabricants, transformateurs, établissements de service alimentaire et **de commercialisation** ~~vente au détail~~) qu'aux consommateurs.]

**Justification**

Nous recommandons de modifier les termes indiqués afin de faciliter la compréhension du paragraphe.

2. Le Nicaragua considère que l'option la plus pertinente est l'option B (en y apportant certaines modifications d'ordre rédactionnel), car elle présente l'idée de manière claire et concise.

[La présente introduction souligne les principes généraux d'**hygiène** qui devraient être **mis en œuvre et appliqués** ~~compris et respectés~~ par les entreprises alimentaires, et **qui aideraient** les gouvernements à établir les programmes de surveillance appropriés. Elle définit ensuite certains termes et expressions spécifiques applicables au document.]

3.

La première section décrit les Bonnes pratiques d'hygiène pour la sécurité sanitaire et la salubrité des aliments (BPH), **qui** constituent le socle de la plupart des systèmes de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments :

- Les BPH visent la prévention ou la réduction du niveau des contaminants pour que

la salubrité du produit fini, ainsi que la sécurité sanitaire et la salubrité ~~de celui-ci~~, du produit fini ne se voient pas compromises.

**Justification**

Modifications proposées à des fins de rédaction et de compréhension.

L'application **appropriée** des BPH ~~appropriées~~ dans les entreprises alimentaires **favorise la production d'aliments sûrs et propres à la consommation**. ~~crée un environnement sanitaire qui favorise la production d'aliments sûrs et salubres.~~

**Justification**

Modifications proposées à des fins de rédaction et de compréhension.

Les BPH, en général, ~~ne requièrent que~~ requièrent des connaissances **spécifiques** et des compétences de base.

**Justification**

Il nous semble que des connaissances spécifiques en BPH sont requises.

5.

La deuxième section décrit le Système d'analyse des dangers : points critiques pour leur maîtrise (HAPPC) :

- L'application de l'HACCP **sera efficace si des BPH sont préalablement en place**. ~~ne sera pas efficace si des BPH ne sont pas préalablement en place.~~



**Justification**

Modifications proposées à des fins de rédaction et de compréhension.

**OBJECTIFS**

6.

Recommander une approche fondée sur l'HACCP en tant que moyen de assurer la ~~améliorer~~ la sécurité sanitaire des aliments ;

**Justification**

L'objectif est de garantir la sécurité sanitaire plutôt que de l'améliorer.

**CHAMP D'APPLICATION**

7. Le présent document constitue un cadre **de référence** structuré pour la production d'aliments sûrs et propres à la consommation, en définissant les conditions d'hygiène nécessaires et en appliquant, là où cela est justifié, des mesures de maîtrise renforcées à certaines étapes de la production. Ce document s'adresse à l'ensemble du secteur aux professionnels du secteur alimentaire et aux autorités gouvernementales, 3, selon les cas.

**Justification**

Modifications proposées à des fins de rédaction et de compréhension.

**Rôle des gouvernements, des professionnels et des consommateurs**

11. Les gouvernements peuvent décider de la manière optimale de faire appliquer ces Principes généraux par la loi, la réglementation ou des recommandations en vue de :

- Protéger convenablement les consommateurs contre les maladies provoquées par les aliments contaminés ; les politiques d'action devront tenir compte de la vulnérabilité de la population ou de divers groupes au sein de la population ;

**Justification**

Le Nicaragua propose d'ajouter le terme **contaminés** afin d'éviter tout malentendu au niveau de l'énoncé.

**PRINCIPES DE BASE RÉGISSANT UN SYSTÈME DE MAÎTRISE DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE**

i. Il est recommandé d'optimiser la sécurité sanitaire et la salubrité des aliments au moyen d'une approche préventive [en deux phases/à deux composantes].

**Justification**

Le Nicaragua est favorable à l'utilisation du terme « phases », celui-ci spécifiant l'ordre d'application.

v) La mise en place de BPH ~~lorsque cela est approprié~~, devrait être soumise **à un processus de surveillance, de vérification et de documentation**. [NDT : les autres modifications ne concernent que la version en espagnol]

**Justification**

Les BPH sont obligatoires et leur surveillance, vérification et documentation ne sont donc pas facultatives.

**Définitions applicables à l'ensemble du document**

**Bonnes pratiques d'hygiène** : Programmes prérequis mis en place dans l'établissement visant spécifiquement l'hygiène et la sécurité sanitaire des aliments.

**Justification**

Nous recommandons d'ajouter le terme « sécurité sanitaire » afin de compléter l'objet des BPH.

**Mesure corrective : Option B (avancée par les États-Unis)**

Mesure corrective [Toute mesure prise en cas d'écart visant à corriger le problème, à séparer et évaluer tout aliment concerné par ledit écart, à déterminer comment traiter cet aliment de façon appropriée, et à identifier les causes du problème et à réduire la probabilité d'une répétition.]

**Justification**

Le Nicaragua estime que l'option la plus appropriée est la proposition avancée par les États-Unis car elle définit de manière claire et précise le terme de « mesure corrective ».

**Plan HACCP** HACCP [NDT : cette correction ne concerne que la version en espagnol]: document préparé en conformité des principes HACCP qui décrit les actions à prendre en vue de maîtriser les dangers qui sont significatifs pour la sécurité sanitaire des aliments dans le segment de la chaîne alimentaire considéré.

#### **Justification**

L'acronyme se traduit en espagnol par APPCC.

**Analyse des dangers** : Démarche consistant à rassembler et à évaluer les données concernant les dangers et les facteurs qui entraînent leur présence afin de décider lesquels d'entre eux représentent une menace pour la sécurité sanitaire des aliments et, par conséquent, devraient être pris en compte dans le plan HACCP [NDT : la modification proposée ne concerne que la version en espagnol].

#### **Justification**

Modification proposée à des fins de rédaction et de compréhension.

### NOUVELLE-ZÉLANDE

La Nouvelle-Zélande remercie la France, ainsi que le Chili, le Ghana, l'Inde et les États-Unis d'Amérique en leur qualité de coprésidents, et le groupe de travail électronique pour les importants travaux réalisés à ce jour pour commencer ce document de haute importance de révision des Principes généraux d'hygiène alimentaire et son annexe HACCP. La Nouvelle-Zélande souhaite également présenter les observations suivantes :

#### **Observations générales :**

La Nouvelle-Zélande recommande que, dans la plupart des cas, la sécurité sanitaire et la salubrité des aliments soient assurés par la mise en œuvre de BPH, lorsqu'aucun CCP ne sont déterminés. La sécurité sanitaire des aliments est améliorée par la mise en œuvre d'un système HACCP.

La Nouvelle-Zélande aimerait suggérer que « mesure de maîtrise » trouve place dans le processus de révision, avec sa propre section couvrant les mesures de maîtrise basées sur les BHP, sur les dangers et sur les risques, et une brève description de chaque type. Nous pensons que cela reprend la nouvelle direction déjà mise en avant par le CCFH dans ses dernières directives pratiques sur la maîtrise des combinaisons spécifiques danger-aliments telles que *Campylobacter* et *Salmonella* dans la chair de poulet (CAC/GL – 78-2011) et *Salmonella* dans la viande de bœuf et de porc (CAC/GL 87-2016). Non seulement cela encouragerait le lecteur à étudier les mesures de maîtrise potentielles à trois niveaux et les différences qui existent entre elles, mais serait l'occasion de faire référence dans ce document aux derniers textes Codex sur l'analyse des risques, les paramètres de gestion des risques, etc.

## Observations spécifiques sur le libellé de l'avant-projet :

Paragraphe	Observation	Justification
La NZ soutient le paragraphe 1, option B.		Complet et facilement compréhensible.
Paragraphe 2 : La NZ soutient l'option A.	Ce document montre comment <b>atteindre</b> améliorer la sécurité sanitaire et la salubrité des aliments au long de la chaîne alimentaire, de la production primaire au consommateur final, <del>en passant par la fabrication et la distribution.</del> Pour atteindre ce but, chaque entreprise fixe son propre système de maîtrise <b>de sécurité sanitaire des aliments</b> en tenant compte <b>de ces principes</b> , de ses <b>propres</b> exigences particulières <b>et de toute exigence fixée par le gouvernement</b> .	Éliminer le libellé superflu, déjà couvert dans l'approche relative à l'ensemble de la chaîne alimentaire.  Précise la manière dont chaque entreprise met en place son système de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments dans son pays.
Paragraphe 2 : Option B :	<del>La présente introduction souligne les principes généraux qui devraient être compris et respectés par les entreprises alimentaires, et aider les gouvernements à établir des programmes de surveillance appropriés. Elle définit ensuite certains termes et expressions spécifiques applicables au document.</del>	Pas nécessaire, dans la mesure où l'ensemble du document s'en chargera, et pas seulement l'Introduction.
3.	La première section décrit les <i>Bonnes pratiques d'hygiène pour la sécurité sanitaire et la salubrité des aliments (BPH)</i> . Les BPH constituent le socle de la plupart des systèmes de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments :  - Les BPH visent la prévention ou la réduction du niveau de contaminants pour que la <b>sécurité sanitaire et la salubrité</b> du produit fini, <del>ainsi que la sécurité sanitaire</del> , ne se voient pas compromises.  - <b><u>Les BPH créent une base et un environnement sanitaires qui favorisent la production d'aliments sûrs et salubres.</u></b> <del>— Les BPH, en général, ne requièrent que des connaissances et compétences de base.</del>	« Sécurité sanitaire et salubrité » par souci de cohérence avec d'autres parties du document.  Ajouter ici le paragraphe 4 comme autre tiret avec le mot « base », car les BPH sont la base du HACCP.  Biffer ce dernier tiret parce qu'il est mieux repris dans le tiret n° 3 de l'avant-projet de document. Les employés ont besoin de connaissances et d'aptitudes pertinentes pour la tâche à accomplir ; certaines BPH sont plus complexes que d'autres.
4.	<del>L'application des BPH appropriées dans les entreprises alimentaires crée un environnement sanitaire qui favorise la production d'aliments sûrs et salubres.</del>	Voir ci-dessous, inclusion dans le paragraphe 3.

Paragraphe	Observation	Justification
5.	<p><del>La deuxième section décrit le Système Analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise (HACCP).</del></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'application de <u>L'</u>HACCP ne sera pas efficace si des BPH ne sont pas préalablement en place.</li> <li>- L'HACCP est une approche <b>systematique</b> axée sur la prévention, visant à accroître la sécurité sanitaire des aliments lorsque ceci est justifié et possible, en renforçant la maîtrise des dangers <b>importants</b> obtenue par l'utilisation des BPH.</li> <li>- Pour ce faire, l'HACCP <b>améliore la sécurité sanitaire des aliments en utilisant</b> utilise des mesures de maîtrise <b>basées sur les dangers</b> appliquées à des points critiques pour la maîtrise (CCP), <b>le cas échéant</b>.</li> <li>- L'HACCP <del>est</del> <b>peut ne pas être</b> applicable dans tous les types d'entreprises alimentaires, <b>dans l'ensemble de la chaîne alimentaire</b>, notamment aux étapes de la production primaire. <del>Toutefois, les principes de l'HACCP peuvent s'appliquer à certaines activités relatives à la production primaire [par exemple, l'administration de médicaments vétérinaires].</del></li> </ul>	<p>[NdT : cette observation n'a aucune incidence sur la version française.]</p> <p>Biffer « application » par souci de cohérence avec les autres tirets.</p> <p>L'HACCP, lorsque cela est possible, améliore la maîtrise des dangers importants.</p> <p>Utilise des termes déjà utilisés par le Codex (basées sur les dangers) et souligne l'usage des CCP le cas échéant.</p> <p>L'HACCP est applicable dans toute la chaîne alimentaire mais peut avoir ou pas un ou plusieurs CCP.</p>
6. Objectifs	<p>Les <i>Principes généraux d'hygiène des aliments pour la sécurité sanitaire et la salubrité des aliments : Bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et Système Analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise (HACCP)</i> visent à :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Identifier <b>les de</b> bonnes pratiques d'hygiène applicables d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire (<del>depuis la production primaire jusqu'au consommateur final</del>) pour fournir des aliments sûrs et propres à la consommation ;</li> <li>- Recommander une approche fondée sur <b>les dangers</b> l'HACCP en tant que moyen d'améliorer la sécurité sanitaire des aliments ;</li> <li>- Fournir <b>une base pour</b> des directives pour l'élaboration de codes <b>d'hygiène</b> spécifiques <del>éventuellement nécessaires pour certains secteurs</del> <b>applicables à des secteurs alimentaires spécifiques</b> de <b>de toute</b> la chaîne alimentaire, <del>certaines</del> <b>procédés</b>, ou <del>certaines</del> <b>produits</b>, afin d'améliorer les conditions d'hygiène spécifiques de ces domaines.</li> </ul>	<p>D'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire signifie depuis la production primaire jusqu'à la consommation.</p> <p>Utiliser la terminologie utilisée dernièrement par le CCFH.</p> <p>Fournit la base sur laquelle de nombreux codes sont développés avec des informations spécifiques supplémentaires.</p>

Paragraphe	Observation	Justification
<p><b>Champ d'application</b></p> <p>7.</p>	<p><u>Le présent document s'adresse aux gouvernements, aux professionnels du secteur alimentaire et aux consommateurs.</u> Le présent document constitue un cadre structuré pour la production d'aliments sûrs et propres à la consommation, en définissant les conditions d'hygiène nécessaires et en appliquant, là où cela est justifié, des mesures de maîtrise renforcées à certaines étapes de la production <u>de l'ensemble de la chaîne alimentaire.</u> <del>Ce document s'adresse aux professionnels du secteur alimentaire et aux pays<sup>3</sup>, selon les cas.</del></p>	<p>Placer la dernière phrase au début et ajouter les consommateurs.</p> <p>Biffer « production », qui est associée à la production primaire ; « étapes » suffira.</p> <p>Besoin de couvrir l'ensemble de l'approche de la chaîne alimentaire au sein du champ d'application.</p> <p>Placer la dernière phrase au début et ajouter les consommateurs. Biffer le mot anglais « use ». [NdT : cette modification n'a aucune incidence sur la version française.]</p>
<p><b>Utilisation</b></p> <p>10. Troisième phrase</p>	<p>Lorsqu'il s'agit de décider si une prescription est nécessaire ou appropriée, <u>il convient d'étudier la possibilité d'effectuer toute analyse de risque pertinente.</u></p>	<p>Il faut étudier les informations provenant de l'analyse de risque lorsqu'elle est disponible et pertinente par rapport au danger. L'analyse de risque peut en effet informer le niveau acceptable d'un danger particulier et pourrait fournir un lien vers les mesures de maîtrise basées sur les risques.</p>
<p><u><b>RÔLES DES GOUVERNEMENTS, DES PROFESSIONNELS ET DES CONSOMMATEURS</b></u></p> <p>11.</p>	<p>Les gouvernements peuvent décider de la manière optimale de faire appliquer ces Principes généraux par la loi, la réglementation ou des recommandations en vue de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- protéger convenablement les consommateurs <u>visés</u> contre les maladies provoqués par les aliments ; <del>les politiques d'action devront tenir compte de la vulnérabilité de la population ou de divers groupes de population visés ;</del></li> <li>- donner la garantie que les aliments sont <u>sûrs et</u> propres à la consommation humaine ;</li> </ul>	<p>« Visés » couvre une partie spécifique de la population. Éliminer le libellé superflu.</p>
<p>12. Deuxième tiret</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- faire en sorte que les consommateurs reçoivent une information claire et facile à comprendre, <del>par des mentions d'étiquetage et d'autres moyens appropriés,</del> qui leur permettent de protéger leurs aliments contre la contamination et la croissance ou la survie d'agents pathogènes d'origine alimentaire en les entreposant, en les manipulant et en les préparant correctement, et</li> </ul>	<p>Éliminer à cette étape les détails spécifiques qui seront couverts en détail plus bas dans le document.</p>
<p>13.</p>	<p>Les consommateurs devraient <del>prendre conscience de leur rôle</del> <u>ensuivre</u> les <u>instructions directives</u> pertinentes et <u>en respecter</u> les</p>	<p>Correspond à la terminologie utilisée pour les gouvernements et les entreprises alimentaires et fait référence à des directives plutôt</p>

Paragraphe	Observation	Justification
	mesures d'hygiène des aliments appropriées <b><u>pour s'assurer que ces derniers sont sûrs et propres à la consommation.</u></b>	qu'à des instructions. Se concentre sur la sécurité sanitaire et la salubrité des aliments.
<b>PRINCIPES DE BASE RÉGISSANT UN SYSTÈME DE MAÎTRISE DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE</b>	<p>(i) Il est recommandé d'optimiser la sécurité sanitaire et la salubrité des aliments au moyen d'une approche préventive <b><u>en deux phases/à deux composantes</u></b>.</p> <p>(ii) Lors de l'élaboration d'un système de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments, la première [phase/composante] est la <del>mise en application des</del> <b><u>les</u></b> BPH.</p> <p>(iii) Les BPH devraient garantir que les aliments soient produits dans un environnement hygiénique, tout en réduisant la présence de contaminants, qu'ils soient dangereux ou non.</p> <p>(iv) Les BPH constituent un prérequis avant la mise en place d'un système HACCP, car elles fournissent le socle sur lequel doit reposer un système HACCP pour être efficace.</p> <p><del>La mise en place de</del> <b>(v) Les</b> BPH, lorsque cela est approprié, <del>devraient</del> être soumise à un processus <b><u>de validation</u></b>, de surveillance, <b><u>de mesure corrective</u></b>, de vérification <del>et</del> de documentation <b><u>et de tenue de registre.</u></b></p> <p>(vi) La deuxième [phase/composante] d'un système efficace de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments est la <del>mise en place de l'HACCP, lorsque ceci est nécessaire et possible.</del></p> <p>(vii) L'HACCP devrait identifier tous les dangers associés au processus <del>de production et à son environnement,</del> et préciser ceux qui sont significatifs et qui, parce qu'ils peuvent être présents un niveau inacceptable, devraient être maîtrisés.</p> <p>(viii) L'HACCP devrait déterminer quelles mesures de maîtrise <del>des</del> <b><u>basées sur les</u></b> dangers <del>validés</del> sont essentielles pour</p>	<p>Transformer en paragraphe 14.</p> <p>Biffer « de base ».</p> <p>(i) De préférence « phase » (et modification en conséquence).</p> <p>(ii) Par souci de cohérence, utiliser simplement les BPH pour commencer chaque principe. Mise en application et élaboration incompatibles ici aussi, l'élaboration venant d'abord.</p> <p>(v) Éliminer les mots qui ne sont pas nécessaires et faire correspondre avec les tirets précédents. (v) Autres activités clés appliquées aux BPH ajoutées.</p> <p>(v) Éliminer les mots qui ne sont pas nécessaires et faire correspondre avec les autres tirets. (vi) L'HACCP devrait être appliqué dans toute la chaîne alimentaire.</p> <p>(vii) Les BPH peuvent rechercher les dangers associés à l'environnement en contrôlant les sources de dangers.</p> <p>(viii) Utilise la terminologie déjà en vigueur au CCFH et quantifie la sécurité sanitaire des aliments par rapport au niveau acceptable de dangers. La validation vient ensuite.</p>

