

# COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

F



Organisation des Nations Unies  
pour l'alimentation  
et l'agriculture



Organisation  
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

Point 5 de l'ordre du jour

CX/FH 19/51/5

**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES  
COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE  
Cinquante et unième session  
Cleveland, Ohio, États-Unis d'Amérique, du 4 au 8 novembre 2019**

**AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES SUR LA GESTION DES ALLERGÈNES ALIMENTAIRES  
POUR LES EXPLOITANTS DU SECTEUR ALIMENTAIRE  
Réponses aux observations à l'étape 6 à la lettre circulaire CL 2019/69-FH**

*Observations de l'Argentine, Australie, Colombie, Costa Rica, États-Unis d'Amérique, Honduras, Indonésie, Iran, Malawi, Malaisie, Nicaragua, Panama, République arabe syrienne, Uruguay, ARSO, FoodDrinkEurope, FIL, IUFoST*

## Généralités

1. Ce document regroupe les observations reçues par l'intermédiaire du Système de mise en ligne des observations du Codex Alimentarius (OCS) en réponse à la lettre circulaire CL 2019/69-FH publiée en août 2019. Dans l'OCS, la compilation des observations se fait dans l'ordre suivant : les observations générales sont énumérées en premier, suivies des observations portant sur des sections particulières.

## Remarques explicatives concernant l'annexe

2. Les observations soumises par l'entremise de l'OCS figurent dans l'**Annexe I** du présent document, sous forme de tableau.

## ANNEXE I

OBSERVATION GÉNÉRALE	MEMBRE/OBSERVATEUR
Aucune observation	République arabe syrienne
Nous souhaitons remercier le groupe de travail électronique (GTE) présidé par l'Australie et coprésidé par le Royaume-Uni et les États-Unis d'Amérique pour la préparation de ce document. Les progrès réalisés sur ce document sont notables et nous les soutenons pleinement.	FoodDrinkEurope
L'Indonésie apprécie les efforts réalisés par les Groupes de travail et souhaiterait remercier le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire pour l'opportunité qui est offerte d'apporter ces observations. De manière générale, nous sommes d'avis que le document doit être révisé. Cependant, vous trouverez ci-après quelques recommandations.	Indonésie
L'IUFoST soutient pleinement tous les efforts menés pour maîtriser les allergènes alimentaires dans l'ensemble des aliments, qu'ils soient transformés ou non. Le présent avant-projet est assez exhaustif et devrait fournir une orientation sur les procédures appropriées à l'ensemble des producteurs et transformateurs des aliments, des experts scientifiques et technologiques spécialisés dans l'alimentation, et des responsables d'établissements.	IUFoST
La température de plantation et de stockage entraîne également un risque pour le consommateur : lorsque le produit est récolté, il contamine le produit final qui devient alors toxique et donc impropre à la consommation humaine.	ARSO
Nous apprécions et appuyons le document à l'étape 6, étant donné que nous considérons qu'il s'agit d'un code d'usages important pour garantir la cohérence globale de la gestion des allergènes. Nous appuyons un développement futur et les prochains travaux du CCFL. Nous apprécions en particulier la consultation d'experts initiée sur l'évaluation des risques par la FAO/OMS. Nous sommes dans l'attente d'ultérieurs développements.	Norvège
<p>Le document actuel présente quelques problèmes de mise en forme que nous recommandons au secrétariat du Codex de corriger.</p> <p>Plus spécifiquement, dans l'Annexe III du document REP19/FH, la définition de l'expression « visuellement propre » est suivie de « Section III – Production primaire ». Ce texte doit être supprimé de la définition et apparaître sous la forme d'un titre en gras juste au-dessus de l'encadré « Principe ». Le titre « Section III – Production primaire » inséré entre le paragraphe 29 et la section « 3.1 Hygiène de l'environnement » devrait être supprimé. Nous recommandons également d'appliquer la même mise en forme à tous les titres de section. Actuellement, seul « Section I – Objectifs » apparaît en gras et en majuscules. Nous recommandons d'appliquer cette mise en forme à tous les titres de section.</p> <p>Certaines modifications peuvent être effectuées au moment de la révision du document pour adoption à l'étape 8, mais il serait préférable d'apporter les autres modifications dès maintenant, car il se peut que le document demeure à l'étape 5 pendant quelque temps.</p> <p>Les États-Unis d'Amérique ont coprésidé l'élaboration de ce document qui a été adopté par la quarante-deuxième session de la Commission du Codex Alimentarius à l'étape 5. Nous sommes favorables à ce document, car il aborde une question très importante en matière de sécurité sanitaire des aliments. La cinquantième session du CCFH (novembre 2018) a sollicité les conseils du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL) concernant la liste des aliments susceptibles d'entraîner des réactions allergiques et l'utilisation d'étiquetages de précaution relatifs aux allergènes. La cinquantième session du CCFH a également demandé à la FAO/l'OMS d'organiser une consultation d'experts pour définir les seuils d'allergènes prioritaires et la manière d'utiliser ces derniers</p>	États-Unis d'Amérique

<p>afin de déterminer les éventuelles procédures de nettoyage permettant de limiter un allergène à un niveau qui minimise la possibilité d'une réaction allergique, et la justification de mesures de maîtrise des allergènes pour un ingrédient affichant une faible présence d'allergènes en raison d'un contact croisé. Plusieurs questions sur les méthodes analytiques ont également été posées. Compte tenu de ces requêtes effectuées auprès du CCFL et de la FAO/l'OMS, plusieurs paragraphes et la définition de l'expression « étiquetage de précaution relatif aux allergènes » apparaissent entre crochets.</p> <p>La quarante-cinquième session du CCFL (mai 2019) est convenue d'entreprendre de nouveaux travaux afin de clarifier les dispositions concernant l'étiquetage relatif aux allergènes et d'élaborer une orientation sur l'étiquetage de précaution relatif aux allergènes. La quarante-cinquième session du CCFL a également demandé des avis scientifiques auprès de la FAO/l'OMS sur la liste des aliments de la section 4.2.1.4 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CXS 1-1985) à propos de l'étiquetage relatif aux allergènes, conformément aux critères d'évaluation des ajouts et des exclusions de la liste, et de la nécessité desdits ajouts ou suppressions.</p> <p>Par conséquent, des avis scientifiques sont requis pour que le CCFL traite la requête du CCFH et que le CCFH finalise l'avant-projet de Code d'usages sur la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire et supprime les crochets. Il semble donc que l'Avant-projet de Code d'usages sur la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire pourrait demeurer à l'étape 5 pendant quelque temps. Nous proposons que le secrétariat du Codex informe la cinquante-et-unième session du CCFH du statut du document à l'étape 5, et de la manière dont les pays qui souhaiteraient appliquer ses directives devraient le considérer. Nous demandons également à ce que la FAO/l'OMS fournisse une estimation du temps nécessaire pour l'obtention des avis requis par le CCFH et le CCFL.</p>	
<p>Le Nicaragua salue l'élaboration du document et la possibilité qui lui est donnée de présenter ses observations.</p> <p>De manière générale, nous suggérons de tenir compte des travaux qui seront menés dans le cadre du CCFL au sujet de l'étiquetage des allergènes, y compris la révision des groupes et l'étiquetage de précaution, afin d'éviter de fournir des efforts redondants.</p>	<p><b>Nicaragua</b></p>
<p>Cuba remercie le Comité de la possibilité qui lui est offerte d'émettre ses observations et soutient, a priori, le contenu de l'Avant-projet de Code d'usages sur la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire à l'étape 6.</p>	<p><b>Cuba</b></p>
<p>3.2 Hygiène des zones de production alimentaire 3.3 Manipulation, stockage et transport</p>	<p><b>Colombie</b></p>
<p>3.2 Hygiène des zones de production alimentaire</p>	<p>Colombie Ajouter à la liste le numéro 3.3, qui se trouve dans le corps du texte.</p>
<p>5.6 Gestion et supervision 5.7 Documentation et enregistrements</p>	<p><b>Colombie</b> Ajouter à la liste le numéro 5.7, qui se trouve dans le corps du texte.</p>
<p>6.3 Systèmes de lutte contre les maîtres des ravageurs</p>	<p><b>Colombie</b> Nous suggérons de remplacer « lutte contre les » par « maîtrise des ».</p>

