

codex alimentarius commission



FOOD AND AGRICULTURE
ORGANIZATION
OF THE UNITED NATIONS

WORLD
HEALTH
ORGANIZATION



JOINT OFFICE: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 9 de l'ordre du jour

CX/FAC 03/11-Add. 1
Février 2003:

PROGRAMME MIXTE FAO/WHO SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITE DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES CONTAMINANTS

Trente-cinquième session

Arusha, (République Unie de Tanzanie), 17 - 21 Mars 2003

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'UTILISATION DU CHLORE ACTIF COMMENTAIRES

Les commentaires suivants ont été reçus du Canada, de l'ISDC:

CANADA:

Le Canada appuie en principe la suggestion que les questions spécifiques concernant l'utilisation du chlore actif dans les aliments soient évaluées par le JECFA et que les propositions pour une telle utilisation soient approuvées par le CCFAC. Ceci est en accord avec les procédures établies concernant les additifs alimentaires et les additifs de facilité. Toutefois en reconnaissance des effets antimicrobiens établis du chlore actif et des effets connus de son utilisation dans les applications de produits alimentaires, tout risque potentiel associé à l'utilisation du chlore sera à prendre en considération précautionneusement en relation avec les bénéfices que procure l'utilisation du chlore. Cela résultera vraisemblablement dans des défis exceptionnels pour le CCFAC et les autres comités du Codex. Et plutôt que de voir le CCFAC s'engager dans une création unilatérale, il semblerait adéquat de que cette question soit prise en considération avec les autres comités du Codex qui sont concernés (par exemple le CCFH et le CCFFP).

Le chlore a prouvé son efficacité dans la destruction d'un certain nombre de microorganismes présents dans l'eau et il a été largement accepté dans le monde. La question qui se pose est donc de voir si les sécurités microbiologique et chimique peuvent être conciliées.

Commentaires

Le Canada a déjà antérieurement fourni des commentaires sur les définitions du Codex concernant les additifs alimentaires et les additifs de facilité comme cela est reproduit dans les points 10 et 11 de ce document et a expliqué quelles étaient les différences fondamentales entre la position du Codex et celle du Canada. Dans tous les cas, les deux, c'est-à-dire la définition du Codex sur l'additif alimentaire et celle d'un auxiliaire de fabrication autorisent la possibilité de la présence de résidus ou de ses dérivés dans le produit final. Ceci étant, les divergences entre la définition canadienne et celle du Codex ne sont pas pertinentes et le Canada approuve en principe la nécessité d'une évaluation du JECFA sur la désinfection chlorée des sous-produits, lorsque c'est nécessaire et là où c'est approprié.

Le Canada souscrit au fait que les points 30, 31, 32, 33a-f, 34, et 35 soient soumis en option pour discussion. Le Canada fournit les commentaires spécifiques suivants:

- (1) Alors que le chlore actif peut être considéré comme un additif alimentaire ou un additif de facilité (33c ou 33f), il ne sera certainement pas considéré comme un contaminant (33d).
- (2) Le point 33b suggère que le CCFAC devrait avoir le dernier mot en ce qui concerne l'utilisation du chlore. Les points 31 et 32 suggèrent presque que la seule considération à prendre en compte dans l'utilisation du chlore actif concerne la sécurité qu'offrent les résidus chimiques de la désinfection chlorée des sous-produits. Le Canada pense que d'autres comités tels que par exemple le Comité du Codex du poisson et des produits de la pêche (CCFFP) ainsi que le Comité du Codex sur l'Hygiène alimentaire (CCFH) devraient tous deux être impliqués dans ce processus de discussion et les élaborations ultérieures de ce document de discussion. Et ceci tandis que le CCFAC peut être impliqué dans l'approbation des utilisations ou limites de tout additif alimentaire /auxiliaire de fabrication proposé ou impliqué à propos de la limite maximale de tout contaminant proposé. Ou encore le CCFAC peut être impliqué encore dans toute directive qui pourrait émaner de ce processus de discussion, de l'approbation de l'utilisation du chlore actif en tant que mesure d'intervention antimicrobienne bénéfique sans que ces directives ne soient désapprouvées ou interdites par des mesures qui émaneraient du CCFAC.
- (4) Le Canada souscrit aux recommandations exprimées dans ce document, en particulier celles exprimées dans les paragraphes 29, 32 et 34 qui tendent à établir de façon adéquate la sécurité du chlore actif, des produits dérivés et leurs sous-produits.
- (5) Nous offrons en addition les commentaires suivants:

1) Définitions

7. *Désinfectants.* Alors que ceux-ci ne sont pas définis dans le Codex, le mot "désinfection" est défini dans les définitions des Principes Généraux de l'Hygiène alimentaire. Il existe également une référence au terme de nettoyage et de désinfection dans la section 6 ce code qu'il serait nécessaire de prendre en considération spécialement lorsqu'il est référé au "drainage seulement sans rinçage". La section 6 répertorie les étapes à suivre lorsque le nettoyage et le rinçage sont ou ne sont pas appropriés après l'utilisation d'un désinfectant, en fonction du désinfectant utilisé.