Paragraphe	Observation	Justification
	<p>élever le niveau de sécurité sanitaire des aliments <u>de danger à un niveau acceptable et valider les mesures.</u></p> <p>(ix) L'application de mesures de maîtrise des <u>basées sur les dangers pour chaque CCP</u> devrait être surveillée, vérifiée et documentée <u>soumise à un processus de validation, de surveillance, de mesure corrective, de vérification, de documentation et de tenue de registre.</u></p> <p>(x) Tout changement survenant dans l'entreprise alimentaire, qu'il s'agisse d'un nouveau procédé, d'un nouvel ingrédient, d'un nouveau produit ou de nouveaux équipements devrait entraîner la révision des BPH et du plan HACCP afin de déterminer s'il est nécessaire d'y apporter des modifications.</p>	<p>(ix) Ajoute d'autres composantes pertinentes pour les mesures de maîtrise basées sur les dangers.</p> <p>(x) Par souci de cohérence, n'utiliser que l'HACCP comme plus haut.</p>
<p><b>Définitions de termes apparaissant dans l'ensemble du document</b></p>	<p><i>Nettoyage</i> : élimination des contaminants <del>des souillures, des résidus d'aliments, de la saleté, de la graisse ou de toute autre matière indésirable.</del></p> <p><b><u>Maîtriser</u></b> : <b>prendre toutes les mesures nécessaires pour garantir et maintenir la conformité aux exigences</b> <del>critères définis dans le plan HACCP.</del></p> <p><b><u>Maîtrise</u></b> : <b>situation dans laquelle les méthodes suivies sont correctes et les critères sont satisfaits.</b></p> <p><i>Environnement</i> : <b><u>environs internes et en externes de l'établissement de production et de transformation des aliments</u></b> <del>ce qui entoure les aliments et les équipements de transformation dans l'établissement, y compris l'air et hormis les être humains .</del></p> <p><i>Établissement</i> : tout bâtiment ou toute zone où les aliments sont <b>présents</b> manipulés, ainsi que leurs environs relevant de la même direction.</p> <p><b><u>Diagramme des opérations</u></b> : <b>représentation systématique de la séquence des étapes ou opérations utilisées dans la production ou la fabrication d'un produit alimentaire donné.</b></p>	<p>Nettoyage – élimine les mots qui ne sont pas nécessaires et simplifie.</p> <p>Maîtrise – définition générique pas spécifique pour l'HACCP.</p> <p>Maîtrise – définition générique pas spécifique pour l'HACCP.</p> <p>Environnement – l'environnement est important tant en interne qu'en externe. La production d'aliments est tout aussi importante que la transformation d'aliments. Exemples trop restrictifs.</p> <p>Établissement – les aliments peuvent être cultivés, récoltés, transformés, stockés, distribués. Peuvent être plus que manipulés.</p> <p>Diagramme des opérations – définition générique pas spécifique pour l'HACCP.</p> <p>BPH – voir observation générale pour l'usage de Pratique plutôt que de Pratiques par le Codex.</p>

Paragraphe	Observation	Justification
	<p><i>Bonnes pratiques d'hygiène : programmes prérequis mis en place dans les établissements visant spécifiquement l'hygiène des aliments.</i></p> <p><b><u>Basés sur les BPH : mesures de maîtrise généralement qualitatives qui se fondent sur des connaissances scientifiques empiriques et sur l'expérience. Elles sont habituellement normatives et peuvent varier considérablement d'un pays à l'autre.</u></b></p>	<p>Basé sur les BPH – tel qu'utilisé dans les dernières directives du Codex pour faire le distinguo entre BPH et mesures de maîtrise basées sur les dangers.</p>
<p><b>Définitions (suite)</b></p>	<p><b>Danger</b> : agent biologique, chimique ou physique, ou état dans l'aliment ayant potentiellement un effet nocif sur la santé.</p> <p><b>Production primaire</b> : les premières étapes de la chaîne alimentaire qui comprennent, par exemple, l'élevage, la culture et la récolte et <b>les poissons</b> l'abattage, la traite, la pêche.</p> <p><b>Validation</b> : <b><u>Obtention de preuves que les éléments du plan HACCP sont efficaces qu'une mesure de maîtrise des dangers ou combinaison de mesures de maîtrise des dangers, appliquées de manière adéquate, ont la capacité de maîtriser un danger en atteignant un résultat spécifique.</u></b></p>	<p>Danger – soutient l'élimination de « ou état de ».</p> <p>Production primaire – exemples de culture et d'élevage plutôt que de récolte, considérée comme traitement primaire.</p> <p>Validation – utilise la définition du Codex, qui couvre davantage que les mesures de maîtrise basées sur les dangers.</p>
<p><b>Définitions spécifiques au système HACCP</b></p>	<p><del>Maîtriser : prendre toutes les mesures nécessaires pour garantir et maintenir la conformité aux critères définis dans le plan HACCP.</del></p> <p><del>Maîtrise : situation dans laquelle les méthodes suivies sont correctes et les critères sont satisfaits.</del></p> <p>Option B (avancée par les États-Unis) :</p> <p><i>Mesure corrective</i> : [toute mesure prise en cas d'écart visant à corriger le problème, à séparer et évaluer tout aliment concerné par ledit écart, à déterminer comment traiter cet aliment de façon appropriée, et à identifier les causes du problème et à réduire la probabilité d'une répétition.]</p> <p><del>Correction : [toute action prise à la place d'une mesure corrective pour identifier et corriger un problème lorsqu'un écart n'a pas</del></p>	<p>Maîtriser – déplacé dans la section sur l'ensemble du document.</p> <p>Maîtrise – déplacé dans la section sur l'ensemble du document.</p> <p>Mesure corrective – soutenons l'option B, mais ne pensons pas que « Correction » est également nécessaire car toutes les activités sont couvertes sous « Mesure corrective ».</p> <p>Remarque : étudier la possibilité d'ajouter une définition de mesure corrective pour les BPH.</p>



Paragraphe	Observation	Justification
	<p>d'effet sur la sécurité sanitaire des aliments (par exemple, nettoyer un équipement avant de reprendre la production).]</p> <p><i>Point critique pour la maîtrise (CCP) : étape à laquelle une ou des mesures de maîtrise <b>basées sur les des dangers</b> est sont peut-être appliquées et est sont essentielles pour prévenir un danger ou éliminer ramener un danger ou le ramener à un niveau acceptable.</i></p> <p><i>Critère : ce qui distingue l'acceptabilité de l'inacceptabilité en ce qui concerne la sécurité sanitaire des aliments.</i></p> <p><i>Limite critique : <b>critère devant être satisfait à un CCP</b> et pouvant être surveillé en temps utile.</i></p> <p><i>Écart : non-respect d'une <u>limite</u> limite-critère critique.</i></p> <p><i>Diagramme des opérations : représentation systématique de la séquence des étapes ou opérations utilisées dans la production ou la fabrication d'un produit alimentaire donné.</i></p> <p><b><u>Application d'HACCP : peut comprendre une identification et une analyse des dangers sans détermination de points critiques pour la maîtrise, ou une identification et une analyse des dangers avec détermination de CCP entraînant un ou plusieurs CCP.</u></b></p> <p><i>Plan HACCP : Document préparé en conformité des principes HACCP qui décrit les actions à prendre en vue de maîtriser les dangers qui sont significatifs pour la sécurité sanitaire des aliments dans le segment de la chaîne alimentaire considéré.</i></p> <p><i>Analyse des dangers : <b>collecte et évaluation des</b> données concernant les dangers <b>et les impacts du traitement des aliments sur ces dangers</b> qui entraînent leur présence, afin de décider <b>si des dangers quels qu'ils soient</b> lesquels d'entre eux représentent une menace pour la sécurité sanitaire des aliments et, par conséquent, devraient être <b>maîtriser à un ou plusieurs CCP</b> pris en compte dans le plan HACCP.</i></p> <p><b><u>Mesure de maîtrise basée sur les dangers : mesure de maîtrise mise au point sur la base de la connaissance scientifique du niveau probable de maîtrise à une étape ou à des étapes spécifiques d'une</u></b></p>	<p>CCP – éliminer « prévenir » qui est couvert par les BPH et conserver « éliminer » pour couvrir les dangers parasites.</p> <p>Critère – définition simplifiée.</p> <p>Limite critique – propose une nouvelle définition qui comprend les caractéristiques clés telles que la mesurabilité par rapport au critère sélectionné. Écart – définition alignée sur celle de « limite critique ».</p> <p>Diagramme des opérations – déplacé dans la section sur l'ensemble du document.</p> <p>Application d'HACCP – nouvelle définition pour couvrir l'HACCP avec ou sans un ou plusieurs CCP.</p> <p>Plan HACCP – la définition actuelle se limitant aux actions, il vaut mieux utiliser l'application HACCP qui permet d'avoir une certaine souplesse au niveau du contenu.</p> <p>Analyse des dangers – reflète l'impact du traitement alimentaire sur l'analyse des dangers ; libellé révisé pour inclure la possibilité d'un ou plusieurs CCP plutôt que d'un plan HACCP, ce qui permet une certaine souplesse au niveau de l'application HACCP.</p>

Paragraphe	Observation	Justification
	<p><b><u>chaîne alimentaire, ayant une base quantitative et pouvant être validée concernant son efficacité de maîtrise des dangers à cette étape. Plusieurs mesures de maîtrise basées sur les dangers peuvent contribuer à l'atteinte d'un niveau de danger acceptable.</u></b></p> <p><i>Mesure des maîtrise des dangers : tout action utilisable pour prévenir ou éliminer pour prendre en compte un danger significatif ou le ramener un niveau acceptable présent dans un aliment ou dans son environnement, ou survenant pendant le processus de production, afin de garantir que son niveau dans l'aliment ne dépasse pas un niveau acceptable.</i></p> <p><i>Surveillance : le fait de procéder à une série programmée d'observations ou de mesurages des critères des mesures de maîtrise des dangers afin de déterminer si un CCP que la mesure est sous contrôle.</i></p> <p><b><u>Danger significatif : danger dont l'analyse des dangers a déterminé qu'il était à un niveau inacceptable</u></b> <i>devait être maîtrisé.</i></p> <p><i>Validation : obtention de preuves que les éléments du plan HACCP sont efficaces qu'une mesure de maîtrise des dangers ou une combinaison de mesures de maîtrise des dangers, appliquées de manière adéquate, ont la capacité de maîtriser un danger en atteignant un résultat spécifique.</i></p> <p><b>Vérification</b> : application de méthodes, procédures, analyses et autres évaluations, en plus de la surveillance, afin de déterminer s'il y a conformité avec le plan HACCP <b>si l'application d'HACCP si une mesure de maîtrise a fonctionné comme escompté.</b></p>	<p>Mesure de maîtrise basée sur les dangers – nouvelle définition issue de texte Codex récent.</p> <p>Mesure de maîtrise des dangers – éliminée en faveur de « mesure de maîtrise basée sur les dangers », déjà utilisée par le Codex.</p> <p>Surveillance – éliminer les mots non nécessaires à des fins de simplification.</p> <p>Remarque : étudier également la possibilité d'inclure également une définition de surveillance pour les BPH.</p> <p>Danger significatif : établit un lien de référence à niveau de danger inacceptable.</p> <p>Validation – déplacé dans la section sur l'ensemble du document.</p> <p>Vérification –</p> <p>permet de se centrer spécifiquement sur l'application HACCP.</p> <p>Remarque : étudier également la possibilité d'inclure également une définition de vérification pour les BPH.</p>

## PARAGUAY

Le Paraguay se réjouit de la possibilité qui lui est offerte de présenter ses observations sur le présent document, avec lequel il convient tout en formulant les observations ci-dessous :

### i) Observations d'ordre général

Les modifications suivantes sont suggérées en ce qui concerne la *version en espagnol* :

- a. Remplacer le terme « idoneidad » et/ou « alimento idóneo » par « aptitud » et/ou « alimento apto » selon les cas, pour faire en sorte que le même terme soit utilisé dans tout le document. Les deux termes sont employés dans la version actuelle de l'Avant-projet, entraînant un manque de cohérence.

#### Justification :

Le terme « aptitud » [*aptitude à la consommation, N.D.T.*] est suggéré car nous estimons qu'il est amplement utilisé sur le plan national aussi bien que régional, dans le contexte de la salubrité des aliments.

- b. L'acronyme APPCC (en espagnol) devrait être préféré à son équivalent en anglais HACCP dans tout le document.
- c. Inclure la définition d'« *entreprise alimentaire* » au paragraphe 14. Ces définitions sont nécessaires pour délimiter la portée du terme, celui-ci étant utilisé ici sans avoir été défini.
- d. Analyser la possibilité d'ordonner le point 14. Les définitions devraient apparaître par ordre alphabétique pour suivre un ordre logique.

### ii) Observations spécifiques

#### INTRODUCTION

Le Paraguay se déclare favorable à l'Option B.

#### Justification :

Le texte de l'Option B est plus simple et compréhensible, non seulement par des personnes possédant des connaissances techniques en la matière, mais également par le public/les consommateurs en général. En même temps, l'option B est plus large que l'Option A car elle comprend des aspects liés à la responsabilité sociale.

Le Paraguay soutient néanmoins l'insertion d'une note<sup>2</sup> en bas de page, tel qu'indiqué ci-dessous :

#### Paragraphe 1

#### OPTION B

#### Énoncé actuel

Le public est en droit d'attendre que les aliments qu'il consomme soient sans danger et propres à la consommation. Les intoxications alimentaires et les maladies transmises par les aliments sont dans la meilleure des hypothèses déplaisantes ; au pire, elles peuvent être fatales. Mais elles ont aussi d'autres conséquences. Les foyers d'intoxication alimentaire peuvent perturber les échanges et le tourisme, et entraîner un manque à gagner, du chômage et des litiges. La détérioration des aliments est une source de gâchis, elle est coûteuse et peut se répercuter négativement sur le commerce et la confiance des consommateurs.

#### Énoncé proposé :

Le public est en droit d'attendre que les aliments qu'il consomme soient sans danger et propres à la consommation. **Bien que la sécurité sanitaire des aliments reste la préoccupation principale des sociétés modernes, de nouvelles exigences ont acquis une importance croissante, dans le but d'améliorer la santé et le bien-être du public vis-à-vis des aliments qu'il consomme.**<sup>2</sup> Les intoxications alimentaires et les maladies transmises par les aliments sont dans la meilleure des hypothèses déplaisantes ; au pire, elles peuvent être fatales. Mais elles ont aussi d'autres conséquences. Les foyers d'intoxication alimentaire peuvent perturber les échanges et le tourisme, et entraîner un manque à gagner, du chômage et des litiges. La détérioration des aliments est une source de gâchis, elle est coûteuse et peut se répercuter négativement sur le commerce et la confiance des consommateurs.

#### Justification :

Nous proposons d'ajouter la phrase ci-dessus en note de bas de page<sup>2</sup> de l'Option A, car il nous semble important de souligner que différentes catégories de consommateurs ont des préférences distinctes en ce qui concerne l'alimentation. Des aliments sains peuvent ne pas être aptes à la consommation pour certaines catégories de consommateurs, en pensant notamment au gluten ou aux aliments allergéniques. S'il est vrai

que ces aliments sont salubres pour la plupart des consommateurs, ils pourraient ne pas l'être pour les personnes intolérantes au gluten ou allergiques à certains de leurs ingrédients.

## Paragraphe 2

Le Paraguay se déclare favorable à l'Option B.

## Paragraphe 3

### Énoncé actuel :

- Les BPH, en général, ne requièrent que des connaissances et compétences de base.

### Énoncé proposé :

- Les BPH, en général, ~~ne requièrent que~~ requièrent des connaissances et des compétences de base.

### Justification :

L'utilisation de l'énoncé en négatif limite le caractère obligatoire des connaissances et des compétences requises pour la mise en application de BPH.

## Paragraphe 5

### Énoncé actuel :

- L'application de l'HACCP ne sera pas efficace si des BPH ne sont pas préalablement en place.

### Énoncé proposé :

- L'application de l'HACCP ne sera pas efficace si des BPH ne sont pas préalablement en place.

### Justification :

Supprimer le mot « no » afin d'améliorer la syntaxe de la phrase [*N.D.T. correction d'ordre rédactionnel applicable uniquement à la version en espagnol*]

### Énoncé actuel :

- L'HACCP pourrait ne pas être applicable dans tous les types d'entreprises alimentaires, notamment aux étapes de la production primaire. Toutefois, les principes de l'HACCP peuvent s'appliquer à certaines activités relatives à la production primaire [par exemple, l'administration de médicaments vétérinaires]

### Énoncé proposé :

- L'HACCP pourrait ne pas être applicable dans tous les types d'entreprises alimentaires, notamment aux étapes de la production primaire. Toutefois, les principes de l'HACCP peuvent s'appliquer à ~~certaines activités relatives à la production primaire [par exemple, l'administration de médicaments vétérinaires]~~ **toutes les activités, tout au long de la chaîne de production des aliments, même en absence de CCP.**

### Justification :

La présente modification est proposée sur la base du premier paragraphe du point 13 (*Travaux du GTE*), où il est fait mention du « *champ d'application approprié du système HACCP* » comme étant l'un des points pour lesquels une discussion plus approfondie est nécessaire. À ce propos, nous appuyons ce qui a été mis en avant par plusieurs membres du GTE, selon lesquels « le système HACCP est applicable à toute entreprise alimentaire tout au long de la chaîne alimentaire, y compris à la production primaire, même en absence de CCP. »

Ayant soutenu un débat sur ce point, nous avons conclu qu'il est bien évidemment difficile d'appliquer le HACCP à toute entreprise alimentaire car les CCP nécessaires à l'application complète du système viendraient à manquer, mais que, malgré tout, la description du produit, le diagramme, l'analyse des dangers et les vérifications du système sont applicables même si des points critiques pour la maîtrise n'ont pas été détectés.