OBSERVATIONS PARTICULIÈRES	MEMBRE/OBSERVATEUR ET JUSTIFICATION
<b>TITRE</b>	
<b>AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES SUR LA GESTION DES ALLERGÈNES ALIMENTAIRES POUR LES EXPLOITANTS DU SECTEUR ALIMENTAIRE</b>	<b>Costa Rica</b> Si le corps du document mentionne d'autres substances provoquant une hypersensibilité et non des allergies, le titre devrait être cohérent avec le contenu. La raison pour laquelle les sulfites sont exclus n'est pas claire. Quel serait le critère ?
<b>AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES SUR LA GESTION DES ALLERGÈNES ALIMENTAIRES POUR LES EXPLOITANTS DU SECTEUR ALIMENTAIRE</b>	<b>Panama</b> Le Panama soutient le contenu du document.  Nous avons effectué des corrections de forme.
<b>AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES SUR LA GESTION DES ALLERGÈNES ALIMENTAIRES <del>POUR LES EXPLOITANTS DU SECTEUR ALIMENTAIRE</del></b>	<b>FIL</b> La FIL ne considère pas que l'utilisation de ce document se limite aux exploitants du secteur alimentaire, comme d'autres Codes d'usages du Codex.
<b>TABLE DES MATIÈRES</b>	
	<b>FoodDrinkEurope</b> Les membres proposent de structurer le document conformément aux pratiques établies du Codex : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principes de gestion des allergènes alimentaires</li> <li>• Code d'usages sur la gestion des allergènes alimentaires</li> <li>• Directives sur l'analyse des risques pour la gestion des allergènes alimentaires</li> </ul> La maîtrise des allergènes dans les chaînes logistiques est primordiale pour la sécurité sanitaire des aliments, et les incidents réguliers en matière de sécurité témoignent de la complexité des mesures de maîtrise requises. Étant donné que les approches décrites dans le présent avant-projet dépendent d'un ensemble commun de principes, et que certains éléments contenus dans le présent document ne sont peut-être pas connus de tous les pays participants, il est nécessaire d'établir lesdits principes séparément des informations détaillées relatives aux mesures de maîtrise de la chaîne logistique.  Les Codes d'usages définissent les activités considérées comme essentielles afin de garantir la sécurité sanitaire et la salubrité des aliments destinés à la consommation. Bien qu'il soit pertinent de définir l'utilisation d'une évaluation des risques dans le cadre d'un Code d'usages, ces définitions ne sont pas pertinentes, sauf si elles contiennent une orientation sur l'application, la définition de la salubrité et la réalisation de telles évaluations. Ce type d'orientation

	n'est pas approprié pour un Code d'usages, mais il l'est pour une Directive.
<b>INTRODUCTION</b>	
	<p><b>FIL</b></p> <p>Il serait pertinent d'insérer le champ d'application du document avant la caractérisation des dangers. Cela permettrait de clarifier les points abordés (présence intentionnelle, présence non intentionnelle et contact croisé) et d'identifier les allergènes, les aliments déclencheurs d'intolérance et même les sulfites inclus (car le document n'indique pas clairement si ces points sont abordés ou non). Il convient de noter que le document concerne les allergènes non déclarés, ce qui inclut les situations dans lesquelles des allergènes sont ajoutés de manière intentionnelle aux aliments, sans être déclarés.</p>
	<p><b>FoodDrinkEurope</b></p> <p>Un grand nombre des observations particulières de FoodDrinkEurope concerne les sujets suivants qui nécessitent une réflexion supplémentaire dans le cadre de l'avant-projet de Code d'usages en vue de refléter avec exactitude les meilleures pratiques des exploitants du secteur alimentaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il est important de disposer de mesures de maîtrise documentées concernant la gestion des allergènes sur le site de production.</li> <li>• L'approche « visuellement et physiquement propre » est la principale méthode de prévention de la contamination croisée par le biais des surfaces en contact avec les aliments.</li> <li>• L'utilisation d'ingrédients incorrects devrait être reconnue comme une cause majeure de présence d'allergènes non déclarés dans les produits finis et nécessite donc la mise en place de mesures de maîtrise appropriées.</li> <li>• L'existence de scénarios limités dans lesquels les mouvements du personnel sont susceptibles d'engendrer une contamination croisée devrait être reconnue, et les mesures de maîtrise afférentes devraient être proportionnelles et basées sur le risque.</li> <li>• La conception des sites et des équipements devrait tenir compte de la probabilité d'une contamination croisée. Si la contamination croisée est peu probable, il n'est pas nécessaire d'implémenter des mesures de maîtrise supplémentaires lors de la transformation d'aliments contenant des allergènes.</li> <li>• La nécessité d'une documentation et d'un audit doit être reconnue pour les mesures de maîtrise relatives aux fournisseurs et aux ingrédients fournis.</li> <li>• L'étiquetage détaillé des envois d'ingrédients en vrac</li> </ul>

	(Business to Business) devrait être reconnu comme rarement réalisable.
	<b>Colombie</b> Nous suggérons de laisser le titre en majuscules.
<b>Paragraphe 1</b>	
Les allergies alimentaires correspondent à une hypersensibilité alimentaire. Les hypersensibilités alimentaires à médiation immunitaire, plus communément appelées allergies alimentaires, et constituent un problème de sécurité alimentaire de plus en plus important à l'échelle mondiale et sont devenues un fardeau majeur pour la santé publique et individuelle. Bien que les allergies alimentaires ne semblent toucher qu'une proportion relativement faible de la population, une réaction allergique peut poser un risque grave pour la santé, voire entraîner la mort. En outre, il apparaît de plus en plus clairement que les personnes souffrant d'allergies alimentaires subissent une perte importante de la qualité de vie, parfois limitée par une approche uniforme de la gestion des allergènes dans la chaîne alimentaire.	<b>Colombie</b> Nous proposons une nouvelle formulation.
<b>Paragraphe 2</b>	
Étant donné ce qui vient d'être exposé, les allergènes représentent un problème constant de sécurité alimentaire aussi bien pour les consommateurs souffrant d'allergies que pour les personnes en charge de personnes allergiques, les producteurs, les transporteurs, les exploitants du secteur alimentaire, les transporteurs et les autorités compétentes.	<b>Nicaragua</b> Le Nicaragua propose ces modifications dans le but d'améliorer la compréhension du texte. Le terme « producteurs » a été supprimé, puisque ceux-ci font partie des exploitants du secteur alimentaire, conformément à la définition proposée dans la précédente version du document.
<b>Paragraphe 3</b>	
Les allergènes représentant un fardeau de plus en plus lourd pour la santé, on s'attend à ce que les exploitants du secteur alimentaire prennent les mesures nécessaires pour déclarer de manière précise la présence d'ingrédients allergènes et pour prévenir limiter les risques et gérer leur présence non intentionnelle, et que les autorités compétentes assurent, au besoin, une surveillance et fournissent des conseils aux entreprises du secteur alimentaire concernant les enquêtes relatives aux plaintes sur les allergènes alimentaires. Les exploitants du secteur alimentaire (ESA) incluent les producteurs, les transformateurs, les grossistes, les distributeurs, les importateurs, les exportateurs, les détaillants, les transporteurs, et les établissements de restauration. Tous ont un rôle à jouer dans la gestion des allergènes.	<b>FIL</b> Hormis pour les déclarations d'« absence de (nom de l'allergène) », l'industrie limite et gère les risques. Par conséquent, « prévenir » devrait être remplacé par « limiter les risques ».
Les allergènes représentant un fardeau plus en plus lourd pour la santé, on s'attend à ce que les exploitants du secteur alimentaire prennent les mesures nécessaires pour déclarer de manière précise la présence d'ingrédients allergènes et pour prévenir et gérer leur présence non intentionnelle, et que les autorités compétentes assurent, au besoin, une surveillance et fournissent des conseils aux entreprises du secteur alimentaire concernant les enquêtes relatives aux plaintes sur les allergènes alimentaires. Les exploitants du secteur alimentaire (ESA) incluent les producteurs, les transformateurs, les grossistes, les distributeurs, les importateurs, les exportateurs, les détaillants, les transporteurs, et les établissements de restauration. Tous ont un rôle à jouer dans la gestion des allergènes.	<b>Nicaragua</b> Nous proposons de supprimer « fournissent des conseils », étant donné que le rôle des autorités compétentes est de surveiller et de maîtriser.
<b>Paragraphe 4</b>	
Dans un marché mondial, il est primordial qu'une compréhension internationale harmonisée de cette question et des mesures nécessaires pour y remédier existe. Les pratiques de gestion des	<b>Nicaragua</b> Le Nicaragua propose de remplacer le terme « international » par

