

CODE D'USAGES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE POUR L'EAU POTABLE EN BOUTEILLE/CONDITIONNÉE (AUTRE QUE L'EAU MINÉRALE NATURELLE)

CXC 48-2001

SECTION 1. CHAMP D'APPLICATION ET OBJECTIF DU DOCUMENT.....	2
1.1 CHAMP D'APPLICATION	2
1.2 UTILISATION DU DOCUMENT.....	2
1.3 DÉFINITIONS	3
SECTION 2. PRODUCTION PRIMAIRE	3
2.1 HYGIÈNE DE L'ENVIRONNEMENT	3
2.1.1 <i>Précautions à prendre pour le choix d'un site de ressources</i>	3
2.2 PRODUCTION HYGIÉNIQUE DES SOURCES D'EAU	4
2.2.1 <i>Protection des sources d'eau souterraine</i>	4
2.2.1.1 Critères pour les sources d'eau souterraine.....	4
2.2.2 <i>Protection des sources d'eau de surface</i>	4
2.2.2.1 Critères pour les approvisionnements en eau de surface	4
2.3 MANIPULATION, ENTREPOSAGE ET TRANSPORT DE L'EAU DESTINÉE À LA MISE EN BOUTEILLE	4
2.3.1 <i>Hygiène dans l'extraction ou la collecte de l'eau</i>	4
2.3.1.1 Au point d'origine.....	4
2.3.1.2 Protection de la zone d'origine.....	4
2.3.1.3 Entretien des installations d'extraction ou de collecte	5
2.3.2 <i>Entreposage et transport de l'eau destinée à la mise en bouteille</i>	5
2.3.2.1 Conditions	5
2.3.2.2 Emploi et entretien	5
SECTION 3. ÉTABLISSEMENT : CONCEPTION ET INSTALLATIONS.....	6
3.1 LOCAUX ET SALLES.....	6
3.2 INSTALLATIONS	6
3.2.1 <i>Approvisionnement en eau non destinée à la mise en bouteille</i>	6
SECTION 4. ÉTABLISSEMENT : CONTRÔLE DES OPÉRATIONS.....	6
4.1 ASPECTS CLÉ DES SYSTÈMES DE MAÎTRISE DE L'HYGIÈNE.....	6
4.2 CONDITIONNEMENT	7
4.2.1 <i>Lavage et assainissement des récipients</i>	7
4.2.2 <i>Remplissage et encapsulage des récipients</i>	8
4.2.2.1 Récipients et systèmes de fermeture.....	8
4.2.2.2 Utilisation des systèmes de fermeture	8
SECTION 5. ÉTABLISSEMENT : ENTRETIEN ET CONDITIONS SANITAIRES.....	8
SECTION 6. ÉTABLISSEMENT : HYGIÈNE CORPORELLE.....	8
SECTION 7. TRANSPORT ET ENTREPOSAGE DE L'EAU EN BOUTEILLE	8
SECTION 8. INFORMATIONS SUR LES PRODUITS ET VIGILANCE DES CONSOMMATEURS	8
SECTION 9. FORMATION.....	8
ANNEXE 1 : CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES ET AUTRES.....	9

INTRODUCTION

Le commerce international de l'eau en bouteille a augmenté au cours des dernières années, tant en quantité qu'en diversité. Du fait de l'augmentation de la capacité de transport, il est désormais possible de distribuer l'eau en bouteille non seulement par voie maritime, ferroviaire et routière mais aussi par voie aérienne, ce dernier mode de transport étant principalement réservé à des situations d'urgence, du fait de son coût plus élevé. Ces moyens de transport ont permis de remédier aux pénuries en eau à la suite d'une défaillance des systèmes locaux d'approvisionnement en eau due à des causes naturelles (sécheresses et tremblements de terre, par ex.) ou à des désastres sociaux (conflits ou sabotages) et l'eau en bouteille, y compris l'eau minérale naturelle et tout autre type d'eau, est utilisée pour pallier à ces situations d'urgence.

Outre les pénuries en eau, les besoins réels ou perçus d'amélioration de la santé ont également contribué à une intensification du commerce de l'eau en bouteille. Il est de plus en plus reconnu que les fournisseurs traditionnels d'eau de table, tels les systèmes d'approvisionnement en eau publics et privés peuvent être incapables, dans bon nombre de cas ou en toutes circonstances, de garantir la sécurité microbiologique, chimique et physique de leur produit dans la même mesure qu'auparavant.