## PRINCIPES DE BASE RÉGISSANT UN SYSTÈME DE MAÎTRISE DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE

### Principe i)

#### Énoncé actuel :

- (i) Il est recommandé d'optimiser la sécurité sanitaire et la salubrité des aliments au moyen d'une approche préventive [en deux phases/à deux composantes].

#### Énoncé proposé :

- (i) Il est recommandé d'optimiser la sécurité sanitaire et la salubrité des aliments au moyen d'une approche

préventive à deux phases ~~de deux composantes.~~

**Justification :**

Il est suggéré de remplacer le mot « idoneidad » par « aptitud » pour les raisons indiquées plus haut.

Il est également suggéré de supprimer l'expression « de deux composantes » car l'application de BPH est une condition préalable à l'application d'un système HACCP, et pose les bases de son efficacité. Une mise en place progressive permet d'aborder les problèmes techniques qui pourraient se manifester de manière ordonnée, et non tous ensemble, en accordant plus de temps pour s'adapter aux changements provoqués par la mise en marche, et assure la pérennité du système.

**Principe ii)**

**Énoncé actuel :**

(ii) Lors de l'élaboration d'un système de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments, la première [phase/composante] est la mise en application des BPH.

**Énoncé proposé :**

ii) Lors de l'élaboration d'un système de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments, la première phase/~~composante~~ est la mise en application des BPH.

**Justification :**

Il est suggéré de supprimer l'expression « composante », car l'application de BPH est une condition préalable à l'application d'un système HACCP, et pose les bases de son efficacité. Une mise en place progressive permet d'aborder les problèmes techniques qui pourraient se manifester de manière ordonnée, et non tous ensemble, en accordant plus de temps pour s'adapter aux changements provoqués par la mise en marche, et assure la pérennité du système.

**Principe v)**

**Énoncé actuel :**

(v) La mise en place de BPH, lorsque cela est approprié, devrait être soumise à un processus de surveillance, de vérification et de documentation.

**Énoncé proposé :**

v) La mise en place de BPH, ~~lorsque cela est approprié,~~ devrait être soumise à un processus de surveillance, de vérification et de documentation.

**Justification :**

L'expression « lorsque cela est approprié » limite le caractère obligatoire des actions de surveillance, de vérification et de documentation des BPH, qui constituent le soutien ou pilier du système.

**Principe x)**

**Énoncé actuel :**

(x) Tout changement survenant dans l'entreprise alimentaire, qu'il s'agisse d'un nouveau procédé, d'un nouvel ingrédient, d'un nouveau produit ou de nouveaux équipements devrait entraîner la révision des BPH et du plan HACCP afin de déterminer s'il est nécessaire d'y apporter des modifications. Les modifications devraient être documentées et, au besoin, validées.

**Énoncé proposé :**

(x) Tout changement survenant dans l'entreprise alimentaire, qu'il s'agisse d'un nouveau procédé, d'un nouvel ingrédient, d'un nouveau produit ou de nouveaux équipements devrait entraîner la révision des BPH et du plan HACCP afin de déterminer s'il est nécessaire d'y apporter des modifications. Les modifications devraient être documentées ~~et, au besoin,~~ validées.

**Justification :**

Le recours à l'expression « au besoin » limite l'importance du besoin de constater l'efficacité d'une mesure de maîtrise d'un danger, ou de l'ensemble des mesures de maîtrise d'un danger, nécessaire pour atteindre un résultat déterminé dans le cadre du système.

**Définitions applicables à l'ensemble du document****Paragraphe 15****Énoncé actuel :**

**Contaminant** : *Tout agent biologique ou chimique, toute matière étrangère ou objet physique (par exemple corps étranger ou autres substances) n'étant pas ajoutée intentionnellement aux produits alimentaires et pouvant compromettre la sécurité sanitaire ou la salubrité*

**Énoncé proposé :**

**Contaminant** : *Tout agent biologique ou chimique, toute matière étrangère ou objet physique (par exemple corps étranger ou autres substances) n'étant pas ajoutée intentionnellement aux produits alimentaires et pouvant compromettre la sécurité sanitaire ou la salubrité [N.d.T. Espagnol uniquement. Cette modification n'a aucun effet sur la version en français]*

**Justification :**

Modification d'ordre rédactionnel.

**Programmes prérequis** : *Procédures et actions prises pour maintenir les conditions d'hygiène d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire, et qui constituent le socle des systèmes HACCP*

*NOTE : Les programmes prérequis comprennent les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et autres actions dont le but ou le résultat est celui de procurer des conditions hygiéniques dans le cadre des bonnes pratiques agricoles (BPA), des bonnes pratiques vétérinaires (BPV), des bonnes pratiques de fabrications (BPF), des bonnes pratiques de production (BPP), et des bonnes pratiques de distribution (BPD).*

**Observation :**

*Des explications supplémentaires sont requises en ce qui concerne les bonnes pratiques de production (BPP) dont il est fait mention dans la note suivant la définition de « Programmes prérequis », afin de savoir s'il s'agit de bonnes pratiques d'élevage.*

**Définitions spécifiques au système HACCP****Paragraphe 15**

Le Paraguay se déclare favorable à l'Option B. des définitions proposées de « Mesure corrective » et « Correction » :

Option B (avancée par les États-Unis)

**Mesure corrective** : toute mesure prise en cas d'écart visant à corriger le problème, à séparer et évaluer tout aliment concerné par ledit écart, à déterminer comment traiter cet aliment de façon appropriée, et à identifier les causes du problème et à réduire la probabilité d'une répétition.

**Correction** : toute action prise à la place d'une mesure corrective pour identifier et corriger un problème lorsqu'un écart n'a pas d'effet sur la sécurité sanitaire des aliments (par exemple, nettoyer un équipement avant de reprendre la production).

**SUISSE****Observations générales :**

Nous souhaitons remercier le GTE dirigé par la France et co-présidé par le Chili, le Ghana, l'Inde et les États-Unis d'Amérique pour la préparation de ce document. À sa 47<sup>e</sup> session, le CCFH est convenu d'analyser la possibilité d'organiser un GTP avant sa 48<sup>e</sup> session. L'ordre du jour prévisionnel ne prévoit pas de réunion avant ladite session (dimanche 6 novembre). Nous sommes néanmoins de l'avis que l'avancement du document en question bénéficierait de la tenue d'un GTP, et demandons pour cela que cette possibilité ne soit pas écartée.

Nous sommes largement en faveur d'une harmonisation plus intense avec la terminologie proposée par l'ISO, qui contribue à accroître la mise en place efficace de BPH/HACCP et la cohérence dans le secteur alimentaire.

**Observations spécifiques sur l'annexe I du document CX/FH 16/48/5 :**

**Paragraphe 1** : Nous sommes en faveur de l'Option B pour ce paragraphe.

**Paragraphe 2** : Option A de ce paragraphe avec modifications

Ce document ~~montre comment~~ **fournit des orientations sur la manière d'améliorer la sécurité sanitaire et la salubrité des aliments au long de la chaîne alimentaire, de la production primaire au consommateur final, en passant par la fabrication et la distribution.** Pour atteindre ce but, chaque entreprise fixe son propre système de contrôle en tenant compte de ses exigences particulières.]

**Justification :** Les ajouts proposés ont pour but d'apporter plus de clarté au texte. Le segment de phrase « en passant par la fabrication et la distribution » est supprimé car cette notion est déjà couverte par « de la production primaire au consommateur final » ; il n'est donc pas nécessaire de souligner cet aspect de façon séparée.

**Paragraphe 3, 1<sup>er</sup> tiret :** Amender le texte comme suit :

Les BPH visent la prévention ou la réduction de niveau des contaminants, **autant que raisonnablement réalisable**, pour que la salubrité du produit fini, ainsi que la sécurité sanitaire, ne se voient pas compromises.

**Paragraphe 3, 3<sup>e</sup> tiret :** Amender le texte comme suit :

Tous les employés devraient recevoir une formation portant sur les BPH adaptée à leurs activités ; ~~il est important que les manipulateurs d'aliments possèdent des connaissances de base concernant les répercussions des BPH sur la sécurité sanitaire et la salubrité des aliments.~~

**Paragraphe 3, 4<sup>e</sup> tiret :** nous proposons de supprimer cette partie de la phrase, car elle n'indique pas clairement qui doit posséder des compétences et connaissances de base.

~~Les BPH, en général, ne requièrent que des connaissances et compétences de base.~~

**Paragraphe 4 :** Nous proposons de supprimer le texte de ce paragraphe car il constitue une répétition par rapport au texte du paragraphe 3. Nous proposons en revanche d'ajouter le texte qui suit en tant que nouveau paragraphe 3 :

~~L'application des BPH appropriées dans les entreprises alimentaires crée un environnement sanitaire qui favorise la production d'aliments sûrs et salubres.~~

**Tout système de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments comprend une étape BPH et une étape HACCP, les BPH constituant le socle sur lequel des procédures efficaces fondées sur l'HACCP peuvent être mises en place.**

**Justification :** Il est important de bien mettre en évidence le lien qui existe entre les BPH et l'HACCP, car il est souvent difficile pour les entreprises du secteur alimentaire de bien les différencier.

**Paragraphe 5 4<sup>e</sup> tiret :** Amender le texte comme suit :

~~L'HACCP peut ne pas être **est** applicable dans tous les types d'entreprise alimentaires, notamment aux étapes de la production primaire. Toutefois, les principes de l'HACCP peuvent s'appliquer à certaines activités relatives à la production primaire [par exemple, l'administration de médicaments vétérinaires].~~

**Justification :** Aucune partie de la chaîne alimentaire ne devrait être exclue de l'application du HACCP. Il est probable qu'aucun CCP ne soit présent au niveau de la production primaire. Les sites de production primaire devraient cependant mener une analyse des dangers et mettre en place des mesures de maîtrise des dangers, le cas échéant.

**Paragraphe 5, 5<sup>e</sup> tiret :** nous proposons de supprimer cette partie de la phrase, car elle n'indique pas clairement qui doit posséder des compétences et connaissances de base.

~~La mise en place d'un système HACCP nécessite des connaissances et des compétences spécifiques.~~

**Paragraphe 6 1<sup>e</sup> tiret :** Amender le texte comme suit :

~~Identifier~~ **Fournir des directives sur l'application des** les bonnes pratique d'hygiène applicables d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire (depuis la production primaire jusqu'au consommateur final) pour fournir des aliments sûrs et propres à la consommation

**Justification :** Ce document ne va pas définir les bonnes pratiques d'hygiène mais va fournir des orientations concernant l'application des BPH.

**Paragraphe 6 3<sup>e</sup> tiret :** Amender le texte comme suit par souci de clarté.

Fournir des directives pour l'élaboration des codes spécifiques éventuellement nécessaires pour ~~certaines secteurs de la chaîne alimentaire, certains procédés ou certains produits~~ les **codes d'usages spécifiques au secteur** afin d'améliorer **d'établir** les conditions d'hygiène spécifiques de ces domaines **secteurs**.

**Paragraphe 7 :** Amender le texte comme suit :

Le présent document constitue un cadre structuré pour la production d'aliments sûrs et propres à la consommation, en définissant les conditions d'hygiène nécessaires et en appliquant, là où cela est justifié, des mesures de maîtrise ~~renforcées~~ **spécifiques** à certaines étapes de la production. Ce document s'adresse aux professionnels du secteur alimentaire et aux pays<sup>3</sup>, selon les cas.

**Paragraphe 11, 2<sup>e</sup> tiret :** amender le texte comme suit, par souci de clarté

donner la garantie que les aliments sont **sûrs et** propres à la consommation humaine ;

**Paragraphe 12 2<sup>e</sup> tiret** : Amender le texte comme suit :

faire en sorte que les consommateurs reçoivent une information claire et facile à comprendre, ~~comprenant la liste des ingrédients, par des mentions d'étiquetage et d'autres moyens appropriés~~, qui leur permette de protéger leurs aliments contre la contamination et la croissance ou la survie d'agents pathogènes d'origine alimentaire, en les entreposant, en les manipulant et en les préparant correctement, et

**Justification** : Il n'est pas nécessaire de faire mention ici de la liste d'ingrédients et des moyens visant à fournir des informations aux consommateurs. Ces aspects devraient plutôt être abordés dans les informations pertinentes concernant l'étiquetage des aliments dans les directives et normes s'adressant aux consommateurs.

**Il est nécessaire d'attribuer une numérotation à l'intitulé « Principes de base... »**

**(i)** : Amender le texte comme suit :

Il est recommandé d'~~optimiser~~ **assurer** la sécurité sanitaire et la salubrité des aliments au moyen d'une approche préventive [en deux phases/~~à deux composantes~~] .

**(ii)** : Amender le texte comme suit :

Lors de l'élaboration d'un système de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments, la première [phase/~~composante~~], est la mise en application des BPH.

**(iii)** : Amender le texte comme suit :

Les BPH devraient garantir que les aliments soient produits dans un environnement hygiénique, tout en réduisant ~~la présence~~ **le niveau** de contaminants, ~~qu'ils soient dangereux ou non~~.

**(v)** : Amender le texte comme suit :

La mise en place de BPH, lorsque cela est approprié, devrait être soumise à un processus de surveillance, de vérification, **de mesure corrective** et de documentation.

**(vi)** : Amender le texte comme suit :

La deuxième [phase/~~composante~~] d'un système efficace de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments est la mise en place de l'HACCP, lorsque ceci est nécessaire et possible.

**(ix)** : Amender le texte comme suit :

L'application des mesures de maîtrise des dangers devrait être surveillée, vérifiée, **soumise à des mesures correctives (en cas d'écart), validée** et documentée.

**(x)** : Amender le texte comme suit :

Tout changement survenant dans l'entreprise alimentaire, qu'il s'agisse d'un nouveau procédé, d'un nouvel ingrédient, d'un nouveau produit ou de nouveaux équipements devrait entraîner la révision des BPH et du plan HACCP afin de déterminer s'il est nécessaire d'y apporter des modifications. **Les décisions prises au cours de l'évaluation et de la révision, que des modifications soient effectuées ou non**, devraient être documentées et, au besoin, validées.

**Paragraphe 14, définition d'« hygiène des aliments »** : voir la possibilité d'harmonisation avec la définition du manuel de procédure :

**L'Hygiène alimentaire** comprend les conditions et mesures nécessaires pour la production, l'élaboration, l'emmagasinage et la distribution des denrées alimentaires afin d'obtenir des produits en bon état, salubres, inoffensifs et aptes à la consommation humaine.

**Paragraphe 14, définition de « mesure corrective » et de « correction »** Nous appuyons l'option A.

## URUGUAY

L'Uruguay se réjouit d'avoir la possibilité de formuler des observations relatives à l'Avant-projet de révision des principes généraux d'hygiène des aliments (CAC/RCP 1-1969) et félicite les coordinateurs du groupe de travail électronique de leur travail.

Observations générales sur le document :

1. L'Uruguay estime que le processus de révision du document est parfaitement adéquat. De manière générale, il nous semble que le document se veut d'être clair et simple, afin de faciliter sa consultation et compréhension par les intéressés.
2. Nous considérons également, en ce sens, qu'il convient de fournir des hyperliens donnant accès aux



documents officiels cités dans le document, par le biais du site Internet du Codex, [www.fao.org/fao-who-codexalimentarius](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius) afin d'encourager la consultation des informations contenues dans d'autres documents du Codex, ainsi que des directives de la FAO et de l'OMS.

3. À notre sens, le champ d'application du présent document est confus, en ce qui concerne notamment la question de savoir **s'il comprend ou non la production primaire**, celle-ci apparaissant dans l'« Introduction » et les « Objectifs », mais pas dans le « Champ d'application ».

En ce qui concerne l'alinéa 13 des « **Généralités** », l'Uruguay n'est pas favorable à ce que l'HACCP soit appliqué à la production primaire, mais les BPH devraient être présentes tout au long de la chaîne, y compris la production primaire. Le « Champ d'application » concerne l'ensemble du document et non seulement l'annexe HACCP, et il nous semble important de le préciser.

4. L'Uruguay estime également que les BPH doivent être mises en place avant d'établir un plan HACCP, et que **la mise en place du système HACCP est un processus en deux phases** et non à deux composantes. Il est essentiel de mettre en place et consolider les BPH pour pouvoir mettre en œuvre l'HACCP.
5. L'Uruguay préfère l'adjectif « apto » à « idóneo », celui-ci étant plus fréquent et plus facile à comprendre.
6. En ce qui concerne bon nombre des NOTES du texte, l'Uruguay estime que celles-ci devraient faire partie du document, car elles servent à préciser les concepts ou les définitions, et devraient donc être ajoutées au corps du texte.

#### Observations spécifiques du document (Annexe 1)

### **INTRODUCTION**

1. L'Uruguay préfère l'option B.

#### **Option B :**

Le public est en droit d'attendre que les aliments qu'il consomme soient sans danger et propres à la consommation. Les intoxications alimentaires et les maladies transmises par les aliments sont dans la meilleure des hypothèses déplaisantes ; au pire, elles peuvent être fatales. Mais elles ont aussi d'autres conséquences. Les foyers d'intoxication alimentaire peuvent perturber les échanges et le tourisme, et entraîner un manque à gagner, du chômage et des litiges. La détérioration des aliments est une source de gâchis, elle est coûteuse et peut se répercuter négativement sur le commerce et la confiance des consommateurs.

L'augmentation des échanges internationaux de denrées alimentaires et des voyages à l'étranger dégage d'importantes retombées économiques. Mais elle facilite aussi la propagation des maladies à travers le monde. En outre, les habitudes alimentaires ayant considérablement évolué dans de nombreux pays au cours des vingt dernières années, de nouvelles techniques de production des aliments se sont développées. Une maîtrise efficace de l'hygiène est donc essentielle pour éviter les conséquences négatives, sur la santé publique et sur l'économie, des intoxications alimentaires et des maladies transmises par les aliments, ainsi que de la détérioration des aliments.

Chacun — agriculteurs et cultivateurs, fabricants et industriels, manipulateurs d'aliments et consommateurs — a la responsabilité de faire en sorte que les aliments soient sûrs et propres à la consommation.

Les Principes généraux d'hygiène des aliments jettent des bases solides qui permettent de garantir l'hygiène des aliments et ils doivent être utilisés en conjonction avec chaque code spécifique d'usages en matière d'hygiène, ainsi qu'avec les directives régissant les critères microbiologiques.

Les moyens de maîtrise décrits dans le document des Principes généraux sont internationalement reconnus comme essentiels pour assurer la sécurité sanitaire des aliments et leur acceptabilité pour la consommation. Les Principes généraux sont conseillés tant aux gouvernements qu'aux professionnels du secteur (producteurs primaires individuels, fabricants, transformateurs, établissements de service alimentaire et de vente au détail) qu'aux consommateurs.