<p>allergènes devraient faire partie intégrante des bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et, le cas échéant, des systèmes HACCP, dans la <u>fabrication chaîne alimentaire</u>, la vente au détail et la restauration.</p>	<p>« harmonisé » et le terme « production » par « chaîne alimentaire », pour que la phrase soit cohérente avec le champ d'application du document. (TRADUCTION)</p>
<b>Paragraphe 5</b>	
<p>Les allergènes devraient être correctement gérés tout au long de la chaîne logistique et du processus de production. Les traitements visant à tuer les <u>agents micro-organismes</u> pathogènes, comme la chaleur, les traitements à haute pression, etc. ne détruisent généralement pas les protéines allergènes. Des processus de dégradation des protéines, comme l'hydrolyse enzymatique ou acide, peuvent réduire l'allergénicité, mais ces traitements ne devraient pas être tenus pour fiables lorsqu'il s'agit d'éliminer ou de détruire complètement les protéines allergènes.</p>	<p><b>Colombie</b> Nous proposons de remplacer « microbianos » [Ndt : traduit par <i>agents pathogènes en français</i>] par « micro-organismes ».</p>
<p>Les allergènes <u>peuvent être présents dans les aliments en raison d'un ajout intentionnel, d'un ajout non intentionnel (à cause d'informations inadéquates sur la présence de l'allergène dans un ingrédient) ou d'un contact croisé à n'importe quelle étape de production. Les allergènes</u> devraient être correctement gérés tout au long de la chaîne logistique et du processus de production. Les traitements visant à tuer les agents pathogènes, comme la chaleur, les traitements à haute pression, etc. ne détruisent généralement pas les protéines allergènes. <u>Des processus de dégradation des protéines, comme l'hydrolyse enzymatique ou acide, peuvent réduire l'allergénicité, mais ces traitements ne devraient pas être tenus pour fiables lorsqu'il s'agit d'éliminer ou de détruire complètement les protéines allergènes.</u></p>	<p><b>FIL</b> Nous proposons d'ajouter une phrase au début du paragraphe afin de définir le contexte. Par exemple : « Les allergènes peuvent être présents dans les aliments en raison d'un ajout intentionnel, d'un ajout non intentionnel (à cause d'informations inadéquates sur la présence de l'allergène dans un ingrédient) ou d'un contact croisé à n'importe quelle étape de production. ».</p> <p>Nous proposons de supprimer cette phrase, car l'allergénicité peut augmenter ou baisser au fil de la transformation. La dégradation des protéines déclenche de nouveaux épitopes et d'autres problèmes allergènes. Le paragraphe 5 soulève une question controversée et devrait être modifié en conséquence. Les allergènes devraient être correctement gérés tout au long de la chaîne logistique et du processus de production (Remarque : chaîne alimentaire ?). Les mesures de maîtrise pour les autres dangers ne seront pas efficaces sur la gestion des allergènes.</p>
<p>Les allergènes devraient être correctement gérés tout au long de la chaîne logistique et du processus de production. Les traitements visant à tuer les agents pathogènes, comme la chaleur, les traitements à haute pression, etc. ne détruisent généralement pas les protéines allergènes. Des processus de dégradation des protéines, comme l'hydrolyse enzymatique ou acide, peuvent réduire l'allergénicité, mais ces traitements ne devraient pas être tenus pour fiables lorsqu'il s'agit d'éliminer ou de détruire complètement les protéines allergènes. [Ndt : <i>correction ne s'appliquant pas à la version française</i>]</p>	<p><b>FoodDrinkEurope</b> Le terme « minimise » dans la phrase finale (en anglais) n'est pas approprié. Nous proposons de le remplacer par « reduce ».</p>
<b>CARACTÉRISATION DES DANGERS</b>	
	<p><b>FoodDrinkEurope</b> Allergènes contrôlés</p> <p>Étant donné que de nouveaux travaux pour le CCFL ont été approuvés par la quarante-deuxième session du CCA, qui examinera en détail l'étiquetage relatif aux allergènes (révision de la</p>

	Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées : étiquetage relatif aux allergènes et orientation sur l'étiquetage de précaution ou de recommandation relatif aux allergènes), nous proposons de signaler tout aliment mentionné comme exemple non exhaustif, et de créer un lien vers l'actualisation des travaux du CCFL.
<b>Paragraphe 8</b>	
<p>La maladie cœliaque est une affection chronique grave où le système immunitaire du corps attaque ses propres tissus lors de la consommation de gluten. Elle provoque des dommages sur la paroi des intestins et engendre l'incapacité du corps à absorber correctement les nutriments provenant des aliments.</p>	<p><b>Uruguay</b> L'Uruguay estime nécessaire d'expliquer pourquoi il est question de « maladie cœliaque », qui n'est pas une allergie, alors que c'est le sujet dont il est question, même si ses composantes peuvent provoquer des réactions allergiques chez un groupe particulier de consommateurs. Nous suggérons de clarifier la formulation. Comme indiqué sur la page de l'AAAAI (<a href="https://www.aaaai.org">https://www.aaaai.org</a>) : <a href="https://www.aaaai.org/conditions-and-treatments/library/allergy-library/ceeliac-disease">https://www.aaaai.org/conditions-and-treatments/library/allergy-library/ceeliac-disease</a> : « Il est important de remarquer que la maladie cœliaque et la sensibilité au gluten non cœliaque ne constituent pas des allergies alimentaires. En cas d'allergie alimentaire, le système immunitaire réagit de manière excessive à un aliment, provoquant des symptômes qui peuvent être graves, voire mortels. Chez les patients présentant des allergies alimentaires, ces symptômes se manifestent peu de temps après l'ingestion de l'aliment en question (de quelques minutes à une heure environ) et comprennent urticaire, difficultés respiratoires, vertiges et nausées. Une allergie alimentaire est une réaction immunitaire, mais pas auto-immune.</p>
<p><del>La maladie cœliaque est une affection chronique grave où le système immunitaire du corps attaque ses propres tissus lors de la consommation de gluten. Elle provoque des dommages sur la paroi des intestins et engendre l'incapacité du corps à absorber correctement les nutriments provenant des aliments.</del></p>	<p><b>FIL</b> L'attention devrait porter sur les allergènes, à savoir le blé en tant qu'allergène, et non sur une maladie ou des intolérances spécifiques.</p>
<p><del>La maladie cœliaque est une affection chronique grave où le système immunitaire du corps attaque ses propres tissus lors de la consommation de gluten. Elle provoque des dommages sur la paroi des intestins et engendre l'incapacité du corps à absorber correctement les nutriments provenant des aliments.</del></p>	<p><b>FoodDrinkEurope</b> La maladie cœliaque nécessite une prise en compte différente de l'évaluation des risques pour les hypersensibilités à médiation IgE. Par conséquent, pour éviter toute confusion, nous proposons de déplacer cette information vers le paragraphe 10 (voir observation sur le paragraphe 10 et proposition de clarification). Justification : Le présent Code d'usages doit être axé sur les allergènes, à savoir le blé en tant qu'allergène, et non sur une maladie ou des intolérances spécifiques.</p>
<b>Paragraphe 9</b>	