La contamination de l'eau par des virus et des protozoaires parasites est une question grave touchant tous les consommateurs, en particulier les individus immunodéprimés. Ces pathogènes sont difficiles à détecter et les indicateurs bactériens de leur présence potentielle ne sont pas toujours fiables. Il pourrait être utile pour les consommateurs de disposer d'informations relatives aux mesures de maîtrise auxquelles l'eau a été soumise. La protection des ressources naturelles et les traitements tels que l'ébullition, la pasteurisation, la distillation, le filtrage par osmose inverse, le filtrage absolu d'un micron ou le filtrage d'un sous-micron sont quelques-unes des mesures de maîtrise utilisées pour se protéger, désactiver ou éliminer des contaminants possibles de l'eau tels que les oocystes de *Cryptosporidium parvum*, de *Cyclospora cayentanensis* et de *Toxoplasma gondii* et autres protozoaires parasites vivant dans l'eau tels que *Giardia (lamblia) intestinalis* et *Entamoeba histolytica*.

Il peut être nécessaire que les eaux potables en bouteille ayant une composition chimique particulière portent des indications sur leur consommation correcte et/ou des instructions concernant des restrictions à leur consommation par les nourrissons ou pour la préparation de liquides de réhydratation pour nourrissons.

SECTION 1. CHAMP D'APPLICATION, OBJECTIF DU DOCUMENT ET DÉFINITIONS

1.1 CHAMP D'APPLICATION

Le présent Code recommande des techniques générales pour la collecte, le traitement, le conditionnement, l'entreposage, le transport, la distribution et la mise en vente de diverses eaux de table (autres que l'eau minérale naturelle) en vue d'une consommation directe. Des recommandations portant sur l'eau minérale naturelle sont fournies dans un Code distinct (*Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène alimentaire pour la collecte, le traitement et la commercialisation des eaux minérales naturelles*, (CXC 33-1985)). Toutes les eaux potables en bouteille autres que les eaux minérales naturelles sont visées par le présent Code.

1.2 UTILISATION DU DOCUMENT

Il est souligné que le présent document doit être utilisé en concomitance avec le *Code international d'usages recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969, Rev. 3-1997), y compris l'annexe sur le Système d'analyse des dangers – Points critiques pour leur maîtrise (HACCP), dont la numérotation des paragraphes et les titres des sections sont maintenus, pour l'appliquer spécifiquement à l'eau potable embouteillée ou comme complément. Le présent Code devrait aussi être

utilisé en concomitance avec les *Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments* (CXG 21-1997).

1.3 DEFINITIONS

Ces définitions s'ajoutent à celles figurant dans la section 2.3 du *Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969, Rev. 3-1997). Les définitions relatives aux aliments, et à la manipulation des aliments ne s'appliquent qu'au présent code.

Eau potable en bouteille/conditionnée - Eau dont sont remplis des récipients hermétiquement clos, de composition, forme et capacité diverses, saine et convenant à la consommation directe sans traitement supplémentaire. L'eau potable en bouteille est considérée comme un aliment. Les termes « de boisson » ou « potable » sont utilisés de façon interchangeable en relation avec l'eau.

Systèmes d'eau potable - Systèmes publics ou privés approvisionnant le consommateur en eau du robinet convenant à la consommation directe.

Établissement - Tout bâtiment, installation ou abords appropriés dans lesquels l'eau destinée à la mise en bouteille est recueillie, traitée et mise en bouteille.

Aliment - Aux fins du présent Code, ce terme comprend l'eau potable en bouteille

Manipulation des aliments - Toute opération relative à la collecte, au traitement, à la mise en bouteille, au conditionnement des bouteilles, à l'entreposage, au transport, à la distribution et à la commercialisation de l'eau potable en bouteille.

Eau souterraine - Eaux telles qu'eau artésienne, eau de puits et eau de source originaire de zones aquifères souterraines. Les eaux souterraines peuvent être classifiées en eau protégée et eau non protégée. Les eaux souterraines protégées ne sont pas directement influencées par l'eau de surface ni par l'environnement de surface.

Ingrédient - Toute substance, y compris additifs alimentaires, employée pour la fabrication ou la préparation d'aliments, intentionnellement ajoutée à un produit fini, parfois sous forme modifiée (et pouvant convenir ou non à la consommation humaine sans traitement supplémentaire).