2) Le Comité Codex de l'Hygiène alimentaire

16. Les Normes d'application proposées pour la production primaire et l'emballage des fruits et des légumes frais est avancé à l'étape 8 de la procédure du Codex et non pas à l'étape 5. Le terme "désinfectant" a été remplacé par le terme "décontaminant". En addition, il n'existe pas de référence spécifique à l'utilisation du chlore dans l'eau afin de décontaminer les fruits et les légumes. Par conséquent la dernière phrase induit en erreur. Il n'existe pas de proposition concernant l'utilisation "du chlore actif en tant que désinfectant." Dans la version de 2001 et il n'en existe pas non plus de référence dans la version de 2000. Une certaine inquiétude a été exprimée à propos de la découverte de chlore dans l'eau potable alors que cette eau était utilisée pour laver et rincer les fruits, les légumes et les graines.

3) Options pour Décisions

33 b) Vu qu'il n'existe pas de référence à propos de l'utilisation du chlore dans le document sur les fruits et les légumes, il ne nous est pas clair sur quoi repose cette recommandation. Peut-être que le comité pourrait tenter d'identifier la section exacte dans laquelle est mentionnée l'utilisation du chlore. Nous pourrions alors déterminer si cette allégation est toujours présente dans la version actuelle du document.

ISDC:

Le Conseil International des boissons non alcoolisées (ISDC) représente les intérêts de l'industrie mondiale des boissons non alcoolisées qui produit une variété de boissons non alcoolisées à base d'eau. L'ISDC est heureux de fournir des commentaires sur le document de discussion concernant l'utilisation du chlore actif.

Le chlore joue un rôle vital dans la production sans danger, la transformation, le transport et la préparation des aliments de toutes les variétés. Dans l'industrie des boissons non alcoolisées, Le chlore est utilisé en tant que désinfectant de l'eau afin d'assurer la sécurité et la qualité de l'élément eau. Bien que les embouteilleurs de conserve avec beaucoup d'autres producteurs alimentaires et de boissons, utilisent des rations d'eau municipale testées et approuvées en tant qu'ingrédient d'eau dans ses produits, des problèmes microbiens peuvent apparaître et apparaissent dans l'eau potable rendant nécessaire de purifier plus avant l'eau avant ses utilisations en tant qu'ingrédient. Un tel traitement implique souvent la coagulation, la désinfection, la réduction de l'alcalinité, la filtration, et la purification du charbon actif granulé. Les technologies de traitement sont adaptées aux conditions locales de l'eau. Si du chlore est utilisé dans la transformation ou est présent dans l'eau de source, il est retiré de l'ingrédient de l'eau pour empêcher l'apparition d'un faux-goût. L'industrie a reconnu depuis longtemps la nécessité de faire face à tout risque qui pourrait être posé par la désinfection des sous-produits. Par conséquent les concentrations de désinfectant et les périodes d'exposition sont précautionneusement adaptées aux caractéristiques de l'eau qui est traitée. En outre, la purification de charbon activé est connue pour être efficace dans la réduction de toute chloruration des sous-produits.

Nous notons que le document de discussion inclut des rapports sur la chloruration des sous-produits. (trihalométhanes ou THM) dans les boissons non alcoolisées. Ces études sont basées sur un nombre limité d'échantillons relevés par l'Organisme de surveillance des Aliments et des Médicaments (FDA) des Etats-Unis dans les années 1980. Depuis cette époque, l'industrie des boissons non alcoolisées a établi des méthodes industrielles pour contrôler la désinfection des sous-produits. Aux Etats-Unis l'industrie des boissons non alcoolisées a conduit des inspections au niveau de toute la nation en 1991 et 1992 qui ont démontré l'efficacité de ces méthodes. Les données soumises au FDA des Etats-Unis indiquent par ailleurs que les niveaux THM dans les boissons à base d'eau transformée sont dépendants de façon primaire des niveaux THM existants dans l'entrée des rations d'eau municipale plutôt que des traitements de transformation internes. En outre, les données ont montré que l'utilisation par l'industrie de charbon activé réduit l'entrée des niveaux de THM. Les données ont montré également que les boissons non alcoolisées ayant pour base l'eau en tant qu'ingrédient ne contenaient qu'une fraction du niveau régulateur de 100 ppb pour les THM autorisés dans l'eau potable.

Commentaires sur les options pour les décisions

33i

En ce qui concerne la proposition de réclamer une évaluation des composés du "chlore actif" par le JECFA, Nous voulons relever que la sécurité du chlore et de la chloruration des sous-produits a déjà été évaluée par des groupes d'experts de l'Organisation Mondiale de la Santé (par exemple, IPCS EHP 216, les directives de l'OMS sur la qualité de l'eau potable). Les conclusions de ces allégations sont disponibles et sont notifiées dans le paragraphe 29 du document de discussion. Nous ne pensons pas qu'une évaluation supplémentaire des composés du « chlore actif » soit justifiée ou devrait être considérée comme hautement prioritaire aux vues des ressources limitées du JECFA, la longue histoire qu'il existe de l'utilisation sans danger du chlore en tant que désinfectant d'eau dans l'industrie des aliments et des boissons, les évaluations de sécurité même si considérées par d'autres comme datées, et le fait que la plus grande exposition aux résidus de chlore provient de l'eau potable municipale.

33v

En ce qui concerne la proposition d'inclure les résidus et les produits de réaction du chlore dans les aliments dans la Norme Générale sur les Contaminants, nous voulons noter que l'eau utilisée dans les aliments et les boissons généralement est réglementée de façon adéquate dans les normes sur l'eau potable et nous nous interrogeons sur la nécessité de travaux supplémentaires du CCFAC sur cette question.