<p>[Même si de nombreux aliments peuvent causer des réactions allergiques chez les personnes sensibles, la majorité des allergies alimentaires dans le monde sont dues à des protéines présentes dans huit aliments/groupes alimentaires (et leurs produits dérivés). Il s'agit des aliments/groupes alimentaires suivants<sup>1</sup> :</p>	<p><b>Argentine</b> L'Argentine estime que la liste est conforme à la recommandation émise par le CCFL (REP 19 FL, paragraphe 100), puisqu'elle tient compte des mêmes allergènes que la liste du point 4.2.1.4 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CXS 1-1985). Par ailleurs, l'Argentine soutient la décision de ne pas faire état des sulfites dans le document.</p>
<p>[Même si de nombreux aliments peuvent causer des réactions allergiques chez les personnes sensibles, la majorité des allergies alimentaires dans le monde sont dues à des protéines présentes dans huit aliments/groupes alimentaires (et leurs produits dérivés). Il s'agit des aliments/groupes alimentaires suivants<sup>1</sup> :</p>	<p><b>Costa Rica</b> Il nous semble important de préciser qu'il existe des exceptions.</p>
<p>[Même si de nombreux aliments peuvent causer des réactions allergiques chez les personnes sensibles, la majorité des allergies alimentaires dans le monde sont dues à des protéines présentes dans huit aliments/groupes alimentaires (et leurs produits dérivés). Il s'agit des aliments/groupes alimentaires suivants<sup>1</sup> :</p>	<p><b>Indonésie</b> L'Indonésie est d'accord avec la liste d'aliments susceptibles d'entraîner des réactions allergiques.</p>
<p>les céréales contenant du gluten (à savoir le blé, le seigle, l'orge, l'avoine<sup>2</sup>, l'épeautre ou des variétés hybrides <del>et produits dérivés</del>) ;</p>	<p><b>Malaisie</b> L'épeautre est un type de blé, et les « produits dérivés » sont déjà mentionnés dans les lignes précédentes, par le biais de « huit aliments/groupes alimentaires (et leurs produits dérivés) ». Nous proposons de supprimer la répétition.</p>
<p>[Même si de nombreux aliments peuvent causer des réactions allergiques chez les personnes sensibles, la majorité des allergies alimentaires dans le monde sont dues à des protéines présentes dans huit aliments/groupes alimentaires (et leurs produits dérivés). Il s'agit des aliments/groupes alimentaires suivants<sup>1</sup> :</p>	<p><b>Uruguay</b> Cette note mentionne les sulfites comme des allergènes, alors que, par définition, les allergènes alimentaires sont des protéines.</p>
<p>[Même si de nombreux aliments peuvent causer des réactions allergiques chez les personnes sensibles, la majorité des allergies alimentaires dans le monde sont dues à des protéines présentes dans huit aliments/groupes alimentaires (et leurs produits dérivés). Il s'agit des aliments/groupes alimentaires suivants<sup>1</sup> :</p>	<p><b>FoodDrinkEurope</b> Étant donné que de nouveaux travaux pour le CCFL ont été approuvés par la quarante-deuxième session du CCA, qui examinera en détail l'étiquetage relatif aux allergènes (révision de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées : étiquetage relatif aux allergènes et orientation sur l'étiquetage de précaution ou de recommandation relatif aux allergènes), nous proposons de signaler tout aliment mentionné comme exemple non exhaustif, et de créer un lien vers l'actualisation des travaux du CCFL. De plus, nous proposons de modifier le texte en supprimant « l'épeautre », qui est un type de blé, et « et produits dérivés », qui apparaît déjà dans les lignes précédentes.</p>
<p><b>les céréales contenant du gluten (à savoir le blé, le seigle, l'orge, l'avoine<sup>2</sup>, l'épeautre ou des variétés hybrides et produits dérivés) ;</b> 2 L'avoine ne contient pas de gluten, mais elle est généralement produite sur les mêmes sites que des céréales contenant du gluten, comme le blé, avec pour conséquence un risque de contact croisé.</p>	
<p>les céréales contenant du gluten (à savoir le blé, le seigle, l'orge, l'avoine<sup>2</sup>, l'épeautre ou des variétés hybrides <del>et produits dérivés</del>) ;</p>	<p><b>FoodDrinkEurope</b> Pied de page associé à l'exposant 2 : Étant donné que de nouveaux travaux pour le CCFL ont été</p>

	<p>approuvés par la quarante-deuxième session du CCA, qui examinera en détail l'étiquetage relatif aux allergènes (révision de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées : étiquetage relatif aux allergènes et orientation sur l'étiquetage de précaution ou de recommandation relatif aux allergènes), nous proposons de signaler tout aliment mentionné comme exemple non exhaustif, et de créer un lien vers l'actualisation des travaux du CCFL.</p> <p>Si le texte est conservé dans le Code d'usages, la formulation doit éviter de transmettre le message selon lequel seul le gluten est concerné par la question du contact croisé avec les céréales contenant du gluten. Nous proposons la formulation suivante :  « L'avoine présente un risque pour les consommateurs allergiques à l'avoine et nécessite une gestion des risques à part entière. L'avoine ne contient pas de gluten, mais elle est généralement produite sur les mêmes sites que des céréales contenant du gluten, comme le blé, avec pour conséquence un risque de contact croisé qui peut également nécessiter une évaluation et une gestion des risques. »</p> <p>Étant donné que de nouveaux travaux pour le CCFL ont été approuvés par la quarante-deuxième session du CCA, qui examinera en détail l'étiquetage relatif aux allergènes (révision de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées : étiquetage relatif aux allergènes et orientation sur l'étiquetage de précaution ou de recommandation relatif aux allergènes), nous proposons de signaler tout aliment mentionné comme exemple non exhaustif, et de créer un lien vers l'actualisation des travaux du CCFL. De plus, nous proposons de modifier le texte en supprimant « l'épeautre », qui est un type de blé, et « et produits dérivés », qui apparaît déjà dans les lignes précédentes.</p>
<p>les céréales <del>contenant du gluten (à savoir le blé, le seigle, l'orge, l'avoine<sup>2</sup>, l'épeautre ou des variétés hybrides et produits dérivés)</del> ;</p>	<p><b>FIL</b> Hors du champ d'application</p>
<p><b>Paragraphe 10</b></p>	
<p>Les réactions allergiques les plus courantes liées aux fruits à coque sont dues aux amandes, aux noix du Brésil, aux noix de cajou, aux noisettes, aux noix de Macadamia, aux noix de pécan, aux pistaches et aux noix. De plus, les céréales telles que le blé, l'orge et le seigle contiennent du gluten, susceptible de causer des réactions indésirables chez les personnes souffrant de maladie cœliaque, ainsi que chez les personnes développant des allergies spécifiques de ces céréales.</p>	<p><b>FoodDrinkEurope</b>  Nous proposons d'intégrer le paragraphe 8 dans le paragraphe 10. La maladie cœliaque nécessite une prise en compte différente de l'évaluation des risques pour les hypersensibilités à médiation IgE. Le présent Code d'usages est axé sur les allergènes, à savoir le blé en tant qu'allergène, et non sur une maladie ou des intolérances spécifiques.  <i>Catégorie : RÉDACTIONNELLE</i></p>