Eau de surface - Eaux en contact avec l'atmosphère, telles que cours d'eau, rivières, lacs, mares et réservoirs.

SECTION 2. PRODUCTION PRIMAIRE

Ces directives s'ajoutent à celles figurant dans la section 3 du *Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969, Rev. 3-1997).

Avant d'utiliser une ressource en eau à des fins de mise en bouteille, il conviendrait d'en déterminer la composition chimique et la sécurité microbiologique sur une période assez longue pour pouvoir observer des variations.

2.1 HYGIENE DE L'ENVIRONNEMENT

2.1.1 Précautions à prendre pour le choix d'un site de ressources

Des données hydro-géologiques devraient déterminer si le bassin hydrologique et le périmètre (zone entourant le point d'eau dont on tire de l'eau ou le point d'origine dans le sol) peuvent constituer des zones de contamination. Il conviendrait de protéger au maximum ces zones critiques.

Il conviendrait de prendre toutes les précautions possibles dans les limites du périmètre protégé (zone de protection) pour éviter toute pollution ou influence externe sur la qualité de l'eau de source souterraine ou de l'eau de surface. L'élimination de tous déchets liquides, solides ou gazeux pouvant polluer l'eau de source souterraine ou l'eau de surface devrait être maîtrisée. Dans le bassin hydrologique, il conviendrait de maîtriser l'élimination des polluants tels que micro-organismes, engrais, hydrocarbures, détergents, pesticides, composés phénoliques, métaux toxiques, substances radioactives et autres substances organiques et inorganiques solubles. Les ressources en eau potable ne devraient pas se trouver à proximité de sources de contamination souterraines possibles, telles qu'égouts, fosses septiques, eaux résiduelles industrielles, ballons de gaz ou cuves chimiques, pipelines et sites de décharge de déchets solides.

2.2 PRODUCTION HYGIENIQUE DES SOURCES D'EAU

2.2.1 Protection des sources d'eau souterraine

2.2.1.1. Critères pour les sources d'eau souterraine

Il n'est pas aisé de distinguer l'eau souterraine protégée de l'eau souterraine non protégée. Il conviendrait de tester régulièrement les sources d'eau souterraine pour déterminer le caractère constant de leurs caractéristiques biologiques (y compris microbiennes), chimiques, physiques et, lorsque nécessaire, radiologiques. La fréquence des tests est déterminée par l'évaluation hydrogéologique et le schéma d'uniformité historique d'une source d'eau particulière. Si une contamination est détectée il conviendrait d'interrompre la production d'eau en bouteille jusqu'à ce que la qualité de l'eau soit revenue aux paramètres établis. La source souterraine où l'eau est recueillie devrait être homologuée par les autorités compétente ou par une tierce partie jouissant des compétences nécessaires à l'homologation de ces sources souterraines.

2.2.2 Protection des sources d'eau de surface

Les eaux de surface destinées à être mises en bouteille devraient être protégées contre toute contamination autant que possible, même lorsque des traitements sont envisagés. Les eaux de surface variant énormément, les sources devraient être soumises fréquemment à des contrôles.

2.2.2.1. Critères pour les approvisionnements en eau de surface

Le mode de sélection des eaux de surface pour la mise en bouteille devrait être sévère en règle générale, même lorsqu'un traitement est envisagé.

2.3 MANIPULATION, ENTREPOSAGE ET TRANSPORT DE L'EAU DESTINEE A LA MISE EN BOUTEILLE

2.3.1 Hygiène dans l'extraction ou la collecte de l'eau

2.3.1.1. Au point d'origine

Il conviendrait de procéder à l'extraction ou à la collecte de l'eau destinée à la mise en bouteille de façon à empêcher la pénétration de toute eau autre que l'eau prévue dans le dispositif d'extraction ou de collecte. L'extraction ou la collecte de l'eau destinée à la mise en bouteille devrait également s'effectuer de manière hygiénique pour empêcher toute contamination. Là où des points d'échantillonnage sont nécessaires, ils devront être conçus et gérés de manière à empêcher toute contamination possible de l'eau.