2. L'Uruguay préfère l'option B, tout en signalant la question du champ d'application, plus large dans l'option A, qui constitue le concept du document original et qui est repris dans d'autres paragraphes, par exemple à la quatrième puce du paragraphe 5. L'Uruguay propose donc, pour ce point :

#### **Option B avec ajout**

« La présente introduction souligne les principes généraux **qui devraient être compris et respectés d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire, de la production primaire au consommateur final, y compris les**

**étapes de fabrication et distribution** par les entreprises alimentaires, et aider les gouvernements à établir des programmes de surveillance appropriés. Elle définit ensuite certains termes et expressions spécifiques applicables au document.

5. La deuxième section décrit le Système d'analyse des dangers : points critiques pour leur maîtrise (HACCP) :

- L'application de l'HACCP ne sera pas efficace si des BPH ne sont pas préalablement en place [NDT : ne concerne que la version en espagnol].
- L'HACCP est une approche axée sur la prévention, visant à accroître la sécurité sanitaire des aliments lorsque ceci est justifié et possible, en renforçant la maîtrise des dangers obtenue par l'utilisation des BPH [NDT : ne concerne que la version en espagnol].
- Pour ce faire, l'HACCP utilise des mesures de maîtrise appliquées à des points critiques pour la maîtrise (CCP).
- L'HACCP pourrait ne pas être applicable dans tous les types d'entreprises alimentaires, notamment aux étapes de la production primaire. ~~Toutefois, les principes de l'HACCP peuvent s'appliquer à certaines activités relatives à la production primaire [par exemple, l'administration de médicaments vétérinaires]~~
- La mise en place de l'HACCP nécessite des connaissances et des compétences spécifiques.

## CHAMP D'APPLICATION

7. Le présent document constitue un cadre structuré pour la production d'aliments sûrs et propres à la consommation, en définissant les conditions d'hygiène nécessaires et en appliquant, là où cela est justifié, des mesures de maîtrise renforcées à certaines étapes de la **chaîne alimentaire production**. Ce document d'adresse aux professionnels du secteur alimentaire et aux pays,<sup>3</sup> le cas échéant.

## UTILISATION

### Généralités

8. Le présent document offre une structure de base pour d'autres codes plus spécifiques applicables à des secteurs alimentaires [~~alimenticios~~ **alimentarios** – NDT : **ne concerne que la version en espagnol**] particuliers. Ces codes et directives spécifiques devraient être considérés conjointement avec le présent document.

9. Chaque section du présent document définit à la fois les objectifs à atteindre et les raisons de ces objectifs en termes de sécurité sanitaire et de salubrité [~~e idoneidad y aptitud~~ NDT : **ne concerne que la version en espagnol**] des aliments. Il se produira ~~inévitablement~~ **probablement** des situations où certaines exigences spécifiques présentées dans ce document ne seront pas acceptables. La question fondamentale, dans tous les cas, est « quelle est la mesure nécessaire et appropriée sur le terrain de la sécurité sanitaire et de la salubrité des aliments pour la consommation ? ».

10. Pour indiquer les cas où de telles questions peuvent se poser, le texte utilise les expressions « au besoin » et « le cas échéant ». Dans la pratique cela signifie que, bien qu'une disposition soit généralement appropriée et raisonnable, il peut exister des situations où elle n'est ni nécessaire ni adaptée du point de vue de la sécurité sanitaire des aliments et de leur salubrité. Lorsqu'il s'agit de décider si une prescription est nécessaire ou appropriée, il convient d'évaluer les risques [~~de riesgo~~ **del riesgo** – NDT : **ne concerne que la version en espagnol**]. Cette approche permet d'appliquer les exigences du présent document avec flexibilité et bon sens, étant entendu que l'objectif général est de produire des aliments sûrs et propres à la consommation. La grande diversité des activités et les différents degrés de risque existant dans la production **et manipulation** des aliments seront ainsi pris en compte.

## PRINCIPES DE BASE RÉGISSANT UN SYSTÈME DE MAÎTRISE DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE

- i) Il est recommandé d'optimiser la sécurité sanitaire et la salubrité [~~e idoneidad y aptitud~~ – NDT : **ne concerne que la version en espagnol**] des aliments au moyen de **la mise en œuvre d'une** approche préventive en deux [~~phases / à deux composantes~~].
- ii) Lors de l'~~élaboration~~ **conception** d'un système de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments, [~~la première phase / composante~~ est la mise en application de BPH.
- iii) Les BPH devraient garantir que les aliments soient produits dans un environnement hygiénique, tout en réduisant la présence de contaminants, qu'ils soient dangereux ou non.
- iv) Les BPH constituent un prérequis avant la mise en place d'un système HACCP, car elles fournissent le socle sur lequel doit reposer un système HACCP. ~~pour être efficace.~~

(v) La mise en place de BPH, lorsque cela est approprié, devrait être soumise à un processus de surveillance, de vérification et de documentation.

vi) [La deuxième phase /composante] d'un système efficace de sécurité sanitaire des aliments est la ~~mise en place~~ **conception et mise en place** de l'HACCP, lorsque ceci est nécessaire et possible.

vii) L'HACCP devrait identifier tous les dangers associés aux **aliments**, au processus de production et à son environnement, et préciser ceux qui sont significatifs et qui, parce qu'ils peuvent être présents à un niveau inacceptable, devraient être maîtrisés, **afin d'éviter qu'ils n'atteignent un niveau inacceptable**. ~~parce qu'ils peuvent être présents à un niveau inacceptable.~~

viii) L'HACCP devrait déterminer quelles mesures de maîtrise des dangers validées sont essentielles pour **élever atteindre la le niveau de** sécurité sanitaire des aliments.

## DÉFINITIONS

### Définitions applicables à l'ensemble du document

15. Les notes sont incluses à des fins explicatives et ne font pas partie des définitions.

L'Uruguay estime que plusieurs de ces notes constituent une importante contribution et expliquent des concepts importants.

**Nettoyage** : élimination des souillures, des résidus d'aliments, de la saleté, de la graisse ou de toute autre matière indésirable.

**NOTE : Un grand nombre d'agents biologiques (micro-organismes), mais pas tous, sont éliminés au nettoyage. Le nettoyage est une opération prérequis avant la désinfection, laquelle est nécessaire lorsque le nettoyage n'est pas assez efficace contre les contaminants biologiques**

**Contaminant** : tout agent biologique ou chimique, toute matière étrangère ou toute autre substance n'étant pas ajoutée intentionnellement aux produits alimentaires et pouvant compromettre la sécurité sanitaire ou la salubrité [de los alimentos mismos NDT : ne concerne que la version en espagnol].

**Contamination** : introduction ou présence d'un contaminant dans un aliment ou dans un [medio-- NDT : ne concerne que la version en espagnol] environnement alimentaire.

**Environnement** : ce qui entoure les aliments et [NDT : Ne concerne que la version en espagnol] les équipements de transformation dans l'établissement, y compris l'air et hormis les êtres humains.

**Établissement** : tout bâtiment ou toute zone où les aliments sont manipulés, ainsi que leurs environs relevant de la même ~~direction~~ **gestion**.

**Salubrité Aptitude des aliments** : assurance que les aliments sont acceptables **aptes à** pour la consommation humaine conformément à l'usage auquel ils sont destinés.

**Danger** : agent biologique, physique ou chimique dans ~~ou état de l'aliment,~~ ayant potentiellement un effet nocif sur la santé **des consommateurs**.

**NOTE : Des exemples de dangers comprennent les bactéries et leurs toxines, les virus, les parasites, les prions, les allergènes, les métaux lourds, les mycotoxines, les corps étrangers, des morceaux d'aliments solides pouvant provoquer l'étouffement.**

**Programmes prérequis** : procédures et actions prises pour maintenir les conditions d'hygiène d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire, et qui constituent le socle des systèmes HACCP.

**NOTE : Les programmes prérequis comprennent les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et autres actions dont le but ou le résultat est celui de procurer des conditions hygiéniques dans le cadre des bonnes pratiques agricoles (BPA), des bonnes pratiques vétérinaires (BPV), des bonnes pratiques de fabrications (BPF), des bonnes pratiques de production (BPP), et des bonnes pratiques de distribution (BPD).**

### Définitions spécifiques au système HACCP

**Maîtrise** : situation dans laquelle les méthodes suivies sont correctes et les critères sont satisfaits. [marcados definidos – NDT : ne concerne que la version en espagnol].

Option A (fondée sur la norme ISO 9000)

**Mesure corrective** : [mesure appliquée au procédé ou à l'environnement pour éliminer la cause d'une non-conformité détectée et pour en éviter la répétition]

**Correction** : [Action prise pour éliminer une non-conformité détectée.]

**Critère critique** : critère qui distingue l'acceptabilité de l'inacceptabilité en ce qui concerne la sécurité sanitaire des aliments.

**NOTE** : Un critère critique peut être une limite critique, un critère d'action observable, ou une limite à une action qui démontre que la mesure de maîtrise des dangers à un CCP est sous contrôle.

**Limite critique** : critère qui distingue l'acceptabilité de l'inacceptabilité. Valeur numérique caractérisant le critère critique d'un paramètre mesurable pouvant être surveillé en temps utile.

**NOTE 1** : La limite critique se rapporte à un mesurage, par exemple de temps, de température, de pH, d'activité [~~aeuosa~~ – NDT : ne concerne que la version en espagnol] de l'eau, de pression.

**NOTE 2** : Lorsqu'une mesure de maîtrise implique la combinaison de plusieurs actions, il peut y avoir plusieurs limites critiques qui doivent être respectées ensemble, par exemple pour la température et le temps, le pH et l'activité [~~aeuosa~~ – NDT : ne concerne que la version en espagnol] de l'eau.

**NOTE 3** : La limite critique est l'une des caractéristiques des mesures de maîtrise pouvant être surveillées en temps utile. Toutefois, pour les mesures de maîtrise des dangers ne se prêtant pas à être surveillées en temps utile, il sera nécessaire d'utiliser plusieurs types de critères. C'est pourquoi la définition de « critère critique » est large, tandis que la définition de « limite critique » est étroite (voir plus bas).

**Diagramme des opérations** : représentation systématique de la séquence des étapes ou opérations utilisées dans la production ou la fabrication d'un produit alimentaire donné ou la prestation d'un service alimentaire.

**Plan HACCP** [NDT : la modification de l'acronyme ne concerne que la version en espagnol] : document préparé en conformité des principes HACCP qui décrit les actions à prendre en vue de maîtriser les dangers qui sont significatifs pour la sécurité sanitaire des aliments dans le segment de la chaîne alimentaire considéré.

**Mesure de maîtrise des dangers** : toute action ou mesure utilisable pour prévenir ou éliminer pour prendre en compte face à un danger significatif ou pour le ramener à un niveau acceptable présent dans un aliment ou dans son environnement, ou survenant pendant le processus de production afin de garantir que son niveau dans l'aliment ne dépasse pas le ramener à un niveau acceptable.

**Surveillance** : le fait de procéder à une série programmée d'observations ou de mesurages des paramètres définis critères des mesures de maîtrise des dangers, afin de déterminer si un PCC la mesure est sous contrôle fonctionne de manière efficace.

**Danger significatif** : danger dont l'analyse des dangers a déterminé qu'il devait être maîtrisé au moyen d'une mesure de maîtrise spécifique.

**Phase ou étape** : point, procédure, opération ou stade la chaîne alimentaire (y compris matières premières) depuis la production primaire jusqu'à la consommation finale.

## ÉTATS-UNIS

### OBSERVATIONS GÉNÉRALES

Les États-Unis d'Amérique saluent les efforts du groupe de travail électronique (GTE) en vue d'entamer le projet de révision des *Principes généraux d'hygiène alimentaire (PGHA)*. Les États-Unis d'Amérique ont été membre dudit GTE et l'un de ses cinq co-présidents. Après avoir examiné les observations formulées par les membres du GTE et à la lumière des échanges que nous avons eus avec d'autres membres sur le présent document, nous reconnaissons qu'il y a encore beaucoup à faire et attendons avec impatience les débats qui auront lieu lors de la quarante-huitième session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH48).

L'un des aspects essentiels que le présent document entendait couvrir était de reconnaître que la maîtrise des dangers aux points critiques pour la maîtrise (CCP) établis dans un système HACCP ne couvrait pas toutes les mesures de maîtrise nécessaires à la sécurité sanitaire des aliments. À titre d'exemple, plusieurs intoxications liées à la sécurité sanitaire des aliments se sont produites en raison de la contamination de produits prêts à la consommation par des agents pathogènes tels que *Listeria monocytogenes*. Ces derniers avaient trouvé refuge sur des équipements ou dans l'environnement de transformation des aliments. En règle générale, dans la transformation des produits prêts à la consommation, il n'existe pas d'étape spécifique où un CCP (tel qu'actuellement défini et appliqué dans le système HACCP) peut être établi afin de parer au danger lié aux pathogènes présents dans l'environnement. Les procédures nécessaires à la gestion du risque de contamination par l'environnement, elles, ne peuvent pas non plus être surveillées en temps voulu (c'est-à-dire, pendant la transformation du produit). En outre, s'agissant des mesures de maîtrise appliquées contre les pathogènes présents dans l'environnement, un écart par rapport à la sécurité sanitaire d'un produit peut ne pas représenter le même risque qu'un écart à un CCP traditionnel.

L'approche que suit le document tente d'intégrer lesdites mesures de maîtrise comme un type différent de CCP dans un système HACCP. À cette fin, l'introduction d'une nouvelle terminologie est proposée (par

exemple, mesure de maîtrise des dangers, critère critique) ainsi que deux types de CCP (CCP Type A, pour les dangers présentant des limites critiques surveillés « en temps réel » et les CCP Type B, pour lesquels ce n'est pas le cas). Tel que cela est indiqué dans la section « Généralités », en cas d'écart à un CCP Type A, le produit est considéré comme pouvant ne pas être sûr et, partant, n'est pas mis sur le marché ; en cas d'écart à un CCP Type B, une décision doit être prise sur le devenir du lot. Les États-Unis d'Amérique estiment que l'approche, telle qu'elle est présentée, a donné lieu à des malentendus et engendré trop de changements probablement pas justifiés. Nous ne savons pas ce que signifie clairement la « demande de ne pas modifier le concept de CCP ». Toutefois, nous pensons que c'est justement ce que fait l'approche basée sur les CCP Type A et les CCP Type B. Par ailleurs, ceux qui connaissent l'historique du système HACCP se souviendront des notions de CCP1 et de CCP2 où le CCP1 permettait de maîtriser entièrement un danger (par exemple, un traitement thermique capable de tuer un agent pathogène) alors que le CCP2 était capable de réduire mais pas d'éliminer un danger (par exemple, lavage de la carcasse dans le cas de *Salmonella*). Ce concept n'a jamais abouti et nous pensons que l'approche basée sur les CCP Type A et les CCP Type B connaîtrait le même sort. De plus, nous ne sommes pas d'accord avec l'approche des écarts aux CCP Type A et aux CCP Type B ; même en cas d'écart aux CCP surveillé par des mesurages en temps réel (« CCP Type A »), il se peut qu'il existe des procédures visant à évaluer et libérer le produit. (Nous reconnaissons que ces encadrés ne contiennent que de brèves descriptions qui seraient davantage étoffées lors de l'élaboration de la section du document consacrée au système HACCP. Néanmoins, nous pensons que le diagramme en l'état risque de susciter des inquiétudes).

A notre sens, l'approche devrait être simplifiée en vue d'atteindre l'objectif escompté, à savoir, mettre en œuvre les « mesures de maîtrise des dangers » qui ne cadrent pas avec l'application actuelle des CCP du système HACCP.

L'un des membres du GTE a suggéré d'avoir recours aux mesures de maîtrise fondées sur les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les mesures de maîtrise fondées sur les dangers car ces expressions ont déjà été employées dans deux documents du Codex sur la maîtrise des agents pathogènes dans certaines viandes crues. Lesdites expressions ont été définies dans les Directives pour la maîtrise des *Salmonella* spp. non typhiques dans la viande de bœuf et la viande de porc (CAC/GL 87-2016) comme suit :

- *Fondées sur les bonnes pratiques d'hygiène (BPH)* : elles sont généralement qualitatives et se fondent sur des connaissances scientifiques empiriques et sur l'expérience. Elles sont habituellement normatives et peuvent varier d'un pays à l'autre.
- *Fondées sur les dangers* : elles sont élaborées à partir des connaissances scientifiques sur le niveau probable de maîtrise d'un danger à une ou plusieurs étapes de la chaîne alimentaire. Elles s'appuient sur une estimation quantitative de la prévalence et/ou de la concentration des *Salmonella*, et peuvent être validées en fonction de leur efficacité dans la maîtrise des dangers à une étape spécifique. Les retombées positives d'une mesure fondée sur les dangers ne peuvent être établies avec exactitude en l'absence d'une évaluation spécifique du risque : on s'attend toutefois à ce que toute réduction significative de la prévalence de pathogènes et/ou de leur concentration se traduise par un bienfait sur la santé humaine.

Il y a peut-être lieu de se demander si ces expressions pourraient être employées dans le présent document (ou si elles prêteraient davantage à confusion). Toutefois, nous pensons que la définition actuelle de ces termes risque d'être trop spécifique aux documents dans lesquels ils ont été utilisés. D'autres ont suggéré d'utiliser le concept ISO de programmes prérequis opérationnels (PRPO : programme prérequis identifié par l'analyse des dangers comme essentiel pour maîtriser la probabilité d'introduction de dangers liés à la sécurité des denrées alimentaires et/ou de la contamination ou prolifération des dangers liés à la sécurité des denrées alimentaires dans le produit ou dans l'environnement de transformation). Aux USA, nous combinons les CCP du système HACCP avec les procédures opérationnelles normalisées (PON) en matière d'assainissement ou d'autres programmes prérequis dans un système de sécurité sanitaire des aliments. Plus récemment, nous avons introduit le concept de « mesures de maîtrise préventives » qui intègrent des contrôles de procédés (par exemple, ceux des systèmes HACCP), des mesures de maîtrise des allergènes alimentaires, des contrôles en matière d'assainissement (spécifiques aux risques) et des contrôles de la chaîne logistique. Ainsi, le concept de « mesures de maîtrise des dangers » au-delà des CCP du système HACCP n'est en rien nouveau. Cependant, différentes approches ont été adoptées et il n'en existe aucune qui ait été validée à l'échelle internationale et qui intègre la terminologie et les directives pour les procédures et les programmes indispensables à la sécurité sanitaire des aliments autre que les CCP du système HACCP. A notre sens, l'un des objectifs visés par la révision des PGHA et de leur annexe sur le système HACCP est de dégager un consensus sur le durcissement des mesures de maîtrise des dangers en décrivant un programme recensant l'intégralité des mesures de maîtrise indispensables à la sécurité sanitaire des aliments. Ledit programme inclurait à la fois les mesures de maîtrise aux CCP et d'autres mesures de maîtrise. D'après nous, l'introduction des termes « critère critique » et « mesure de maîtrise des dangers » combinée avec une définition simplifiée de « mesure corrective » pourrait fonctionner à condition aussi de fournir davantage d'orientations sur leur application. Cela pourrait déboucher sur une approche plus acceptable.