<p>Les réactions allergiques les plus courantes liées aux fruits à coque sont dues aux amandes, aux noix du Brésil, aux noix de cajou, aux noisettes, aux noix de Macadamia, aux noix de pécan, aux pistaches et aux noix, mais aussi aux céréales telles que le blé, l'orge et le <a href="#">seigle contiennent du gluten seigle, susceptible de causer des réactions indésirables chez les personnes souffrant de maladie cœliaque</a>, ainsi que chez les personnes développant des allergies spécifiques de ces céréales.</p>	<p><b>FIL</b> Hors du champ d'application</p>
<p><b>Paragraphe 11</b></p>	
<p>Les allergènes mentionnés plus haut sont les plus courants, mais d'autres allergènes alimentaires, tels que les graines de sésame, le sarrasin, le céleri, la moutarde, les mollusques et le lupin sont tout aussi reconnus dans de nombreux pays. La liste des allergènes alimentaires reconnus peut ne pas être la même d'un pays à l'autre et il se peut que d'autres allergènes majeurs soient identifiés à l'avenir. Les mesures de maîtrise décrites dans le présent Code d'usages (Code) seront semblables pour tous les autres allergènes, et les exploitants du secteur alimentaire devront les appliquer de manière appropriée vis-à-vis des exigences propres à leurs entreprises et conformément à la législation en vigueur. Cela inclut le fait de savoir quels allergènes alimentaires sont considérés comme étant importants dans les pays dans lesquels <a href="#">sont élaborés et exportés</a> <del>ils exportent</del> leurs produits, de gérer ces allergènes et de veiller à ce que les allergènes concernés figurent effectivement sur les étiquettes.</p>	<p><b>Costa Rica</b> Nous jugeons pertinent d'ajouter des exemples de fruits tels que la tomate, la pêche, la pomme, la banane, la mangue, etc.</p>
<p><b>Paragraphe 12</b></p>	
<p>Une mauvaise gestion des allergènes <a href="#">et de mauvaises informations d'étiquetage relatif aux allergènes</a> (y compris un étiquetage insuffisant ou inexact) <del>peut</del> peuvent entraîner la présence de niveaux divers d'allergènes non déclarés et/ou non intentionnels dans les aliments, ce qui peut constituer un risque si une personne allergique en consomme. Les doses provoquant les réactions allergiques varient en fonction des personnes et dépendent <del>en partie</del> du type d'allergène. Le risque de réaction allergique chez une plus grande proportion de la population allergique augmente avec la hausse de la concentration des allergènes non déclarés.</p>	<p><b>Australie</b></p>
<p>Une mauvaise gestion des allergènes (y compris une <a href="#">transformation</a> ou un <a href="#">traitement tel que l'hydrolyse de protéines ou le procédé thermique insuffisants</a> <del>ou</del> un étiquetage inexact) peut entraîner la présence de niveaux divers d'allergènes non déclarés et/ou non intentionnels dans les aliments, ce qui peut constituer un risque si une personne allergique en consomme. Les doses provoquant les réactions allergiques varient en fonction des personnes et dépendent en partie du type d'allergène. Le risque de réaction allergique chez une plus grande proportion de la population allergique augmente avec la hausse de la concentration des allergènes non déclarés.</p>	<p><b>Iran</b> Comme indiqué dans le paragraphe 5, l'hydrolyse enzymatique ou acide peut limiter les protéines allergènes.</p>
<p>Une mauvaise gestion des allergènes (<del>y compris un étiquetage insuffisant ou inexact</del>) peut entraîner la présence de niveaux divers d'allergènes non déclarés et/ou non intentionnels dans les aliments (<a href="#">par exemple, un étiquetage insuffisant ou inexact</a>), ce qui peut constituer un risque si une personne allergique en consomme. Les doses provoquant les réactions allergiques varient en fonction des personnes et dépendent en partie du type d'allergène. Le risque de réaction allergique chez une plus grande proportion de la population allergique augmente avec la hausse de la concentration des allergènes non déclarés.</p>	<p><b>Nicaragua</b> Nous proposons des modifications visant à faciliter la compréhension.</p>
<p>Une mauvaise gestion des allergènes (y compris un étiquetage insuffisant ou inexact) peut entraîner la présence de niveaux divers d'allergènes non déclarés et/ou non intentionnels dans les aliments, ce qui peut constituer un risque si une personne allergique en consomme. Les</p>	<p><b>Costa Rica</b> À l'heure actuelle, les études des seuils ne tiennent pas compte des populations latino-américaines, il est donc dangereux d'indiquer</p>

<p>doses provoquant les réactions allergiques varient en fonction des personnes et dépendent en partie du type d'allergène. Le risque de réaction allergique chez une plus grande proportion de la population allergique augmente avec la hausse de la concentration des allergènes non déclarés.</p>	<p>pour le moment qu'ils servent de critère pour tout le monde. Pour l'instant, en guise de plan pilote, nous pourrions utiliser cette méthodologie uniquement dans le cas des patients hautement sensibles, et particulièrement ceux qui présentent un risque d'anaphylaxie, pour lesquels il faut trouver une façon de les informer de ces quantités minimales. Nous suggérons d'établir dans la norme pour l'étiquetage une terminologie universelle et différents cas de figure d'étiquetage.</p> <p>Les consommateurs demandent à ne pas être étiquetés comme allergiques, mais plutôt à être désignés comme des personnes souffrant d'allergies alimentaires. Au vu de ce qui précède, nous recommandons d'en tenir compte dans tout le corps du texte.</p>
<p><b>Paragraphe 13</b></p>	
<p>Un contact croisé avec un allergène peut résulter de plusieurs facteurs dans le traitement, la préparation et la manipulation des aliments, et certains de ces facteurs génèrent plus de risques de contact croisé <a href="#">avec un allergène</a> que d'autres. Les mesures de maîtrise mises en place pour éviter ou limiter la probabilité de contact croisé avec un allergène devraient être basées sur les risques.</p>	<p><b>FIL</b></p>
<p><b>Paragraphe 14</b></p>	
<p>[Dans certains cas, il ne sera peut-être pas possible d'empêcher le contact croisé malgré la mise en place de mesures préventives et de BPH, et dans de telles circonstances utiliser une déclaration préventive d'allergène, avec la formulation « peut contenir » par exemple, sera justifiée. Cependant, il est possible de limiter le contact croisé de sorte que la quantité d'allergène présente en raison d'un contact croisé soit inférieure au seuil susceptible d'entraîner une réaction indésirable chez la plupart des consommateurs allergiques à cet allergène en particulier. Dans ces cas-là, l'utilisation de niveaux seuils établis scientifiquement constitue un outil d'évaluation des risques pour les consommateurs souffrant d'allergies alimentaires. Ces niveaux seuils peuvent servir à limiter le recours à l'étiquetage de précaution relatif aux allergènes, le rendant de fait beaucoup plus pertinent pour les consommateurs souffrant d'allergies alimentaires.]</p>	
	<p><b>Argentine</b> L'Argentine propose de garder entre crochets les expressions faisant référence à l'utilisation de « niveaux seuils » jusqu'à ce que la FAO/OMS publie ses conclusions à ce sujet dans un rapport.</p>
<p>[Dans certains cas, il ne sera peut-être pas possible d'empêcher le contact croisé malgré la mise en place de mesures préventives et de BPH, et dans <del>de telles ces</del> circonstances utiliser une déclaration préventive d'allergène, avec la formulation « peut <del>contenir</del> <u>contenir : allergène x, allergène y</u> » par exemple, sera justifiée. Cependant, il est possible de limiter le contact croisé de sorte que la quantité d'allergène présente en raison d'un contact croisé soit inférieure au seuil susceptible d'entraîner une réaction indésirable chez la plupart des consommateurs allergiques à cet allergène en particulier. Dans ces cas-là, l'utilisation de niveaux seuils établis scientifiquement constitue <del>un outil</del> <u>une approche appropriée</u> d'évaluation des risques pour les consommateurs souffrant d'allergies alimentaires. Ces niveaux seuils peuvent servir à limiter le recours à l'étiquetage de précaution relatif aux allergènes, le rendant de fait beaucoup plus pertinent pour les consommateurs souffrant d'allergies alimentaires.]</p>	<p><b>Australie</b></p>
	<p><b>Colombie</b> Si un seuil est identifié, il devra être établi, pour l'instant ces seuils ne sont pas connus.</p>