2.3.1.2. Protection de la zone d'origine

Les environs immédiats de la zone d'extraction ou de collecte devraient être protégés en limitant l'accès à la zone d'extraction aux seules personnes autorisées. Les têtes de puits et flux de sources devraient être protégés par une structure adéquate pour interdire l'accès aux individus non autorisés, aux ravageurs et

empêcher le contact avec d'autres sources de contamination telles que matières étrangères, drainage, eaux de crue et eaux d'infiltration.

2.3.1.3. Entretien des installations d'extraction ou de collecte

Les méthodes et procédures d'entretien des installations d'extraction devraient être hygiéniques. Elles ne devraient présenter aucun risque potentiel pour la santé humaine, ni constituer une source de contamination de l'eau. Il conviendrait de désinfecter les puits à la suite de tous travaux de construction et de la réalisation de nouveaux puits avoisinants, après la réparation ou le remplacement des pompes, ou toutes activités d'entretien des puits telles que les essais et la détection d'organismes indicateurs, de pathogènes ou d'un dénombrement anormal des colonies dans l'eau, ainsi que chaque fois qu'une prolifération biologique nuit au bon fonctionnement du matériel. Il conviendrait de désinfecter les chambres de collecte d'eau dans des délais raisonnables avant de les utiliser. Les dispositifs d'extraction tels que ceux utilisés pour les puits de forage devraient être construits et entretenus de façon à éviter la contamination de l'eau et à réduire au minimum les risques pour la santé humaine.

2.3.2 *Entreposage et transport de l'eau destinée à la mise en bouteille*

Quand l'entreposage et le transport de l'eau destinée à la mise en bouteille entre son point d'origine et les installations de transformation sont nécessaires, ces opérations devraient se faire de manière hygiénique pour empêcher toute contamination.

En outre, voir les sections 2.3.2.1 et 2.3.2.2 ci-dessous. Les directives, en plus de celles figurant à la section 3 du *Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969, Rev. 3-1997), se trouvent dans le *Code d'usages du Codex en matière d'hygiène pour le transport en vrac d'aliments et d'ingrédients alimentaires* (CXC 47-2001). Un approvisionnement en eau assuré, toutes les fois où cela est possible, au travers de conduites directement reliées au point d'origine, constitue un des moyens d'éviter les risques de contamination provenant du transport en vrac.

2.3.2.1. Conditions

Là où cela s'avère nécessaire, les dispositifs de transport et les récipients contenant des produits en vrac, conduites et camions-citernes, par exemple, devraient être conçus de façon à :

- ne pas contaminer l'eau destinée à la mise en bouteille;
- pouvoir être correctement nettoyés et désinfectés;
- assurer une bonne protection contre la contamination, y compris la poussière et les émanations;
- permettre de maîtriser aisément toute situation pouvant survenir .

2.3.2.2. Emploi et entretien

Les dispositifs et les récipients utilisés dans le transport en vrac de l'eau destinée à la mise en bouteille devraient être maintenu en bon état de propreté et d'entretien. Les récipients de vrac et les dispositifs de transport, particulièrement pour ce qui est du transport en vrac, devraient être de préférence utilisés uniquement pour transporter de l'eau destinée à la mise en bouteille. Quand cela est impossible, les dispositifs et les récipients de vrac devraient être réservés exclusivement au transport des aliments et être nettoyés et désinfectés selon les besoins pour empêcher la contamination. Voir aussi le *Code d'usages en matière d'hygiène pour le transport des produits alimentaires en vrac et des produits alimentaires semi-emballés* (CXC 47-2001).

SECTION 3. ÉTABLISSEMENT : CONCEPTION ET INSTALLATIONS

Ces directives s'ajoutent à celles figurant dans la section 4 du *Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969, Rev. 3-1997).

3.1 LOCAUX ET SALLES

Dans les zones de l'établissement de transformation où les récipients sont exposés à l'environnement externe (c'est-à-dire plate-forme de chargement), et notamment avant le remplissage et l'encapsulage des récipients, il conviendrait d'incorporer des mesures préventives spécifiques à la conception des installations pour éviter la contamination des récipients employés dans la production d'eau en bouteille.

3.2 INSTALLATIONS

3.2.1 Approvisionnement en eau non destinée à la mise en bouteille

La présente section s'applique à l'eau employée à des fins de nettoyage et de désinfection; elle ne s'applique pas à l'eau destinée à la mise en bouteille.