## **OBSERVATIONS PARTICULIÈRES**

### **INTRODUCTION**

#### **Paragraphe 1**

**Observation** : deux options sont proposées pour la première partie de l'introduction. L'option B découle de l'introduction actuelle des PGHA, avec la suppression des phrases faisant référence à la structure du document (qui va changer). L'option A intègre la question de la santé et du bien-être, des préférences alimentaires et des besoins alimentaires. Elle introduit également un libellé sur les traumatismes psychologiques faisant partie des « maladies d'origines alimentaires moins visibles ». Nous recommandons l'adoption de l'option B avec la suppression d'une phrase :

~~Les Principes généraux d'hygiène alimentaire jettent des bases solides qui permettent de garantir l'hygiène des aliments et ils doivent être utilisés en conjonction avec chaque code spécifique d'usages en matière d'hygiène, ainsi qu'avec les Directives régissant les critères microbiologiques.~~

**Justification** : nous préférons l'option B car l'option A introduit des aspects non pertinents pour la sécurité sanitaire des aliments et leur salubrité. Autant d'aspects qui sortent du champ d'application du CCFH. D'après nous, les aspects mentionnés dans la phrase que nous proposons de biffer appartiennent à la section « Utilisation » du document.

#### **Paragraphe 1**

**Observation** : supprimer les virgules après « échanges » et « voyages » dans la première phrase du deuxième paragraphe de l'option B : *[NdT : ne concerne que la version anglaise]*

L'augmentation des échanges internationaux de denrées alimentaires et des voyages à l'étranger dégage d'importantes retombées économiques.

**Justification** : modification d'ordre rédactionnel.

#### **Paragraphe 2**

**Observation** : deux options sont proposées pour le deuxième paragraphe de l'introduction. Nous préférons une solution hybride des deux options :

**Le présent document souligne les principes généraux qui devraient être compris et respectés par les entreprises alimentaires et aider les gouvernements à établir des programmes de surveillance appropriés afin de garantir et préserver la sécurité sanitaire et la salubrité des aliments. Les principes énoncés dans le présent document visent à être utilisés tout le long de la chaîne alimentaire, de la production primaire au consommateur final,[en passant par la fabrication et la distribution,] chaque entreprise fixant son propre système de maîtrise compte tenu de la nature des opérations, des dangers pertinents et des mesures de maîtrise appropriées susceptibles d'être appliquées.**

**Justification** : changement rédactionnel afin de fusionner les concepts clés de chaque paragraphe et de clarifier l'expression « ses exigences particulières ». Nous avons placé entre crochets « en passant par la fabrication et la distribution » car nous estimons que ce membre de phrase peut être biffé afin de raccourcir cette longue phrase. En effet, dans la chaîne alimentaire, la fabrication et la distribution sont situées entre la production primaire et le consommateur final ; néanmoins, nous admettons que d'autres voudront peut-être le conserver puisqu'il s'agit là des principaux secteurs d'application du système HACCP.

#### **Paragraphe 3 et 4**

**Observation** : revoir le chapeau du paragraphe 3 afin d'y incorporer le paragraphe 4 comme suit :

La première section décrit les Bonnes pratiques d'hygiène pour la sécurité et la salubrité des aliments (BPH). Les BPH constituent le socle de la plupart des systèmes de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments. **L'application des BPH appropriées dans les entreprises alimentaires crée un environnement sanitaire qui favorise la production d'aliments sûrs et salubres.**

**Justification** : la phrase du paragraphe 4 explique la phrase sur les BPH constituant le socle de la plupart des systèmes de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments et, de ce fait, elles devraient apparaître côte-à-côte.

#### **Paragraphe 3, puce 4**

**Observation** : réviser comme suit :

**La mise en place des** BPH, en général, ne requiert que des connaissances et des compétences de base.

**Justification** : certaines BPH requièrent plus que des connaissances et des compétences de base. Par exemple, les types de produits d'entretien et de désinfectants appropriés et leur mode d'emploi, même si bien des fois la mise en place des BPH est assez élémentaire.

#### Paragraphe 4, puce 4

**Observation** : ajouter un « s » à « type »

L'HACCP peut ne pas être applicable dans tous les types d'entreprises alimentaires...

**Justification** : modification d'ordre rédactionnel

#### Paragraphe 4, puce 5

**Observation** : réviser comme suit :

**La mise en place de** l'HACCP nécessite des connaissances et des compétences spécifiques.

**Justification** : souci de cohérence avec la correction apportée à la puce sur les BPH. C'est la mise en place de l'HACCP, et notamment l'analyse des dangers, qui requiert des connaissances et des compétences spécifiques.

### OBJECTIFS

#### Paragraphe 6, chapeau

**Observation** : revoir le titre :

Principes généraux d'hygiène alimentaire pour la ~~sécurité sanitaire~~ salubrité et la ~~salubrité~~ sécurité sanitaire : Bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et **[le]** Système d'analyse des risques - points critiques pour leur maîtrise (HACCP)

**Justification** : changement d'ordre rédactionnel pour être en adéquation avec le titre. Nous recommandons également d'ajouter « le » dans le titre du document. Toutefois, nous l'avons placé ici entre crochets dans la mesure où il ne figure pas actuellement dans le titre.

#### Paragraphe 6, puce 2

**Observation** : à cette puce, l'expression « approche fondée sur l'HACCP » est employée (« recommander une approche fondée sur l'HACCP en tant que moyen d'améliorer la sécurité sanitaire des aliments »). Nous ne proposons pas encore d'amendement. Néanmoins, nous tenons à souligner qu'il faudra préciser si cela fait référence à autre chose qu'à un système HACCP, avec ses 7 principes. Si tel n'est pas le cas, nous devrions le remplacer par « système HACCP » afin d'éviter d'introduire un nouveau terme dont la signification n'est pas claire.

### CHAMP D'APPLICATION

#### Paragraphe 7

**Observation** : réviser comme suit :

Le présent document constitue un cadre structuré pour la production d'aliments sûrs et propres à la consommation, en définissant les conditions d'hygiène nécessaires et en appliquant, là où cela est justifié **et nécessaire**, des mesures **supplémentaires** de maîtrise **de la sécurité sanitaire** ~~renforcées applicables à certaines étapes de la production à certaines activités~~. Ce document s'adresse aux professionnels du secteur alimentaire et au pays<sup>3</sup> **aux gouvernements**, selon les cas.

<sup>3</sup> ~~Aux fins du présent document, les termes « pays », « gouvernement » et « national » indiquent que la disposition est applicable aux Membres du Codex (article I) et aux Organisations Membres (article II), telle qu'une organisation régionale d'intégration économique voir le Manuel de Procédure de la Commission du Codex Alimentarius.~~

**Justification** : à notre sens, cela transmet mieux l'idée que les mesures de maîtrise du système HACCP sont des mesures de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments en sus des BPH. Nous avons remplacé « étapes de production » par « certaines activités » afin de mieux retraduire le fait que les mesures essentielles de maîtrise des dangers peuvent ne pas intervenir au stade de la transformation. Par exemple, elles pourraient consister à nettoyer une trancheuse afin d'éviter de contaminer la viande par *Listeria monocytogenes* ou de transférer des agents allergènes laitiers contenus dans le fromage vers la viande lorsqu'une même trancheuse est utilisée pour les deux catégories d'aliments.

Le terme « gouvernements » est employé plus bas dans le document ; nous pensons qu'il serait souhaitable de n'employer qu'un seul et même terme. La note de bas de page concernait les principes d'analyse des risques microbiens ; elle n'est à notre avis plus nécessaire (nous l'avions recommandée lorsque la phrase

contenait les termes « industrie » et « pays » avec des notes de bas de page pour chacun d'entre eux), et nous pensons que la laisser pourrait prêter à confusion.

## UTILISATION

### Paragraphe 9

**Observation** : biffer (ou placer entre crochets) la première phrase :

~~Chaque section du présent document définit à la fois les objectifs à atteindre et les raisons de ces objectifs en termes de sécurité sanitaire et de salubrité des aliments.~~

**Justification** : nous ne savons pas si telle sera la structure que nous allons suivre, notamment du fait que nous enlevons d'une annexe des directives sur le système HACCP pour les incorporer dans le document principal.

### Paragraphe 12

**Observation** : modifier la deuxième puce comme suit :

faire en sorte que les consommateurs reçoivent une information claire et facile à comprendre, comprenant la liste des ingrédients, par des mentions d'étiquetage et d'autres moyens appropriés, qui leur permettent de protéger leurs aliments contre la contamination et la croissance ou la survie d'agents pathogènes d'origine alimentaire en les entreposant, en les manipulant et en les préparant correctement et **pour que les consommateurs allergiques puissent repérer les ingrédients allergènes** ; et

**Justification** : fournir une justification sur le plan de la sécurité sanitaire des aliments pour inclure la liste des ingrédients.

## PRINCIPES DE BASE RÉGISSANT UN SYSTÈME DE MAÎTRISE DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE

### Paragraphe (i)

**Observation** : nous préférons utiliser « composante » au lieu de « phase ».

**Justification** : « Phase » peut signifier « période définie ou étape dans un processus de changement ou faisant partie du développement de quelque chose » ou bien « étape distincte dans un parcours, un développement ou un cycle ». En tant que tel, cela peut renvoyer à quelque chose ayant une fin. « Composante » peut être définie par « l'une des parties de quelque chose (comme un système ou une combinaison) ; partie importante de quelque chose ». Ainsi, « phase » peut signifier que quelque chose s'achève et autre chose (une autre phase) débute, alors qu'une composante fait partie d'autre chose. Nous considérons qu'aussi bien les BPH que le système HACCP sont des composantes, ou des parties, d'un système de sécurité sanitaire et que les BPH continuent d'être utilisées même lorsqu'un système HACCP est appliqué dans la suite des opérations.

### Paragraphe (vii)

**Observation** : réviser comme suit :

L'HACCP devrait identifier tous les dangers associés **aux ingrédients**, au processus de production et à son environnement, et préciser ceux qui sont significatifs et qui devraient être maîtrisés parce qu'ils peuvent être présents à un niveau inacceptable **engendrer des maladies ou des intoxications en l'absence de mesures de maîtrise**.

**Justification** : nombre des dangers à traiter sont liés aux matières premières et autres ingrédients. Bien que certains considèrent que cette question est couverte dans le « processus de production », nous pensons qu'il est important de préciser que l'analyse des dangers devrait inclure les ingrédients. Nous avons modifié la fin du libellé pour faire le lien avec la sécurité sanitaire des aliments.

### Paragraphe (viii)

**Observation** : réviser comme suit :

L'HACCP devrait déterminer quelles mesures de maîtrise des dangers **fondées sur des données scientifiques** validées sont essentielles pour élever le niveau de sécurité sanitaire des aliments.

**Justification** : le point clé ici doit être la détermination des mesures de maîtrise des dangers essentielles à la sécurité sanitaire des aliments. Toutes ces mesures n'auront pas besoin d'être validées. Toutefois, il conviendrait de disposer de données scientifiques afin d'étayer ladite mesure. Par exemple, si le nettoyage d'une trancheuse est considéré comme étant une mesure de maîtrise essentielle pour *Listeria monocytogenes*, nous ne nous attendrions pas à ce qu'une entreprise alimentaire valide le fait que la procédure de nettoyage élimine le microorganisme en question. En revanche, les composés du produit nettoyant utilisé devraient être



ceux permettant justement d'éliminer le type de souillures (graisses et protéines) sur la trancheuse et de réduire le nombre de microorganismes associés. De même, nous ne nous attendrions pas à ce qu'une entreprise valide l'efficacité du procédé de désinfection de la trancheuse mais, plutôt, d'utiliser des produits désinfectants dont l'efficacité a été prouvée par le fabricant (le test d'efficacité peut ne pas avoir porté sur le pathogène potentiellement dangereux) et, en cas de besoin, approuvés par une autorité compétente pour une utilisation donnée. Par ailleurs, nous pensons que « validation » appartient au point suivant.

### **Paragraphe (ix)**

**Observation** : réviser comme suit :

L'application des mesures de maîtrise des dangers devrait être surveillée, vérifiée (**y compris, le cas échéant, validée**) et documentée.

**Justification** : le besoin de validation a davantage sa place ici. En fonction de notre approche concernant la vérification et la validation, ce point risque d'être revu ; cependant, nous avons effectué un ajout en partant du principe que la validation fera toujours partie du principe de vérification.

### **Paragraphe (x)**

**Observation** : réviser comme suit :

Tout changement survenant dans l'entreprise alimentaire, qu'il s'agisse d'un nouveau procédé, d'un nouvel ingrédient, d'un nouveau produit ou de nouveaux équipements devrait entraîner la révision des BPH et du plan HACCP afin de déterminer s'il est nécessaire d'y apporter des modifications. Les modifications **apportées au système de sécurité sanitaire des aliments** devraient être documentées et, au besoin, validées.

**Justification** : précision quant à la nécessité de documenter les modifications.

## **DÉFINITIONS**

### **Observation générale**

Nous ne sommes pas pour séparer les définitions spécifiques au système HACCP des autres définitions. Cela risque de donner lieu à des débats stériles quant à l'emplacement de certaines définitions. Par exemple, il semblerait que la définition de HACCP est propre au système HACCP (actuellement, elle se trouve dans les définitions s'appliquant au document dans son ensemble). La définition de « surveillance » (actuellement dans les définitions propres au système HACCP) devrait également s'appliquer aux BPH. Nous jugeons nécessaire d'élargir des définitions telles que celle de « maîtrise » afin d'inclure les BPH.

Quant au besoin de définitions supplémentaires, nous ne jugeons pas nécessaire de définir « dangers potentiels » (cela pourra être expliqué dans la section HACCP à élaborer), « professionnels du secteur alimentaire » (cette formule a été employée dans plusieurs documents sans jamais prêter à confusion) et « programme prérequis opérationnel » (à moins que nous décidions d'utiliser cette notion dans le document). Lors de l'élaboration du document, il se peut que de nouveaux termes soient à définir. Nous les identifierons chemin faisant.

### **Contaminant**

**Observation** : modifier comme suit :

Tout agent biologique, ou chimique **ou physique**, ou objet physique (par exemple corps étranger ou autres substances) n'étant pas ajoutée intentionnellement **pas censé être présent dans** les produits alimentaires et pouvant compromettre la sécurité sanitaire ou la salubrité.

**Justification** : nous avons révisé la première partie pour régler les problèmes d'incohérence sur les contaminants physiques et les dangers physiques dans la définition des dangers. A notre sens, la différence clé entre les « agents » décrits ici et ceux dans la définition de « danger » est que tous les contaminants n'entraînent pas de maladie ou d'intoxication. Le terme « agent » peut faire référence à un objet physique (l'une des manières de le définir est « quelque chose ayant un effet ou à même d'en avoir un »).

La deuxième modification reflète notre préoccupation quant à la façon d'aborder dans cette définition « la modification intentionnelle » eu égard aux modifications pour des raisons économiques de produits alimentaires/ingrédients protéiques avec de la mélamine et la modification d'épices à l'aide de colorants à base d'oxydes de plomb. Lesdits composés ont été ajoutés intentionnellement à des fins de rentabilité. Notre proposition d'amendement ne solutionne pas intégralement notre préoccupation. Toutefois, nous pensons que c'est mieux ainsi. Nous restons ouverts à d'autres propositions.

### **Bonnes pratiques d'hygiène**

**Observation** : réviser pour remplacer « dans l'établissement » par « par les professionnels du secteur alimentaire » :

Programmes prérequis mis en place dans l'établissement par les professionnels du secteur alimentaire.

**Justification** : souci de cohérence tout le long du document ; ne laisse pas à penser que ceux-ci ne s'appliquent pas à la production primaire.

### **Danger**

**Observation** : nous n'avons rien contre la suppression dans la définition de « ou état de ».

**Justification** : d'après nous, l'ajout en son temps de ce membre de phrase s'expliquait principalement par la volonté de tenir compte des dangers d'étouffement chez les enfants en bas âge. Toutefois, nous pensons que de nombreux produits alimentaires peuvent représenter des dangers d'étouffement et que les entreprises en tiendraient compte ailleurs que dans leurs systèmes HACCP.

### **Mesure corrective et correction**

**Observation** : nous recommandons de ne définir qu'un seul et unique terme, « mesure corrective », comme suit :

Mesure corrective : toute mesure prise en cas d'écart visant à corriger le problème et à réduire la probabilité d'une répétition.

**Justification** : à notre avis, le libellé de l'option A est confus (et introduit une nouvelle terminologie telle que « non-conformité »). Le libellé de l'option B est trop spécifique pour un document du Codex. Il n'est à notre sens pas nécessaire de préciser si une mesure est une « mesure corrective » ou bien une « correction ». Il nous semble par ailleurs plus approprié, pour le présent document, d'opter pour une définition plus générale englobant toute mesure prise en cas de problème.

### **Point critique pour la maîtrise (CCP)**

**Observation** : réviser comme suit :

Étape ou activité à laquelle une mesure(s) de maîtrise des dangers est (~~sont~~) appliquée et qui est (~~sont~~) essentielle pour prévenir un danger ou le ramener ~~un danger~~ à un niveau acceptable.

**Justification** : changement essentiellement d'ordre rédactionnel. L'utilisation à la fois du singulier et du pluriel est maladroite et injustifiée. Le terme « activité » est ajouté pour couvrir les mesures de maîtrise des dangers (comme le nettoyage d'une trancheuse) qui sont appliquées en dehors d'une étape de transformation. (NB : ceci ne serait pas requis dans le cas où nous conserverions la définition d'« étape » qui inclut « procédure, opération ou stade »). La fin de la définition est remaniée car, d'un point de vue grammatical, on ne peut pas « prévenir un danger à un niveau acceptable ».

### **Critère critique et limite critique**

**Observation** : nous suggérons les révisions suivantes.

Critère critique : critère qui distingue l'acceptabilité de l'inacceptabilité en ce qui concerne la sécurité sanitaire des aliments.