	<p><b>Honduras</b> Il n'existe aucune étude scientifique qui démontre quels sont les seuils pour chaque allergène.</p>
	<p><b>Indonésie</b> L'Indonésie est d'accord avec cet étiquetage de précaution relatif aux allergènes, car il n'est parfois pas possible d'empêcher le contact croisé.</p>
<p>[Dans certains cas, il ne sera peut-être pas possible d'empêcher le contact croisé malgré la mise en place de mesures préventives et de BPH, et dans de telles circonstances utiliser une déclaration préventive d'allergène, avec la formulation « peut <del>contenir</del> <b>contenir (allergène)</b> » par exemple, sera justifiée. Cependant, il est possible de limiter le contact croisé de sorte que la quantité d'allergène présente en raison d'un contact croisé soit inférieure au seuil susceptible d'entraîner une réaction indésirable chez la plupart des consommateurs allergiques à cet allergène en particulier. Dans ces cas-là, l'utilisation de niveaux seuils établis scientifiquement constitue un outil d'évaluation des risques pour les consommateurs souffrant d'allergies alimentaires. Ces niveaux seuils peuvent servir à limiter le recours à l'étiquetage de précaution relatif aux allergènes, le rendant de fait beaucoup plus pertinent pour les consommateurs souffrant d'allergies alimentaires.]</p>	<p><b>FoodDrinkEurope</b> Nous proposons la modification du paragraphe comme suit (ajout en gras et en italique) : [Dans certains cas, il ne sera peut-être pas possible d'empêcher le contact croisé malgré la mise en place de mesures préventives et de BPH, et dans de telles circonstances utiliser une déclaration préventive d'allergène, avec la formulation « peut contenir (allergène) » par exemple, sera justifiée[...] consommateurs souffrant d'allergies alimentaires.]</p> <p>Justification : Cette modification rend le texte plus clair.</p>
	<p><b>FIL</b> Les paragraphes 14 et 15 seraient plus pertinents dans une section traitant des mesures de gestion des allergènes plutôt que dans la caractérisation des dangers. Ils peuvent éventuellement être déplacés vers Étiquetage ou la Section VI.</p>
<p><b>Paragraphe 15</b></p>	
<p>Il est important que les exploitants du secteur alimentaire soient capables d'identifier la nature allergène des aliments, notamment leurs ingrédients, et des auxiliaires technologiques manipulés, et de prendre les mesures nécessaires pour gérer la présence potentielle d'allergènes non déclarés. [NdT : correction ne s'appliquant pas à la version française.]</p>	<p><b>Australie</b></p>
<p>Il <u>13.15. Dans les situations où des tests sont requis pour prouver un niveau adéquat de nettoyage et d'élimination des allergènes, un seuil peut être indiqué afin de prouver qu'un niveau adéquat de nettoyage a été atteint, étant donné que les méthodes de test ne peuvent pas prouver l'élimination des allergènes en raison d'une limite de détection supérieure à zéro. Par exemple, si une méthode de test est utilisée pour mesurer la quantité d'allergènes dans une eau de rinçage ou sur une surface, la méthode a une limite de détection de 5 mg/kg, la portion indiquée du lot suivant s'élève à 50 grammes et un résultat Non détecté (&lt; 5 mg/kg) est obtenu, on peut supposer que la quantité de contact croisé avec un allergène est de 5 mg/kg x 50/1 000 kg = 0,25 mg. Si le seuil est supérieur à 0,25 mg, l'étiquetage de précaution peut être omis, et si le seuil est inférieur à 0,25 mg, l'étiquetage de précaution peut être inclus.</u> est important que les exploitants du secteur alimentaire soient capables d'identifier la nature allergène des aliments, notamment leurs ingrédients, et des auxiliaires technologiques manipulés, et de prendre les mesures nécessaires pour gérer la présence potentielle d'allergènes non déclarés.</p>	<p><b>FIL</b> Cela définirait l'orientation que devrait prendre le secteur alimentaire pour l'utilisation des tests en combinaison avec un seuil et une taille de lot appropriée, afin d'évaluer les risques et d'imposer un étiquetage de précaution. Cela encouragerait une utilisation cohérente de l'évaluation des risques de contact croisé avec un allergène, et l'étiquetage de précaution, ce qui permettrait de restaurer la confiance des consommateurs en matière d'allergie alimentaire. Nous proposons d'inclure ce nouveau paragraphe avant le paragraphe 15.</p>
<p style="text-align: center;"><b>FACTEURS D'EXPOSITION</b></p>	

Différentes situations peuvent aboutir à l'exposition de personnes allergiques à des allergènes non déclarés. Par exemple : <i>[NdT : correction ne s'appliquant pas à la version française.]</i>	<b>Australie</b>
Différentes situations peuvent aboutir à l'exposition de personnes allergiques à des allergènes non déclarés. Par exemple : <i>[NdT : correction ne s'appliquant pas à la version française.]</i>	<b>FIL</b>
<b>SUR LES INSTALLATIONS DE FABRICATION DE PRODUITS ALIMENTAIRES EMBALLÉS</b>	
Erreurs d'étiquetage (par ex. erreurs survenues lors de l'élaboration de l'étiquette, erreurs d'impression, étiquettes obsolètes, étiquettes manquantes, mauvaises étiquettes apposées sur l'emballage, étiquettes mal traduites ou omettant la déclaration d'un allergène, erreur d'emballage) ;	<b>Colombie</b> Nous ne comprenons pas à quoi fait référence l'expression « étiquettes manquantes » dans le cadre de la section « Sur les installations de fabrication de produits alimentaires emballés »
Erreurs <u>d'étiquetage de déclaration</u> des aliments allergènes ;	<b>Australie</b>
Utilisation <u>ou manipulation</u> inadéquate d'un ingrédient contenant un allergène ;	<b>FIL</b>
Omission sur les sites de livraison de produits alimentaires en ligne de toute mention signalant la présence d'allergènes ainsi que la non-communication des exigences alimentaires d'un client en matière d'allergène par le service de livraison à l'exploitant du secteur alimentaire chargé de préparer les aliments ; et	<b>FIL</b> La FIL remarque l'absence actuelle d'exigences de la part du Codex concernant la mise à disposition d'informations sur les allergènes par le biais des sites Internet. Néanmoins, cette question peut être traitée dans deux domaines de travail suggérés pour le CCFL : l'e-commerce et l'étiquetage relatif aux allergènes. Les travaux portant sur les conteneurs non destinés à la vente au détail sont également pertinents, car les aliments destinés à la restauration peuvent entrer dans cette proposition de nouvelle norme, plutôt que dans la GCSLPF. La FIL remarque que les domaines de travail connexes du CCFL et que les progrès effectués sur le Code d'usages du CCFH devraient tenir compte des développements simultanés réalisés par le CCFL dans ces mêmes domaines.
Un contact croisé <u>avec un allergène</u> peut se produire à de nombreux points de la chaîne alimentaire. Les points potentiels de contact croisé <u>avec un allergène</u> sont indiqués dans les sections pertinentes du présent Code.	<b>FIL</b>
Les exploitants du secteur alimentaire <del>sont encouragés à</del> <u>devront</u> se doter de politiques et de procédures de gestion des allergènes détaillées et documentées, spécifiques du secteur alimentaire. Des politiques et des procédures de gestion des allergènes doivent être mises en place et respectées afin de :	<b>FoodDrinkEurope</b> « sont encouragés à » devrait être remplacé par « devront », car les politiques et procédures de gestion des allergènes documentées sont des prérequis pour la production d'aliments. Cela se reflète dans les réglementations nationales.
Les exploitants du secteur alimentaire sont encouragés à se doter de politiques et de procédures de gestion des allergènes détaillées et documentées, spécifiques du secteur alimentaire. Des politiques et des procédures de gestion des allergènes doivent être mises en place et respectées afin de :	<b>FIL</b> Ce point se situe sous le sous-titre « Facteurs d'exposition », qui n'est pas approprié. Nous proposons l'insertion d'un nouveau sous-titre avant ce point, par exemple : « Responsabilités des exploitants du secteur alimentaire ».
<b>Paragraphe 18</b>	
Permettre à une entreprise de démontrer qu'elle prend toutes les mesures nécessaires pour <u>éliminer ou</u> réduire l'éventualité de la présence non intentionnelle d'un allergène dans un aliment ;	<b>Australie</b>
<b>OBJECTIFS</b>	