L'eau non destinée à la mise en bouteille devrait être transportée par des conduites séparées de celles contenant l'eau destinée à la mise en bouteille. Ces conduites devraient être identifiées, de préférence par des couleurs différentes. Il ne doit pas exister d'interconnexions entre les circuits. L'eau destinée à des fins de nettoyage et de désinfection devrait être potable si elle entre en contact direct ou indirect avec de l'eau qui est destinée à être mise en bouteille (les normes en vigueur pour l'eau potable devraient être au moins celles qui sont stipulées dans la dernière édition des *Directives pour la qualité de l'eau de boisson* de l'OMS). Dans le cas contraire (s'il n'existe pas de contact direct ou indirect avec l'eau destinée à la mise en bouteille), elle peut ne pas être potable). Pour l'entreposage, les dispositions du *Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969, Rev. 3-1997) s'appliquent.

SECTION 4. ÉTABLISSEMENT : CONTROLE DES OPÉRATIONS

Ces directives s'ajoutent à celles figurant dans la section 5 du *Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969, Rev. 3-1997).

L'eau constitue un excellent véhicule pour le transport de substances sous forme soluble, en dispersion ou émulsionnée. Des mesures devraient être prises à toutes les étapes de la transformation pour s'assurer que la sécurité alimentaire et la salubrité ne sont pas compromises par des dangers ou autres contaminants pendant les opérations.

4.1 ASPECTS CLÉ DES SYSTÈMES DE MAÎTRISE DE L'HYGIÈNE

L'eau provenant de systèmes d'eau potable et destinée à la mise en bouteille devrait être conforme à toutes les normes régissant l'eau potable publique (c'est-à-dire chimiques, microbiologiques, physiques, radiologiques) établies par les autorités officielles compétentes. Pour la documentation relative à une source homologuée, les entreprises utilisant l'eau provenant de systèmes publics d'eau potable peuvent employer les résultats des tests portant sur les systèmes d'eau potable démontrant la bonne conformité aux normes régissant l'eau potable établies par les autorités officielles compétentes, conformément aux *Directives pour la qualité d'eau de boisson* de l'OMS.

Aucune eau destinée à la mise en bouteille ne devrait être acceptée dans un établissement si l'on sait qu'elle contient des pathogènes, des résidus de pesticides en quantités excessives ou d'autres substances toxiques.

L'eau destinée à la mise en bouteille devrait être de qualité (microbiologique, chimique, physique, radiologique) telle que le traitement (y compris le traitement par barrières multiples tel qu'une combinaison d'opérations de filtrage, de désinfection chimique, etc.) de cette eau au cours de sa production résulte en un produit fini d'eau potable en bouteilles qui soit sain et de qualité suffisante à le rendre propre à la consommation. D'une façon générale, plus la qualité de l'eau destinée à la mise en bouteille est grande, moins un traitement est nécessaire pour la production d'une eau potable en bouteille saine. La sécurité des eaux de surface devrait être contrôlée fréquemment et elles devraient être traitées si nécessaire.

Une analyse des dangers prenant en compte les micro-organismes pathogènes et les substances toxiques devrait être effectuée dans le contexte global de l'application de principes tels que le système HACCP à la production d'eau en bouteille. Elle devrait former la base servant à déterminer la combinaison appropriée de mesures de maîtrise visant à réduire, éliminer ou empêcher, selon le besoin, les dangers (microbiologiques chimiques ou radiologiques) pour une production d'eau en bouteille sûre. Les eaux provenant de sources souterraines protégées sont moins susceptibles d'exiger un traitement que les eaux provenant de sources de surface ou de sources souterraines non protégées.

Selon le besoin, le traitement des eaux destinées à la mise en bouteille pour réduire, éliminer ou empêcher la croissance de micro-organismes peut comprendre l'application de traitements chimiques (chloration, ozonation, carbonatation par ex.) et de processus ou agents physiques (traitement thermique haute température, ionisation UV, filtration, par ex.). Ces traitements peuvent être utilisés seuls ou en combinaison comme barrières multiples. Les traitements varient dans leur efficacité contre des organismes spécifiques. L'eau en bouteille produite à l'aide d'une technique adéquate de traitement de barrières multiples sera moins susceptible de contenir des micro-organismes constituant un risque pour la santé publique.