NOTE : un critère critique peut être une limite critique (voir définition) ou une ~~un critère~~ activité ou caractéristique d'action, ~~ou une limite à une action~~ observable qui démontre que la mesure de maîtrise du danger [à un CCP] est maîtrisée.

**NOTE : une activité ou caractéristique observable est, par exemple, s'assurer que l'étiquette placée sur un aliment indique la liste des allergènes, qu'un tamis visant à éliminer les corps étrangers dangereux est en place, qu'un conservateur critique a été ajouté lors de la préparation du lot.**

Limite critique : valeur numérique caractérisant le critère critique d'un paramètre mesurable pouvant être surveillé en temps utile.

NOTE 1 : la limite critique se rapporte à un mesurage, par exemple de temps, de température, de pH, d'activité de l'eau, de pression.

NOTE 2 : lorsqu'une mesure de maîtrise de danger implique la combinaison de plusieurs actions, il peut y avoir plusieurs limites critiques qui doivent être respectées ensemble, par exemple pour la température et le temps, le pH et l'activité de l'eau.

**Justification** : l'existence de deux définitions distinctes permet de reconnaître qu'il existe des critères ayant des limites numériques mesurables (par exemple, une température) et d'autres pas (par exemple, le nettoyage entre deux aliments qui présentent des profils allergéniques différents). Nous pensons que, malgré les notes,

cela n'était pas clair et prêtait à confusion, notamment du fait que certaines entreprises alimentaires intègrent les caractéristiques observables comme « limites critiques » dans les systèmes HACCP actuels. Par ailleurs, nous pensons que « critère d'action observable ou limite d'action » n'est pas clair. Les modifications apportées et l'ajout d'un exemple de critère critique non mesurable visent à clarifier la notion. Nous avons également placé « à un CCP » entre crochets jusqu'à ce que nous décidions si toutes les mesures de maîtrise des dangers sont applicables aux CCP. L'ajout de « with » [NDT : *ne concerne que la version anglaise*] est d'ordre rédactionnel.

### **Danger significatif**

**Observation** : réviser comme suit :

Danger dont l'analyse des dangers a déterminé qu'il devait être maîtrisé **que sa maîtrise s'imposait afin de garantir la sécurité sanitaire des aliments.**

**Justification** : la révision met davantage en exergue la nécessité de maîtriser le danger pour garantir la sécurité sanitaire des aliments.

## FAO

### *i) Observations générales*

- La FAO suggère d'éviter l'usage excessif du futur et d'employer le présent afin de mieux refléter le style du texte final.
- Veuillez vous assurer que l'ordre des termes « sécurité sanitaire et salubrité », lorsqu'ils sont employés ensemble, est conservé tel qu'indiqué dans le titre du document (sécurité sanitaire en premier et salubrité en second), tout au long du texte.
- Dans le paragraphe 12, le titre « PRINCIPES DE BASE RÉGISSANT UN SYSTÈME DE MAÎTRISE DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS » est introduit, mais le texte qui suit ne décrit pas les systèmes de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments et ne contient aucune définition à ce sujet. L'introduction de ce nouveau terme peut prêter à confusion. En outre, un texte du Codex élaboré par le CCFICS inclut déjà les principes régissant les systèmes nationaux de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments, et cette référence n'est pas mentionnée (CAC/GL 82- 2013 Principes et directives concernant les systèmes nationaux de contrôle des aliments). Si nous estimons qu'il serait utile que la gestion de l'hygiène soit présentée dans le cadre d'un système général de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments, nous pensons que cet aspect devrait être développé dans l'introduction au lieu d'intégrer ce titre. La FAO souhaiterait que soit créée dans l'introduction une section se rapportant aux systèmes de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments.
- Définitions : Nous ne savons pas si les notes seront intégrées au texte final.

### *(ii) Observations particulières*

#### **Paragraphe 1**

*La FAO propose de conserver l'option B*

**Justification** : *L'option B inclut les aspects importants suivants :*

- *Indique que le public est en droit d'attendre que les aliments soient sans danger et propres à la consommation.*
- *Mentionne les aspects d'ordre économique, notamment les aspects commerciaux, et une meilleure prise en considération du gaspillage alimentaire.*
- *Souligne les changements de comportement et les adaptations technologiques qui en découlent.*
- *Indique que les principes généraux jettent des bases solides qui permettent de garantir l'hygiène des aliments.*
- *Souligne la reconnaissance internationale du texte et son application par les gouvernements (et l'option B suggère dans le paragraphe 2 de quelle façon les gouvernements devraient s'en servir).*

*Toutefois, comme indiqué dans les observations générales, un texte supplémentaire sur la gestion de l'hygiène dans le cadre des systèmes de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments serait souhaitable.*

#### **Paragraphe 2**

*La FAO propose de conserver l'option B, mais apporte les modifications suivantes par souci de clarté :*

[La présente Le présent **document** introduction souligne les principes généraux qui devraient être compris et respectés par les entreprises alimentaires, et ~~aider~~ **qui devraient être utilisés par** les gouvernements à établir pour établir des programmes de surveillance appropriés. ~~Elle définit ensuite certains termes et expressions spécifiques applicables au document.~~

### Paragraphe 3

*La FAO propose des modifications importantes et d'ordre rédactionnel :*

La première section décrit les *Bonnes pratiques d'hygiène pour la sécurité sanitaire et la salubrité des aliments (BPH)*. Les BPH constituent le socle de la plupart des systèmes de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments :

- Les BPH visent la prévention ou la réduction du niveau des contaminants pour que la **sécurité sanitaire et** la salubrité du produit fini, ~~ainsi que la sécurité sanitaire~~, ne se voient pas compromises.
- Les BPH font partie des programmes prérequis qui devraient être mis en place par toutes les entreprises opérant dans le secteur alimentaire.
- Tous les employés devraient recevoir une formation portant sur les BPH adaptée à leurs activités ; il est important que **tous** les manipulateurs d'aliments possèdent des connaissances de base concernant les répercussions des BPH sur la sécurité sanitaire et la salubrité des aliments. Note du traducteur : l'ajout du terme « that » dans la version anglaise n'a pas d'incidence sur la version française.

~~— Les BPH, en général, ne requièrent que des connaissances et compétences de base.~~

**Justification** : *cet énoncé est insuffisant, il ne s'agit pas d'un principe et il sort du champ d'application de ce texte.*

### Paragraphe 4

*La FAO suggère de supprimer « appropriées », qui est subjectif et non nécessaire :*

L'application des BPH ~~appropriées~~ dans les entreprises alimentaires crée un environnement sanitaire qui favorise la production d'aliments sûrs et salubres. Nous n'avons pas de commentaires.

### Paragraphe 5, puce 2

*La FAO propose la modification suivante :*

- L'HACCP est une approche **systematique** ~~axée sur la prévention~~ visant à accroître la sécurité sanitaire des aliments lorsque ceci est justifié et possible, en renforçant la maîtrise des dangers obtenue par l'utilisation des BPH.

**Justification** : *Les BPH sont également axées sur la prévention et l'HACCP est une approche logique pour le contrôle des opérations, qui améliore la maîtrise des dangers et permet aux entreprises alimentaires de se concentrer sur la maîtrise des principaux dangers aux points critiques (étapes clés).*

### Paragraphe 5, puce 5

*Nous proposons de supprimer*

- ~~La mise en place de l'HACCP nécessite des connaissances et des compétences spécifiques.~~

**Justification** : *cet énoncé porte sur des besoins d'ordre général, il ne s'agit pas d'un principe.*

### Paragraphe 6, chapeau

*Comme indiqué dans les observations générales, l'expression « sécurité sanitaire et salubrité » devrait être employée de façon cohérente tout au long du texte.*

Les Principes généraux d'hygiène alimentaire pour la sécurité sanitaire et la salubrité des aliments : [Note du traducteur : modification dans la version anglaise, qui n'a pas d'incidence sur la version française] Bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et Système Analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise (HACCP) visent à :

### Paragraphe 11, puce 2

*Inclure l'adjectif « sûrs » pour des raisons de clarté et de cohérence*

- donner la garantie que les aliments sont **sûrs et** propres à la consommation humaine ;

### Paragraphe 13, titre

*Se référer aux commentaires du point i) Observations générales. La FAO ne comprend pas l'inclusion du titre « PRINCIPES DE BASE RÉGISSANT UN SYSTÈME DE MAÎTRISE DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS ». Le texte figurant en dessous de ce titre est sans rapport avec les systèmes de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments et l'objectif des PGHA n'est pas de définir « les systèmes nationaux de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments ». Si l'intention était d'inclure un chapitre sur la façon dont ce texte entre dans le cadre du système de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments, cet aspect devrait plutôt être traité dans l'introduction. Dans le texte actuel, rien ne se rapporte aux systèmes de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments. Si l'intention est de se référer aux systèmes nationaux de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments, la FAO suggère de faire une référence croisée avec les textes du CCFIX pertinents et d'inclure une explication selon laquelle la mise en application des principes BPH/HACCP ne pourra être un succès qu'avec le soutien d'un système de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments.*

### Paragraphe 13, puces

*Les modifications suivantes sont proposées pour des raisons de clarté.*

- (i) Il est recommandé d'optimiser la sécurité sanitaire et la salubrité des aliments au moyen d'une approche préventive [en deux phases/~~à deux composantes~~]
- (ii) Lors de l'élaboration d'un système de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments, la première [phase/~~composante~~] est la mise en application des BPH.
- (iii) Les BPH devraient garantir que les aliments soient produits dans un environnement hygiénique, tout en réduisant la présence de contaminants, qu'ils soient dangereux ou non.
- (iv) Les BPH constituent un prérequis avant la mise en place d'un système HACCP, car elles fournissent le socle sur lequel doit reposer un système HACCP pour être efficace.
- (v) La mise en place de BPH, lorsque cela est approprié, devrait être soumise à un processus de surveillance, de vérification et de documentation.
- (vi) La deuxième [phase/~~composante~~] d'un système efficace de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments est la mise en place de l'HACCP, lorsque ceci est nécessaire et possible.
- (vii) L'HACCP devrait identifier tous les dangers associés au processus de production et à son environnement, et préciser ~~ceux qui sont~~ **les dangers** significatifs et qui, parce qu'ils peuvent être présents à un niveau inacceptable, devraient être maîtrisés.

### Paragraphe 15, Définitions

*Veuillez préciser si les notes seront conservées dans le texte final, par exemple sous forme de notes de bas de page.*

#### **Paragraphe 15 – Définition de Nettoyage**

Texte modifié pour des raisons de clarté.

**Nettoyage** : élimination des souillures, des résidus d'aliments, de la saleté, de la graisse ou de toute autre matière indésirable.

NOTE du CODEX : Un grand nombre d'agents biologiques (microorganismes), mais pas tous, sont éliminés au nettoyage. Le nettoyage est une opération prérequis avant la désinfection, laquelle ~~est nécessaire lorsque le nettoyage n'est pas assez efficace contre les contaminants biologiques~~ **devrait être effectuée s'il est nécessaire de réduire davantage le nombre de microbes pour le ramener à un niveau acceptable.**

#### **Paragraphe 15 – Définition de Programmes prérequis**

*Nous observons que cette définition figure également dans le Code d'usages pour le poisson et les produits de la pêche et il est donc important de conserver une cohérence. La définition existante du Codex est la suivante : Programme prérequis : Programme à mettre en œuvre avant d'appliquer le système HACCP de manière à assurer qu'une usine de transformation du poisson et des produits de la pêche fonctionne conformément aux Principes d'hygiène alimentaire du Codex, au Code d'usages approprié et à la législation en vigueur concernant la sécurité sanitaire des aliments.*

*En outre, cette définition ne permet pas d'analyser les programmes prérequis qui peuvent ne pas être strictement liés au maintien de l'hygiène, par exemple la traçabilité. Les modifications suivantes sont proposées :*

**[Nouveau] Programmes prérequis** : procédures et actions prises pour maintenir les conditions d'hygiène d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire **avant l'application du système HACCP**, et qui constituent le socle des systèmes **pour la mise en œuvre des** HACCP.

#### **Paragraphe 15 - Définitions de Mesure corrective et Correction**

*La FAO propose de conserver l'option B car elle est plus exhaustive. Néanmoins, à ce stade, la FAO suggère de ne pas finaliser les définitions mais de s'accorder sur ces notions, et d'inclure les définitions finales une fois que le texte aura été affiné.*

#### **Paragraphe 15 - Définition de Point critique pour la maîtrise**

Nous proposons les modifications suivantes par souci de clarté.

**[MODIFIÉ] Point critique pour la maîtrise (CCP)** : étape à laquelle une ou des mesures de maîtrise des dangers est sont appliquées et est sont essentielles pour prévenir **un danger** ou ramener un danger à un niveau acceptable.

#### **Paragraphe 15 - Définition de Limite critique**

Nous proposons les modifications suivantes par souci de clarté.

**[MODIFIÉ] Limite critique** : valeur numérique caractérisant le critère critique d'un paramètre mesurable pouvant être surveillé en temps utile **au moyen de paramètres pouvant être mesurés au cours de l'opération**.

NOTE DU CODEX N°1 : La limite critique se rapporte à un mesurage, par exemple de temps, de température, de pH, d'activité de l'eau, de pression.

NOTE DU CODEX N°2 : Lorsqu'une mesure de maîtrise implique la combinaison de plusieurs actions, il peut y avoir plusieurs limites critiques qui doivent être respectées ensemble, par exemple pour la température et le temps, le pH et l'activité de l'eau.

Justification du CODEX concernant les deux définitions ci-dessus : La définition initiale était « Limite critique ». « Critère qui distingue l'acceptabilité de l'inacceptabilité ». La limite critique est l'une des caractéristiques des mesures de maîtrise pouvant être surveillées en temps utile. [Note du traducteur : l'ajout proposé dans la version anglaise n'a pas d'incidence sur la version française]. Toutefois, pour les mesures de maîtrise des dangers ne se prêtant pas à être surveillées en temps utile, il sera nécessaire d'utiliser plusieurs types de critères. C'est pourquoi la définition de « critère critique » est large, tandis que la définition de « limite critique » est étroite.

#### IDF (FIL)

#### ***Observations de la Fédération internationale de laiterie (FIL)***

La FIL souhaiterait remercier le groupe de travail électronique dirigé par la France et co-présidé par le Chili, le Ghana, l'Inde et les États-Unis d'Amérique pour la préparation de ce document. La FIL est en faveur d'une collaboration plus intense avec l'Organisation internationale de la normalisation (ISO) car cela contribue à accroître l'harmonisation et la cohérence dans le secteur alimentaire.

Veuillez trouver ci-dessous les observations de la FIL relatives aux recommandations formulées au paragraphe 18 du document CX/FH 16/48/5.

#### **Paragraphe 18 a) – Analyse de l'avant-projet**

##### **Observation générale concernant l'approche proposée pour la gestion différenciée des CCP**

La FIL approuve pleinement une approche fondée sur des programmes préalables (incluant les BPH) et sur deux types de mesures de maîtrise classées en fonction de leur nature et de leur rôle au sein d'un système de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments.

Néanmoins, nous craignons que la mise en place de CCP de type A / de type B ne complique l'application au lieu de la faciliter. Une telle approche sera perçue comme une approche de type « CCP<sub>1</sub>/CCP<sub>2</sub> » qui n'a jamais fait l'unanimité. Cette approche posera aussi des problèmes à l'industrie alimentaire, créant notamment la confusion pour les utilisateurs actuels du concept de PRPo de la norme ISO 22000 (les stades auxquels les PRPo sont appliqués devraient être considérés comme des CCP, en plus des « véritables » mesures de maîtrise associées aux CCP).

Au lieu de cette approche, nous suggérons d'appliquer une approche en trois volets comprenant :

- Des mesures de maîtrise des dangers dotées de seuil(s) critique(s) défini(s), et pour lesquelles la non-conformité par rapport à un seuil critique conduit à considérer les produits finis concernés comme potentiellement peu sûrs (= CCP) ;

- Des mesures de maîtrise des dangers dotées de critères d'action définis, et pour lesquelles la non-conformité indique une défaillance de la mesure de maîtrise qui entraîne pour les produits finis une augmentation de la probabilité d'être peu sûrs (= nouvelle catégorie similaire aux PRPO de la norme ISO 22000) ;
- Des conditions de base et des bonnes pratiques d'hygiène (= PRP).

Il est essentiel de bien faire la distinction

- entre les PRP et les mesures de maîtrise des dangers ;
- entre les deux catégories de mesures de maîtrise des dangers.

Concernant ces dernières, il est trop simple d'utiliser l'opportunité de la surveillance comme paramètre de distinction.

Généralement, il est attendu qu'une mesure de maîtrise à un CCP soit surveillée de façon continue, ou au moins de façon régulière (Principe 4) et opportune afin de garantir le contrôle des lots concernés du produit fini, en particulier car les valeurs surveillées sont critiques (seuils critiques). Les concepts clés sont les seuils critiques et la surveillance opportune afin de garantir le contrôle des lots concernés.

La nouvelle catégorie de mesures de maîtrise des dangers peut être distinguée des mesures ci-dessus par le fait de ne pas être associée à des seuils critiques, mais à d'autres critères définissant l'acceptabilité, et/ou reposer sur la surveillance (mesure ou observation) qui peut ou non être opportune afin de garantir le contrôle des lots concernés.

### Observations particulières sur l'Annexe 1

#### Paragraphe 1 : Introduction

Nous sommes en faveur de l'Option B pour ce paragraphe.

#### Paragraphe 2 : Introduction

Nous avons une préférence pour l'option A, avec les quelques modifications ci-dessous afin de clarifier le message :

*« Ce document ~~montre comment~~ fournit des orientations sur la manière d'améliorer la sécurité sanitaire et la salubrité des aliments au long de la chaîne alimentaire, de la production primaire au consommateur final, ~~en passant par la fabrication et la distribution~~. Pour atteindre ce but, chaque entreprise fixe son propre système de contrôle en tenant compte de son exigence particulière et aidera les gouvernements à établir des programmes de surveillance appropriés ».*

#### Paragraphe 3 – BPH

- La première section du document du Codex révisé devrait traiter des programmes préalables (PRP), incluant les BPH. L'avant-projet actuel indique à juste titre au deuxième alinéa que les BPH font partie des PRP.
- Au premier alinéa, la formule « autant que raisonnablement réalisable » devrait être ajoutée après « niveau de contaminants », afin d'obtenir la phrase ci-dessous :  
*« Les BPH visent la prévention ou la réduction de niveau de contaminants, autant que raisonnablement réalisable, pour que la salubrité du produit fini, ainsi que la sécurité sanitaire, ne se voient pas compromises ».*
- Le dernier alinéa devrait être supprimé, car cette affirmation n'est pas correcte. À défaut, il pourrait être modifié comme suit :  
*« Les BPH se fondent sur un socle général de connaissances et de compétences ».*

#### Paragraphe 4 – BPH

Ce paragraphe constitue une répétition par rapport au paragraphe 3 et pourrait être supprimé.