<p>Le présent Code fournit des indications aux exploitants du secteur alimentaire, y compris les producteurs primaires, pour leur permettre de développer des politiques et des procédures d'identification des allergènes dans tous les domaines de la production, préparation et service des aliments, pour ensuite mettre en œuvre des pratiques de gestion des allergènes, y compris des mesures de maîtrise visant à :</p>	<p><b>Costa Rica</b>          Cette phrase est confuse. Nous recommandons d'étoffer le contenu pour en clarifier le propos ou bien de supprimer la phrase.</p>
<p>Le présent Code fournit des indications aux exploitants du secteur alimentaire, y compris les producteurs primaires, pour leur permettre de développer des politiques et des procédures d'identification des allergènes dans tous les domaines de la production, préparation et service des aliments, pour ensuite mettre en œuvre des pratiques de gestion des allergènes, y compris des mesures de maîtrise <u>visant à dans le but de</u> :</p>	<p><b>Nicaragua</b>          Le Nicaragua recommande de modifier la formulation pour améliorer la compréhension du texte.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Éviter ou minimiser les contacts croisés potentiels <u>avec un allergène</u>, présentant un risque pour les consommateurs allergiques ;</li> </ul>	<p><b>FIL</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Garantir un étiquetage correct des aliments préemballés faisant état des allergènes ; et</li> </ul>	<p><b>FIL</b>          Nous proposons la reformulation suivante : « Garantir un étiquetage correct indiquant les allergènes sur les aliments préemballés » et l'inclusion d'une référence croisée vers la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CXS 1-1985)</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Garantir un étiquetage correct des aliments préemballés faisant état des allergènes ; <u>• Empêcher ou réduire la possibilité de la présence d'allergènes non déclarés dans un aliment en raison d'erreurs émanant de la chaîne logistique ; et</u></li> </ul>	<p><b>FIL</b>          L'insertion de ce texte couvre la possibilité d'indications inexactes et de la présence d'allergènes dans un intrant sans que le fabricant n'en ait connaissance, etc. Ce document inclut les pratiques de gestion visant à réduire ce risque.</p>
<p><b>Paragraphe 20</b></p>	
<p><del>Les outils de gestion et les directives contenus dans le présent Code constituent une démarche proactive visant la gestion efficace des allergènes lors de la production, la préparation et le service des aliments, ainsi que la limitation des risques pour le consommateur, plutôt qu'une réponse réactive après détection d'un danger relatif à la sécurité des aliments.</del></p>	<p><b>Nicaragua</b>          Le Nicaragua considère que la formulation de ce paragraphe est redondante, puisqu'elle répète des points abordés dans le paragraphe 16, et propose donc de le supprimer.</p>
<p><b>SECTION II – CHAMP D'APPLICATION, UTILISATION ET DÉFINITIONS</b></p>	
	<p><b>ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE</b>          EN GRAS ET EN MAJUSCULES</p>
	<p><b>Colombie</b>          Nous suggérons de laisser la section en majuscules.</p>
<p><b>2.1 CHAMP D'APPLICATION</b></p>	
<p>2.4 <b>Champ d'application</b></p>	<p><b>Malawi</b></p>
<p><b>Paragraphe 23</b></p>	
<p>Le Code couvre les allergies alimentaires à médiation IgE, les allergies alimentaires sans médiation IgE et les hypersensibilités (par exemple, maladie coéliqua) qui peuvent être déclenchées par de petites quantités de l'allergène alimentaire incriminé (et nécessitant donc une attention particulière vis-à-vis des BPH en plus de l'étiquetage). On recense huit aliments/groupes alimentaires (et leurs produits dérivés) à l'origine de la majorité des allergies</p>	<p><b>Nicaragua</b></p>



<p>alimentaires au niveau mondial ; il s'agit des céréales contenant du gluten, des crustacés, des œufs, du poisson, du lait, des arachides, du soja et des fruits à coque. Étant donné que la liste complète des allergènes alimentaires reconnus peut ne pas être la même d'un pays à l'autre, il est important de savoir quels sont les allergènes à prendre en compte lors de l'exportation de denrées alimentaires. <i>[Ndt : correction ne s'appliquant pas à la version française.]</i></p>	
<p>Le Code couvre les allergies alimentaires à médiation IgE, les allergies alimentaires sans médiation IgE et les hypersensibilités (par exemple, maladie coéliquaue) qui peuvent être déclenchées par de petites quantités de l'allergène alimentaire incriminé (et nécessitant donc une attention particulière vis-à-vis des BPH en plus de l'étiquetage). On recense huit aliments/groupes alimentaires (et leurs produits dérivés) à l'origine de la majorité des allergies alimentaires au niveau mondial ; il s'agit des céréales contenant du gluten, des crustacés, des œufs, du poisson, du lait, des arachides, du soja et des fruits à coque. Étant donné que la liste complète des allergènes alimentaires reconnus peut ne pas être la même d'un pays à l'autre, il est important de savoir quels sont les allergènes à prendre en compte lors de l'exportation de denrées alimentaires.</p>	<p><b>Panama</b> Remplacer « celiaca » par « celiaca » <i>[Ndt : correction ne s'appliquant pas à la version française.]</i></p>
<p>Le Code couvre les allergies alimentaires à médiation IgE, les allergies alimentaires sans médiation IgE et <del>les autres</del> hypersensibilités (par exemple, maladie coéliquaue) qui peuvent être déclenchées par de petites quantités de l'allergène alimentaire incriminé (et nécessitant donc une attention particulière vis-à-vis des BPH en plus de l'étiquetage). On recense huit aliments/groupes alimentaires (et leurs produits dérivés) à l'origine de la majorité des allergies alimentaires au niveau mondial ; il s'agit des céréales contenant du gluten, des crustacés, des œufs, du poisson, du lait, des arachides, du soja et des fruits à coque. Étant donné que la liste complète des allergènes alimentaires reconnus peut ne pas être la même d'un pays à l'autre, il est important de savoir quels sont les allergènes à prendre en compte lors de l'exportation de denrées alimentaires.</p>	<p><b>Uruguay</b> Supprimer cette partie de la phrase, puisque c'est précisé au début du document.</p>
<p>Le Code couvre les allergies alimentaires à médiation IgE, les allergies alimentaires sans médiation IgE et les hypersensibilités (<del>par exemple, maladie coéliquaue</del>) qui peuvent être déclenchées par de petites quantités de l'allergène alimentaire incriminé (et nécessitant donc une attention particulière vis-à-vis des BPH en plus de l'étiquetage). On recense huit aliments/groupes alimentaires (et leurs produits dérivés) à l'origine de la majorité des allergies alimentaires au niveau mondial ; il s'agit des céréales contenant du gluten, des crustacés, des œufs, du poisson, du lait, des arachides, du soja et des fruits à coque. Étant donné que la liste complète des allergènes alimentaires reconnus peut ne pas être la même d'un pays à l'autre, il est important de savoir quels sont les allergènes à prendre en compte lors de l'exportation de denrées alimentaires.</p>	<p><b>FoodDrinkEurope</b> Le trait d'union de « Ig-E » dans la première phrase (en anglais) doit être supprimé <i>[Ndt : correction ne s'appliquant pas à la version française.]</i> Pour plus de simplicité et pour les raisons susmentionnées, nous proposons que le texte entre parenthèses « (par exemple, maladie coéliquaue) » soit supprimé.</p>
<p><b>Paragraphe 24</b></p>	
<p>Ce Code ne couvre pas les hypersensibilités intolérances ou réactions indésirables liées à une étiologie non immunologique, comme l'intolérance au lactose ou la sensibilité aux sulfites. Les réactions indésirables associées à une intolérance alimentaire résultent généralement d'une réaction à médiation non immune vis-à-vis d'un aliment, comme l'absence d'une enzyme permettant de traiter les aliments efficacement (par exemple, absence ou déficit de lactase chez les personnes intolérantes au lactose). Même si les intolérances ne sont pas explicitement mentionnées dans le texte ci-après, certaines mesures de maîtrise décrites ici peuvent s'appliquer afin de protéger les personnes souffrant d'intolérance alimentaire.</p>	<p><b>FoodDrinkEurope</b> Nous proposons de remplacer le terme « hypersensibilités » par « intolérances » ou « réactions indésirables » afin de faire clairement la distinction entre ces dernières et les hypersensibilités à médiation immunitaire.</p>
<p><b>2.2 UTILISATION</b></p>	