Si besoin est, les traitements utilisés pour éliminer ou réduire les substances chimiques peuvent comprendre la filtration chimique et particulaire (mécanique) telle que celle obtenue à l'aide de filtres de surface (filtres à membrane cannelée, par ex.) ou de filtres de profondeur (sablés ou à fibres comprimées (cartouche) par ex.), la filtration au charbon actif, la déminéralisation (déionisation, adoucissement de l'eau, osmose inverse, nanofiltration) et la carbonatation. Ces traitements d'élimination des produits chimiques peuvent ne pas réduire ou éliminer convenablement les micro-organismes et, de la même façon, les traitements portant sur les micro-organismes peuvent ne pas réduire ou éliminer convenablement les produits chimiques et les matières particulaires.

Toutes les opérations de traitement de l'eau destinée à la mise en bouteille devraient être effectuées dans des conditions contrôlées pour éviter tout type de contamination, y compris la formation de sous-produits toxiques (en particulier les bromates) et la présence de résidus de traitement chimique dans des quantités pouvant présenter un danger pour la santé conformément aux directives pertinentes de l'OMS.

4.2 CONDITIONNEMENT

Les directives du *Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969, Rev. 3-1997) couvrent ces thèmes.

4.2.1 Lavage et assainissement des récipients

Les récipients réutilisables et au besoin les autres récipients, devraient être lavés et désinfectés dans un dispositif approprié et rangés de manière à réduire au minimum toute contamination possible des récipients désinfectés avant leur remplissage et capsulage. Les récipients à usage unique peuvent être utilisés sans lavage et assainissement préalables à leur utilisation. Il convient de déterminer si c'est le cas, sinon, il faudrait les traiter comme les récipients réutilisables.

4.2.2 Remplissage et encapsulage des récipients

Les opérations de mise en bouteilles (remplissage et encapsulage des récipients) devraient être effectuées de manière à ce qu'il n'y ait aucune contamination. Les mesures de maîtrise comprennent l'utilisation d'un dispositif protégé et d'un système de capsulage séparé des autres opérations menées dans l'usine pour éviter toute contamination. La poussière, les impuretés, les micro-organismes et la condensation excessive devront être maîtrisés et surveillés.

4.2.2.1. Récipients et systèmes de fermeture

Les récipients réutilisables ne devraient pas avoir été utilisés à des fins pouvant entraîner une contamination du produit et devraient être inspectés individuellement pour déterminer s'ils conviennent à l'usage auquel ils sont destinés. Les récipients neufs devraient être inspectés et, si besoin est, nettoyés et désinfectés.

4.2.2.2. Utilisation des systèmes de fermeture

Les systèmes de fermeture sont généralement fournis prêts à l'emploi et devraient être inviolables ; ils ne sont pas réutilisables.

SECTION 5. ÉTABLISSEMENT : ENTRETIEN ET CONDITIONS SANITAIRES

Les dispositions figurant dans le *Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969, Rev. 3-1997) visent ces thèmes.

SECTION 6. ÉTABLISSEMENT : HYGIÈNE CORPORELLE

Les dispositions figurant dans le *Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969, Rev. 3-1997) visent ces thèmes.

SECTION 7. TRANSPORT ET ENTREPOSAGE DE L'EAU EN BOUTEILLE

Des directives, s'ajoutant à celles qui figurent à la section 8 du *Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969, Rev. 3-1997), sont données dans le *Code d'usages du Codex en matière d'hygiène pour le transport des produits alimentaires en vrac et des produits alimentaires semi-emballés* (CXC 47-2001). Pour l'entreposage, les dispositions énoncées dans le *Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969, Rev. 3-1997) s'appliquent.

SECTION 8. INFORMATIONS SUR LES PRODUITS ET VIGILANCE DES CONSOMMATEURS

Ces exigences sont couvertes par le *Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969, Rev. 3-1997). (Voir également l'introduction au présent Code).

SECTION 9. FORMATION

Les dispositions figurant dans le *Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969, Rev. 3-1997) visent ce thème.

ANNEXE 1 : CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES ET AUTRES

Section 5.2.3. Les critères microbiologiques et autres du *Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969, Rev. 3-1997) s'appliquent.

Les dispositions des *Principes pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments* (CXG 21-1997) s'appliquent.

Les critères microbiologiques et les critères supplémentaires pour l'eau potable en bouteille (autre que l'eau minérale naturelle) sont celles des *Directives pour la qualité de l'eau de boisson* de l'Organisation mondiale de la santé (OMS).