#### Paragraphe 5 - HACCP

Ce paragraphe devrait refléter l'approche décrite dans nos observations générales. L'utilisation de catégories distinctes de CCP est source de confusion.

Au premier alinéa, il faudrait mentionner les PRP au lieu des BPH, car certaines procédures de base ne faisant pas partie des BPH sont également essentielles, telles que la traçabilité, les procédures d'urgence, les bonnes pratiques de laboratoire, etc.

Le quatrième alinéa implique qu'un système HACCP n'est pas approprié ou applicable en ce qui concerne la production primaire – n'aurions-nous pas de mesures de maîtrise des dangers (pas nécessairement

mesurables de façon opportune) pour la production agricole p. ex. l'eau pour l'irrigation, l'utilisation de compost / fumier pour la production de petits fruits / d'autres produits ? De notre point de vue, les systèmes HACCP peuvent être appliqués tout au long de la chaîne alimentaire. La faisabilité technique des systèmes HACCP ne doit pas être confondue avec l'obligation légale de les appliquer ; en d'autres termes, l'utilisation d'un système HACCP relève du choix de l'exploitation agricole mais l'imposition d'un système HACCP par la législation relève de la décision des autorités compétentes (une option de gestion des risques).

#### Paragraphe 6 - Objectifs

Ce document ne va pas définir les bonnes pratiques d'hygiène mais va fournir des orientations concernant l'application des BPH. Au premier alinéa, nous suggérons de remplacer « *Définir les principes essentiels d'hygiène alimentaire...* » par « *Fournir des orientations concernant l'application des bonnes pratiques d'hygiène...* »

#### Paragraphe 7 – Champ d'application

Les mesures de maîtrise ne sont pas renforcées, mais sélectionnées pour maîtriser des dangers spécifiques. De ce fait, remplacer « *en renforçant, si besoin est, les mesures de maîtrise applicables* » par « *en sélectionnant, si besoin est, des mesures de maîtrise spécifiques applicables* ».

#### Paragraphe 11 – Rôle des gouvernements

Le deuxième alinéa devrait également prendre en compte la sécurité sanitaire des aliments. Modifier comme suit :

- « *donner la garantie que les aliments sont sûrs et propres à la consommation humaine ; »*

#### Principes de base régissant un système de contrôle de la sécurité – Principe (ii)

Les BPH sont établies au cours de l'élaboration – et non mises en application.

#### Principes de base régissant un système de contrôle de la sécurité – Principe (iii)

Remplacer « *la présence de contaminants* » par « *le niveau de contaminants* ».

#### Principes de base régissant un système de contrôle de la sécurité – Principe (viii)

La formulation de ce point devrait être améliorée. Nous proposons la formulation suivante : « *Un système HACCP devrait définir quelles mesures de maîtrise des dangers sont essentielles pour maîtriser les dangers définis comme importants. Leur capacité à maîtriser les dangers importants devrait être validée* ».

#### Principes de base régissant un système de contrôle de la sécurité – Principe (x)

La dernière phrase devrait être modifiée de la façon suivante :

« *Telles modifications Les décisions prises au cours de l'évaluation et de la révision, que des modifications soient effectuées ou non, devraient être documentées et, au besoin, validées* ».

#### Paragraphe 15 - Définitions de correction / mesure corrective

Nous sommes en faveur de l'Option A concernant les définitions des termes Mesure corrective et Correction.

#### Paragraphe 15 – Définitions de seuil / critère critique

Le fait d'employer le terme « critique » à la fois pour les véritables mesures de maîtrise associées aux CCP (type A) et pour la nouvelle catégorie de mesures de maîtrise des dangers, est source de confusion.

Nous suggérons de réserver le terme *seuil critique* aux véritables mesures de maîtrise associées aux CCP (type A) et éventuellement d'utiliser d'autres paramètres pour l'autre type de mesures de maîtrise des dangers. Le terme employé par la norme ISO – *critère d'action* - s'impose logiquement.

#### **Paragraphe 18 b) – Gestion de la révision**

Les PGHA faisant partie des documents du Codex les plus employés comme référence, il est pertinent de mener certaines des activités au sein de groupes de travail physiques.

#### **Paragraphe 18 c) – Points particuliers**

##### Définitions :

- Une définition du terme « **danger potentiel** » n'est pas nécessaire car ce terme peut porter à confusion en impliquant qu'il peut parfois présenter un danger et parfois non. Un danger est toujours un danger, mais des dommages peuvent potentiellement survenir.



- Nous estimons qu'il est pertinent d'employer le terme **PRPO** (programme préalable opérationnel) relativement à la nouvelle catégorie de mesures de maîtrise des dangers. Cependant, il sera nécessaire d'harmoniser les définitions du Codex et de l'ISO afin d'éviter toute confusion.
- Nous sommes d'accord avec la suppression de l'expression « **état de** » dans la définition de danger.

#### Termes mesure corrective et correction

Nous sommes en accord avec l'ISO concernant l'emploi de deux termes :

- **correction** désignant les actions liées à la prise en charge du produit concerné (localisation, rappel, élimination, etc.) ;
- **mesure corrective** désignant les actions liées au système de contrôle (ramener la mesure de maîtrise sous contrôle, éviter une récurrence).

L'emploi de deux termes distincts facilite une intervention ciblée en cas d'écart.

Nous supposons que des parties appropriées du document seront consacrées aux principes de correction / mesure corrective.

### IFU

Ref. CX/FH 16/48/5

#### **Observations de la IFU (International Fruit and Vegetable Juice Association) concernant l'Avant-projet de révision des Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969).**

##### **Observation générale.**

##### **Page 2 Paragraphe 8.**

En cas d'écart à un CCP, des mesures correctives doivent être appliquées afin de contrôler le CCP.

Justification : Étape d'amélioration pour réduire le risque de répétition.

##### **Observations particulières.**

##### **Introduction 1.**

Nous préférons l'option B car elle inclut des facteurs ayant trait aux styles de vie actuels et les effets potentiels sur la sécurité sanitaire des aliments.

##### **Introduction 2.**

Nous préférons l'option A car elle clarifie les principes qui sont applicables tout au long de la chaîne d'approvisionnement et fait référence aux consommateurs.

#### **13. Les consommateurs devraient prendre conscience de leur rôle en suivant les instructions pertinentes et en respectant les mesures d'hygiène alimentaires appropriées.**

(vii) L'HACCP devrait identifier tous les dangers en matière de sécurité sanitaire des aliments associés au processus de production et à son environnement, et préciser ceux qui sont significatifs et qui, parce qu'ils peuvent être présents à un niveau inacceptable, devraient être maîtrisés.

Justification : Permet de clarifier les dangers qui doivent être identifiés.

##### **Point 13 – vii et ix.**

Nous recommandons que les phrases soient remaniées pour y inclure la référence aux CCP, plutôt que de valider tous les dangers.

#### **Définitions de termes apparaissant dans l'ensemble du document**

Option A (fondée sur la norme ISO 9000)

Mesure corrective : [mesure appliquée au procédé ou à l'environnement pour éliminer la cause d'une non-conformité détectée et pour en éviter la répétition.] Correction : [action prise pour éliminer une non-conformité détectée.]

Option B (avancée par les États-Unis) :

Mesure corrective : [ toute mesure prise en cas d'écart visant à corriger le problème, à séparer et évaluer tout aliment concerné par ledit écart, à déterminer comment traiter cet aliment de façon appropriée, et à identifier

les causes du problème et à réduire la probabilité d'une répétition.] Correction : [toute action prise à la place d'une mesure corrective pour identifier et corriger un problème lorsqu'un écart n'a pas d'effet sur la sécurité sanitaire des aliments (par exemple, nettoyer un équipement avant de reprendre la production).]

Nous préférons l'option A car elle s'appuie sur la norme internationale ISO.

## SSAFE

FORMULAIRE DE COMMENTAIRES DE SSAFE (Safe Supply of Affordable Food Everywhere)				
N°	Nom	N° PAGE, DIAPOSITIVE, PARAGRAPHE	QUESTION ou OBSERVATIONS	RECOMMANDATIONS (le cas échéant...)
1	SSAFE	Observation générale	Nous souhaitons remercier le groupe de travail électronique dirigé par la France et co-présidé par le Chili, le Ghana, l'Inde et les États-Unis d'Amérique pour la préparation de ce document. Nous sommes largement en faveur d'une collaboration plus intense avec l'Organisation internationale de normalisation (ISO), qui contribue à accroître l'harmonisation et la cohérence dans le secteur alimentaire. Nos observations spécifiques sont présentées ci-dessous.	
2	SSAFE - CB	Point 8, page 2	<p>Nous ne soutenons pas l'introduction des CPP de type A / de type B.</p> <p>Le GTe a été chargé « d'étudier la nécessité de créer <b>une nouvelle catégorie de mesures de maîtrise des dangers</b> dont la gestion en tant que CPP présente des difficultés ». Bien qu'il n'en soit pas fait mention dans le mandat, cela fait référence au concept de PRPo de la norme ISO 22000.</p> <p>L'option proposée par les co-présidents indique que tous les stades auxquels les mesures de maîtrise des dangers sont appliquées constitueraient des CCP, de type A si la mesure de maîtrise possède les caractéristiques d'un « véritable » CCP (surveillance opportune et correction en cas d'écart) ou de type B si la mesure de maîtrise appartient à la nouvelle catégorie (pas de surveillance opportune et/ou faible valeur prédictive d'écart).</p> <p>Cette option posera des problèmes à l'industrie alimentaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- confusion pour les utilisateurs actuels du concept de PRPo : les stades auxquels les PRPo sont appliqués devraient être considérés comme des CCP, en plus des stades déjà identifiés comme des CCP, où de « véritables » mesures de maîtrise associées aux CCP sont appliquées.</li> <li>- cette approche revient à donner plus de souplesse à la gestion d'un CCP</li> <li>- prolifération des CCP</li> </ul>	<p>Nous suggérons d'adopter une approche en 3 étapes en faisant une claire distinction :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Programmes prérequis</li> <li>- CCP = stade du processus auquel est (sont) appliquée(s) une (des) mesure(s) de maîtrise des dangers dotée(s) de limite(s) critique(s) définie(s), où le mesurage permet le contrôle effectif du produit</li> <li>- [Nouvelle catégorie] = mesure de maîtrise des dangers dotée de critères d'action définis, où le mesurage ou l'observation permet le contrôle efficace du processus et/ou du produit</li> </ul>

3	SSAFE – PW, MB, HG	Page 5 Introduction n°1		Nous recommandons l'option B
4	SSAFE - PW	Page 5 Introduction n°1 Option B Dernière phrase du premier paragraphe.	<p><i>La détérioration des aliments est une source de gâchis, est coûteuse et peut se répercuter négativement sur le commerce et la confiance des consommateurs.</i></p> <p>Supprimer cette phrase car le système HACCP s'applique uniquement à la sécurité sanitaire des aliments et non à la qualité, cause de la détérioration.</p> <p>« affaiblir la confiance des consommateurs » devrait toutefois être ajouté à la phrase précédente.</p> <p>Il a été difficile de dissocier sécurité sanitaire et qualité des aliments lors de l'utilisation du HACCP, la notion de qualité venant atténuer l'objectif principal, à savoir la sécurité sanitaire des aliments et la santé publique. Je recommande donc que la notion de détérioration ne soit pas mentionnée dans ce document car elle ne fait pas partie du HACCP.</p>	<p><i>Mais elles ont aussi d'autres conséquences. Les foyers d'intoxication alimentaire peuvent perturber les échanges et le tourisme, et entraîner un manque à gagner, du chômage et des litiges, <b>et affaiblir la confiance des consommateurs.</b> <del>La détérioration des aliments est une source de gâchis, est coûteuse et peut se répercuter négativement sur le commerce et la confiance des consommateurs.</del></i></p>
5	SSAFE - HG	Page 6 Introduction n°2	<p>Option A de ce paragraphe avec modifications</p> <p><b>Justification</b> : Les ajouts proposés ont pour but d'apporter plus de clarté au texte. Le segment de phrase « en passant par la fabrication et la distribution » est supprimé car cette notion est déjà couverte par « de la production primaire au consommateur final » ; il n'est donc pas nécessaire de souligner cet aspect de façon séparée.</p>	<p>Ce document montre comment <b>fournit des orientations sur la manière d'améliorer</b> la sécurité sanitaire et la salubrité des aliments au long de la chaîne alimentaire, de la production primaire au consommateur final, en passant par la fabrication et la distribution. Pour atteindre ce but, chaque entreprise fixe son propre système de maîtrise en tenant compte de ses exigences particulières <b>et aidera les gouvernements à établir des programmes de surveillance appropriés.</b></p>
6	SSAFE – PW & MB	Page 6 Introduction n°2		Nous recommandons l'option B
7	SSAFE - CB	Point 1, page 5	<p>La 2<sup>e</sup> phrase de l'option et la note de bas de page ne sont pas appropriées car elles peuvent se référer à des questions autres que les dangers définis dans ce document, par ex. les valeurs nutritionnelles.</p>	Si option A, supprimer la 2 <sup>e</sup> phrase et la note de bas de page.

8	SSAFE - HG	Paragraphe 3 1 <sup>er</sup> tiret :		Amender le texte comme suit :  Les BPH visent la prévention ou la réduction de niveau de contaminants, <b>autant que raisonnablement réalisable</b> , pour que la salubrité du produit fini, ainsi que la sécurité sanitaire, ne se voient pas compromises.
9	SSAFE - HG	Paragraphe 3 3 <sup>e</sup> tiret :		Amender le texte comme suit :  Tous les employés devraient recevoir une formation portant sur les BPH adaptée à leurs activités ; il est important que les manipulateurs d'aliments possèdent des connaissances de base concernant les répercussions des BPH sur la sécurité sanitaire et la salubrité des aliments.
10	SSAFE - HG	Paragraphe 3 4 <sup>e</sup> tiret :		Amender le texte comme suit par souci de clarté :  Les BPH, en général, ne requièrent que des connaissances et compétences de base <b><u>Les BPH se fondent sur un socle général de connaissances et de compétences</u></b>
11	SSAFE - CB	Point 3, page 6	La dernière puce n'est pas pertinente	Supprimer  <del>Les BPH, en général, ne requièrent que des connaissances et compétences de base.</del>
12	SSAFE - PW	Page 6 n°3 et n°4	Je comprends le rôle joué par les BPH en matière de salubrité, mais cela n'entre pas dans le cadre du système HACCP. Il faudra donc s'assurer que cette distinction soit conservée dans le document. (Voir l'observation précédente)	Supprimer toute référence en lien avec la salubrité
13	SSAFE – PW & HG	Page 6 n°4	Semble faire double emploi avec n°3. Nous proposons de supprimer le texte de ce paragraphe car il constitue une répétition par rapport au texte du paragraphe 3.	Supprimer n°3
14	SSAFE – CB & PW	Point 5, page 6	Les programmes prérequis devraient s'élargir à ceux non désignés comme étant des BPH	L'application de l'HACCP ne sera pas efficace si des BPH <b><u>et d'autres programmes prérequis</u></b> ne sont pas préalablement en place.
15	SSAFE – CB & PW	Point 5, page 5	Nous préconisons la création d'une catégorie de mesures de maîtrise des dangers qui soit différente des mesures de maîtrise des dangers associées aux CCP	Pour ce faire, l'HACCP utilise des mesures de maîtrise <del>appliquées à des points critiques pour la maîtrise (CCP).</del>

16	SSAFE - PW	Page 6 n°6 première puce	<b>(depuis la production primaire jusqu'au consommateur final)</b> Peut-on réellement contrôler ce que fera le consommateur avec ses aliments ?	La phrase devrait être modifiée comme suit : (... jusqu'à la vente au consommateur final).
17	SSAFE - HG	Paragraphe 5 Partie 4 :	Aucune partie de la chaîne alimentaire ne devrait être exclue de l'application du HACCP.  Le texte manque de clarté car il semble indiquer qu'un système HACCP n'est pas approprié ou applicable au niveau de la production primaire – n'aurions-nous pas de mesures de maîtrise des dangers (pas nécessairement mesurables de façon opportune) pour la production agricole, p. ex. l'eau pour l'irrigation, etc.?	<b>Amender le texte comme suit :</b>  L'HACCP peut ne pas être <u>est</u> applicable dans tous les types d'entreprises alimentaires, notamment aux étapes de la production primaire. Toutefois, les principes de l'HACCP peuvent s'appliquer à certaines activités relatives à la production primaire [par exemple, l'administration de médicaments vétérinaires].
18	SSAFE – HG	Paragraphe 6 1 <sup>er</sup> tiret :	Ce document ne va pas définir les bonnes pratiques d'hygiène mais va fournir des orientations concernant l'application des BPH.	Amender le texte comme suit :  Identifier les <b>fournir des directives sur l'application des</b> bonnes pratiques d'hygiène alimentaire applicables d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire (depuis la production primaire jusqu'au consommateur final) pour fournir des aliments sûrs et propres à la consommation
19	SSAFE - HG	Paragraphe 6 3 <sup>e</sup> tiret :		Amender le texte comme suit par souci de clarté.  Fournir des directives pour l'élaboration de codes spécifiques éventuellement nécessaires pour certains secteurs de la chaîne alimentaire, certains procédés, ou certains produits <b>codes d'usages spécifiques au secteur</b> afin d'améliorer <b>d'établir</b> les conditions d'hygiène spécifiques de ces domaines <b>de ces secteurs</b> .
20	SSAFE - HG	Paragraphe 7 :		Amender le texte comme suit :  Le présent document constitue un cadre structuré pour la production d'aliments sûrs et propres à la consommation, en définissant les conditions d'hygiène nécessaires et en appliquant, là où cela est justifié, des mesures de maîtrise renforcées <b>spécifiques</b> à certaines étapes de la production. Ce document s'adresse aux professionnels du secteur alimentaire et aux pays <sup>3</sup> , selon les cas.

21	SSAFE – PW	Page 5 Champ d'application n°7	à certaines étapes de la production... Les mesures de maîtrise s'appliquent-elles uniquement aux étapes de la production ? Des mesures de maîtrise en matière de distribution et/ou d'étalage/entreposage et/ou d'achat peuvent être nécessaires, lesquelles, à mon avis, ne sont pas considérées comme des étapes de la production.	Supprimer les termes en surbrillance dans la phrase suivante : <i>Le présent document constitue un cadre structuré pour la production d'aliments sûrs et propres à la consommation, en définissant les conditions d'hygiène nécessaires et en appliquant, là où cela est justifié, des mesures de maîtrise renforcées à certaines étapes de la production.</i>
22	SSAFE - HG	Paragraphe 8 :	Nous proposons de supprimer ce texte car il est déjà couvert par le paragraphe 6 3 <sup>e</sup> tiret	<del>Le présent document offre une structure de base pour d'autres codes plus spécifiques applicables à des secteurs particuliers. Ces codes et directives spécifiques devraient être considérés conjointement avec le présent document.</del>
23	SSAFE - HG	Paragraphe 11 2 <sup>e</sup> tiret :	Amender le texte comme suit par souci de clarté :	donner la garantie que les aliments sont <b>sûrs et</b> propres à la consommation humaine ;
24	SSAFE - PW	Page 7 n°12 deuxième puce	Si la notion de salubrité est conservée dans ce document, pour quelle raison la prévention de la détérioration n'est-elle pas mentionnée ici ? Voir les termes ajoutés (en jaune).	<i>faire en sorte que les consommateurs reçoivent une information claire et facile à comprendre, comportant la liste des ingrédients, par des mentions d'étiquetage et d'autres moyens appropriés, qui leur permettent de protéger leurs aliments contre la contamination et la croissance ou la survie d'agents pathogènes d'origine alimentaire et d'organismes responsables de la détérioration, et la détérioration chimique, en les entreposant, en les manipulant et en les préparant correctement, et</i>
25	SSAFE – HG	Paragraphe 12 2 <sup>e</sup> tiret :	Il n'est pas utile de mentionner ici la liste des ingrédients et la façon de fournir les informations aux consommateurs ; ces aspects devraient être couverts par les directives et normes pertinentes concernant l'étiquetage ou l'information des consommateurs sur les aliments.	Amender le texte comme suit :  faire en sorte que les consommateurs reçoivent une information claire et facile à comprendre, comportant la liste des ingrédients, par des mentions d'étiquetage et d'autres moyens appropriés, qui leur permettent de protéger leurs aliments contre la contamination et la croissance ou la survie d'agents pathogènes d'origine alimentaire, en les entreposant, en les manipulant et en les préparant correctement, et
26	SSAFE - PW	Page 7 Titre	<b>PRINCIPES DE BASE RÉGISSANT UN SYSTÈME DE MAÎTRISE DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE</b>  Pourquoi les points énumérés sous ce titre font-ils référence à la salubrité alors que le titre mentionne uniquement la sécurité sanitaire des aliments ?	Inclure la notion de salubrité dans le titre ou bien supprimer dans les sections suivantes tous les points qui traitent de la salubrité.

27	SSAFE - CB	Principes de base, page 7	<p>Nous souhaitons remercier le groupe de travail électronique dirigé par la France et co-présidé par le Chili, le Ghana, l'Inde et les États-Unis d'Amérique pour la préparation de ce document. Nous sommes largement en faveur d'une collaboration plus intense avec l'Organisation internationale de normalisation (ISO), qui contribue à accroître l'harmonisation et la cohérence dans le secteur alimentaire. Nos observations spécifiques sont présentées ci-dessous.</p>	<p>(i) Il est recommandé d'optimiser la sécurité sanitaire et la salubrité des aliments au moyen d'une approche préventive [en deux phases/à deux composantes].</p> <p>(ii) Lors de l'élaboration d'un système de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments, la première [phase/composante] est la mise en application des BPH et des autres <b>programmes</b> prérequis.</p> <p>(iii) Les BPH <b>et les autres programmes prérequis</b> garantir que les aliments soient produits dans un environnement hygiénique, tout en réduisant la présence de contaminants, qu'ils soient dangereux ou non.</p> <p>(iv) Les BPH et les autres <b>programmes</b> prérequis constituent un prérequis avant la mise en place d'un système HACCP, car <b>ils</b> fournissent le socle sur lequel doit reposer un système HACCP pour être efficace.</p> <p>(v) La mise en place de BPH, lorsque cela est approprié, et d'autres <b>programmes</b> prérequis devrait être soumise à un processus de surveillance, de vérification et/ou de documentation.</p> <p>(vi) La deuxième [phase/composante] d'un système efficace de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments est la mise en place de l'HACCP, lorsque ceci est nécessaire et possible.</p> <p>(vii) L'HACCP devrait identifier tous les dangers associés au processus de production et à son environnement, et préciser ceux qui sont significatifs et qui, parce qu'ils peuvent être présents un niveau inacceptable, devraient être maîtrisés.</p> <p>(viii) L'HACCP devrait <b>sélectionner et catégoriser</b> déterminer quelles <b>les</b> mesures de maîtrise des dangers <b>validées qui</b> sont essentielles <del>pour élever le niveau de sécurité sanitaire des aliments</del> <b>pour maîtriser les dangers importants</b>.</p> <p><b><u>(nouveau) La capacité des mesures de maîtrise des dangers à maîtriser les dangers importants devrait être validée.</u></b></p> <p>(ix) L'application des mesures de maîtrise des dangers devrait être surveillée, vérifiée et documentée.</p> <p>(vi) (x) Tout changement survenant dans l'entreprise alimentaire, qu'il s'agisse d'un nouveau procédé, d'un nouvel ingrédient, d'un nouveau produit ou de nouveaux équipements devrait entraîner la révision des BPH <b>et des autres programmes prérequis</b> et du plan HACCP afin de déterminer s'il est nécessaires d'y apporter des modifications. Les modifications devraient être documentées et, au besoin, validées.</p>
----	------------	---------------------------	---	--



28	SSAFE – PW	Page 7 premier principe et principes suivants (i), (ii), (vi)	<p>Nous ne soutenons pas l'introduction des CPP de type A / de type B.</p> <p>Le GTe a été chargé « d'étudier la nécessité de créer <b>une nouvelle catégorie de mesures de maîtrise des dangers</b> dont la gestion en tant que CPP présente des difficultés ». Bien qu'il n'en soit pas fait mention dans le mandat, cela fait référence au concept de PRPo de la norme ISO 22000.</p> <p>L'option proposée par les co-présidents indique que tous les stades auxquels les mesures de maîtrise des dangers sont appliquées constitueraient des CCP, de type A si la mesure de maîtrise possède les caractéristiques d'un « véritable » CCP (surveillance opportune et correction en cas d'écart) ou de type B si la mesure de maîtrise appartient à la nouvelle catégorie (pas de surveillance opportune et/ou faible valeur prédictive d'écart).</p> <p>Cette option posera des problèmes à l'industrie alimentaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- confusion pour les utilisateurs actuels du concept de PRPo : les stades auxquels les PRPo sont appliqués devraient être considérés comme des CCP, en plus des stades déjà identifiés comme des CCP, où de « véritables » mesures de maîtrise associées aux CCP sont appliquées.</li> <li>- cette approche revient à donner plus de souplesse à la gestion d'un CCP</li> <li>- prolifération des CCP</li> </ul>	<p>(i) Il est recommandé d'optimiser la sécurité sanitaire et la salubrité des aliments au moyen d'une approche préventive à deux <b>composantes</b>.</p> <p>(ii) Lors de l'élaboration d'un système de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments, la première <b>composante</b> est la mise en application des BPH.</p> <p>(vi) La deuxième <b>composante</b> d'un système efficace de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments est la mise en place de l'HACCP, lorsque ceci est nécessaire et possible.</p>
29	SSAFE – HG	Paragraphe 13 Partie (i) :		<p>Amender le texte comme suit :</p> <p>Il est recommandé d'optimiser la sécurité sanitaire et la salubrité des aliments au moyen d'une approche préventive [en deux phases/à deux composantes].</p>
30	SSAFE – HG	Paragraphe 13 Partie (ii) :	<p><i>La détérioration des aliments est une source de gâchis, est coûteuse et peut se répercuter négativement sur le commerce et la confiance des consommateurs.</i></p> <p>Supprimer cette phrase car le système HACCP s'applique uniquement à la sécurité sanitaire des aliments et non à la qualité, cause de la détérioration.</p> <p>« affaiblir la confiance des consommateurs » devrait toutefois être ajouté à la phrase précédente.</p> <p>Il a été difficile de dissocier sécurité sanitaire et qualité des aliments lors de l'utilisation du HACCP, la notion de qualité venant atténuer l'objectif principal, à savoir la sécurité sanitaire des aliments et la santé publique. Je recommande donc que la notion de détérioration ne soit pas mentionnée dans ce document car elle ne fait pas partie du HACCP.</p>	<p>Amender le texte comme suit :</p> <p>Lors de l'élaboration d'un système de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments, la première [phase/composante] est la mise en application des BPH.</p>

31	SSAFE – HG	Paragraphe 13 Partie (iii) :	Option A de ce paragraphe avec modifications <b>Justification</b> : Les ajouts proposés ont pour but d'apporter plus de clarté au texte. Le segment de phrase « en passant par la fabrication et la distribution » est supprimé car cette notion est déjà couverte par « de la production primaire au consommateur final » ; il n'est donc pas nécessaire de souligner cet aspect de façon séparée.	Amender le texte comme suit : Les BPH devraient garantir que les aliments soient produits dans un environnement hygiénique, tout en réduisant la présence <b>le niveau</b> de contaminants, qu'ils soient dangereux ou non.
32	SSAFE – PW	Page 6 principe IV		<i>Les BPH constituent <b>idéalement</b> un prérequis avant la mise en place d'un système HACCP, car elles fournissent le socle sur lequel doit reposer un système HACCP pour être efficace. Les BPH doivent fonctionner pour garantir le succès du HACCP.</i>
33	SSAFE – HG	Paragraphe 13 Partie (v) :	La 2 <sup>e</sup> phrase de l'option et la note de bas de page ne sont pas appropriées car elles peuvent se référer à des questions autres que les dangers définis dans ce document, par ex. les valeurs nutritionnelles.	Amender le texte comme suit : La mise en place de BPH, lorsque cela est approprié, devrait être soumise à un processus de surveillance, de vérification, <b>de mesure corrective</b> et de documentation.
34	SSAFE – HG	Paragraphe 13 Partie (vi) :		Amender le texte comme suit : La deuxième [phase/composante] d'un système efficace de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments est la mise en place de l'HACCP, lorsque ceci est nécessaire et possible.
35	SSAFE – PW	Page 6 principe VII		<i>L'HACCP devrait identifier tous les dangers <b>pratiques</b> associés au <b>produit de la réception à l'expédition, aux matières premières, à l'emballage, et à ses environnements, en précisant ceux qui sont significatifs et qui, parce qu'ils peuvent être présents à un niveau inacceptable, devraient être maîtrisés.</b></i>
36	SSAFE - MB	Point 13 – vii		Nous pensons que « dangers liés à la sécurité sanitaire des aliments » est préférable à « tous les dangers ».
37	SSAFE - MB	Point 13 – viii et ix	La dernière puce n'est pas pertinente	
38	SSAFE – HG	Paragraphe 13 Partie (ix) :	Je comprends le rôle joué par les BPH en matière de salubrité, mais cela n'entre pas dans le cadre du système HACCP. Il faudra donc s'assurer que cette distinction soit conservée dans le document. (Voir l'observation précédente)	Amender le texte comme suit : L'application des mesures de maîtrise des dangers devrait être surveillée, vérifiée, <b>soumise à des mesures correctives (en cas d'écart), validée</b> et documentée.
39	SSAFE – HG	Paragraphe 13 Partie (x) :	Semble faire double emploi avec n°3. Nous proposons de supprimer le texte de ce paragraphe car il constitue une répétition par rapport au texte du paragraphe 3.	Amender le texte comme suit : Tout changement survenant dans l'entreprise alimentaire, qu'il s'agisse d'un nouveau procédé, d'un nouvel ingrédient, d'un nouveau produit ou de nouveaux équipements devrait entraîner la révision des BPH et du plan HACCP afin de déterminer s'il est nécessaire d'y apporter des modifications. <b>Les décisions prises au cours de l'évaluation et de la révision, que des modifications soient effectuées ou non,</b> devraient être documentées et, au besoin, validées.
40	SSAFE - CB	définition des BPH, page 8	Les programmes prérequis devraient s'élargir à ceux non désignés comme étant des BPH	Supprimer la définition.

41	SSAFE - PW	Page 8 Définitions : Note relative au nettoyage et définition de « désinfection »	Nous préconisons la création d'une catégorie de mesures de maîtrise des dangers qui soit différente des mesures de maîtrise des dangers associées aux CCP	Remplacer partout le terme « désinfection » par « assainissement ».
42	SSAFE - PW	Page 8 Définitions : Environnement	<b>(depuis la production primaire jusqu'au consommateur final)</b> Peut-on réellement contrôler ce que fera le consommateur avec ses aliments ?	Modifier la phrase de façon à inclure les êtres humains et les outils.
43	SSAFE - PW	Page 9 Définitions : Salubrité des aliments	Aucune partie de la chaîne alimentaire ne devrait être exclue de l'application du HACCP.  Le texte manque de clarté car il semble indiquer qu'un système HACCP n'est pas approprié ou applicable au niveau de la production primaire – n'aurions-nous pas de mesures de maîtrise des dangers (pas nécessairement mesurables de façon opportune) pour la production agricole, p. ex. l'eau pour l'irrigation, etc.?	Une définition du terme « salubrité » - <b>qualité</b> de posséder des propriétés qui correspondent à un but spécifique Voir les commentaires sur ce sujet dans le corps de mon email.
44	SSAFE – MB, HG, CB & PW	Définition de « mesure corrective », page 10	Ce document ne va pas définir les bonnes pratiques d'hygiène mais va fournir des orientations concernant l'application des BPH.	Retenir l'option A
45	SSAFE - CB	Définitions de « critère critique » et « limite critique », page 9		Critère critique : critère qui distingue l'acceptabilité de l'inacceptabilité en ce qui concerne la sécurité sanitaire des aliments. <del>NOTE : Un critère critique peut être une limite critique, un critère d'action observable, ou une limite à une action qui démontre que la mesure de maîtrise des dangers à un CCP est sous contrôle.</del> Limite critique : valeur numérique caractérisant le critère critique d'un paramètre mesurable pouvant être surveillé en temps utile. NOTE 1 : La limite critique se rapporte à un mesurage, par exemple de temps, de température, de pH, d'activité de l'eau, de pression. NOTE 2 : Lorsqu'une mesure de maîtrise implique la combinaison de plusieurs actions, il peut y avoir plusieurs limites critiques qui doivent être respectées ensemble, par exemple pour la température et le temps, le pH et l'activité de l'eau.
46	SSAFE - CB	Définition de « écart », page 8		
47	SSAFE - PW	Page 9 Définitions : Danger significatif	<i>à certaines étapes de la production...</i> Les mesures de maîtrise s'appliquent-elles uniquement aux étapes de la production ? Des mesures de maîtrise en matière de distribution et/ou d'étalage/entrepôtage et/ou d'achat peuvent être nécessaires, lesquelles, à mon avis, ne sont pas considérées comme des étapes de la production.	<i>Danger significatif : danger élevé (associant l'éventualité d'un préjudice et la gravité de ce préjudice)</i> dont l'analyse des risques a déterminé qu'il devait être maîtrisé <b>par une mesure de maîtrise des dangers.</b>

48	SSAFE - CB	Définition de « danger », page 8	Nous proposons de supprimer ce texte car il est déjà couvert par le paragraphe 6 3 <sup>e</sup> tiret	<p>(i) Il est recommandé d'optimiser la sécurité sanitaire et la salubrité des aliments au moyen d'une approche préventive [en deux phases/à deux composantes].</p> <p>(ii) Lors de l'élaboration d'un système de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments, la première [phase/composante] est la mise en application des BPH et des autres <b>programmes</b> prérequis.</p> <p>(iii) Les BPH <b>et les autres programmes prérequis</b> garantir que les aliments soient produits dans un environnement hygiénique, tout en réduisant la présence de contaminants, qu'ils soient dangereux ou non.</p> <p>(iv) Les BPH et les autres <b>programmes</b> prérequis constituent un prérequis avant la mise en place d'un système HACCP, car <b>ils</b> fournissent le socle sur lequel doit reposer un système HACCP pour être efficace.</p> <p>(v) La mise en place de BPH, lorsque cela est approprié, et d'autres <b>programmes</b> prérequis devrait être soumise à un processus de surveillance, de vérification et/ou de documentation.</p> <p>(vi) La deuxième [phase/composante] d'un système efficace de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments est la mise en place de l'HACCP, lorsque ceci est nécessaire et possible.</p> <p>(vii) L'HACCP devrait identifier tous les dangers associés au processus de production et à son environnement, et préciser ceux qui sont significatifs et qui, parce qu'ils peuvent être présents un niveau inacceptable, devraient être maîtrisés.</p> <p>(viii) L'HACCP devrait <b>sélectionner et catégoriser</b> <del>déterminer</del> <b>quelles les</b> mesures de maîtrise des dangers <del>validées qui</del> <b>sont essentielles pour élever le niveau de sécurité sanitaire des aliments</b> <b><u>pour maîtriser les dangers importants.</u></b></p> <p><b><u>(nouveau) La capacité des mesures de maîtrise des dangers à maîtriser les dangers importants devrait être validée.</u></b></p> <p>(ix) L'application des mesures de maîtrise des dangers devrait être surveillée, vérifiée et documentée.</p> <p>(x) Tout changement survenant dans l'entreprise alimentaire, qu'il s'agisse d'un nouveau procédé, d'un nouvel ingrédient, d'un nouveau produit ou de nouveaux équipements devrait entraîner la révision des BPH <b>et des autres programmes prérequis</b> et du plan HACCP afin de déterminer s'il est nécessaires d'y apporter des modifications. Les modifications devraient être documentées et, au besoin, validées.</p>
49	SSAFE - PW	Page 4 n°18 c) puce n°3	Amender le texte comme suit par souci de clarté :	<p>(i) Il est recommandé d'optimiser la sécurité sanitaire et la salubrité des aliments au moyen d'une approche préventive à deux <b>composantes</b>.</p> <p>(ii) Lors de l'élaboration d'un système de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments, la première <b>composante</b> est la mise en application des BPH.</p> <p>(vi) La deuxième <b>composante</b> d'un système efficace de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments est la mise en place de l'HACCP, lorsque ceci est nécessaire et possible.</p>