<p>Le Code suit la structure des <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> (CXC 1-1969) et devrait être utilisé conjointement avec ce document et tout autre code ou norme applicable, tels que la <i>Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées</i> (CXS 1-1985) et le <i>Code d'usages en matière d'hygiène pour le transport des produits alimentaires en vrac et des produits alimentaires semi-emballés</i> (CXC 47-2001).</p>	<p><b>Colombie</b> Justifier les paragraphes 25 et 28</p>
<p><b>2.3 DÉFINITIONS</b></p>	
	<p><b>Nicaragua</b> Le Nicaragua estime nécessaire d'inclure la définition d'exploitant du secteur alimentaire, puisque ce terme est employé dans l'ensemble du document. De la même manière, nous demandons que soit ajoutée la définition de gestion, qui s'applique au document.</p>
	<p><b>Uruguay</b> L'Uruguay suggère d'étoffer cette section, en y ajoutant, par exemple, une définition de « maladie cœliaque » inspirée de la définition de l'AAAAl : « La maladie cœliaque est une pathologie digestive à médiation immunitaire. Les personnes souffrant de maladie cœliaque présentent une réaction immunitaire lorsqu'ils ingèrent des produits contenant du gluten, comme le blé, l'orge, le seigle et parfois l'avoine. Le gluten peut également entrer dans la composition des médicaments, des vitamines et des baumes à lèvres ». <a href="https://www.aaaai.org/conditions-and-treatments/conditions-dictionary/celiac-disease">https://www.aaaai.org/conditions-and-treatments/conditions-dictionary/celiac-disease</a>. Même remarque pour une définition d'« intolérance » (au lactose, par exemple), d'« hypersensibilité » et de « sensibilité au gluten non-cœliaque » (SGNC), toujours sur la base de celle mentionnée sur le site de cette association : <a href="https://www.aaaai.org/conditions-and-treatments/library/allergy-library/celiac-disease">https://www.aaaai.org/conditions-and-treatments/library/allergy-library/celiac-disease</a>.</p>
<p>Consulter les définitions dans les <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> et les autres codes applicables. Par ailleurs, et pour les besoins du présent Code, les expressions ci-dessous sont entendues comme suit :</p>	<p><b>Indonésie</b> L'Indonésie est d'accord avec ce paragraphe.</p>
<p>Consulter les définitions dans les Principes généraux d'hygiène alimentaire et les autres codes applicables. Par ailleurs et pour les besoins du présent Code, les expressions ci-dessous sont entendues comme suit : Pour les fins du présent code, les termes et expressions ci-dessous ont la signification suivante :</p>	<p><b>Colombie</b> Justifier le paragraphe 28, toutes les définitions.</p>
<p>Le terme « <b>Allergène</b> » désigne une substance habituellement inoffensive, mais capable de déclencher une réponse qui prend sa source dans le système immunitaire et entraîne une réaction allergique chez certains individus. Dans le cas des aliments, il s'agit d'une protéine se trouvant dans l'aliment concerné, capable de déclencher une réponse chez les personnes qui y sont sensibles.</p>	
<p>Le terme « <b>Allergène</b> » désigne une substance habituellement inoffensive, mais capable de déclencher une réponse qui prend sa source dans le système immunitaire et entraîne une réaction allergique chez certains individus. Dans le cas des aliments, il s'agit d'une protéine se trouvant dans l'aliment concerné, capable de déclencher une réponse chez les personnes qui y sont sensibles.</p>	<p><b>Colombie</b> Nous suggérons de remplacer « pude » par « puede ». [Ndt : correction ne s'appliquant pas à la version française.]</p>

	<p><b>Iran</b> Il est préférable de supprimer « habituellement inoffensive ».</p>
<p>Le terme « <b>Allergène</b> » désigne une substance habituellement inoffensive, mais capable de déclencher une réponse qui prend sa source dans le système immunitaire et entraîne une réaction allergique chez certains individus. Dans le cas des aliments, il s'agit d'une protéine se trouvant dans l'aliment concerné, capable de déclencher une réponse chez les personnes qui y sont sensibles.</p>	<p><b>Panama</b> Ajouter un « e » à « pude ». [Ndt : correction ne s'appliquant pas à la version française.]</p>
	<p><b>Uruguay</b> Tenir compte du fait que dans la note 1 du paragraphe 9, les sulfites sont considérés comme un allergène alimentaire, alors que le sulfite n'est pas une protéine.</p>
<p>Le terme « <b>Allergène</b> » désigne une substance habituellement généralement inoffensive, mais capable de déclencher une réponse qui prend sa source dans le système immunitaire et entraîne une réaction allergique chez certains individus. Dans le cas des aliments, il s'agit d'une protéine se trouvant dans l'aliment concerné, capable de déclencher une réponse chez les personnes qui y sont sensibles.</p>	<p><b>FoodDrinkEurope</b> Dans la définition du terme « allergène », l'expression « habituellement inoffensive » devrait être remplacée par « généralement inoffensive ». Justification : Clarification.</p>
<p>Le terme « <b>Allergène</b> » désigne une substance habituellement inoffensive, mais capable de déclencher une réponse qui prend sa source dans le système immunitaire et entraîne une réaction allergique chez certains individus. Dans le cas des aliments, il s'agit d'une protéine se trouvant dans l'aliment concerné, capable de déclencher une réponse chez les personnes qui y sont sensibles.</p>	<p><b>Costa Rica</b> Nous proposons la formulation suivante : Le terme « <b>Allergène</b> » désigne une substance habituellement inoffensive, mais capable de déclencher une réponse immunitaire qui provoque des troubles et une pathologie chez certains individus.</p>
<p>Le <b>profil allergène</b> désigne tous les allergènes alimentaires présents à la suite de l'ajout intentionnel ainsi que les allergènes intrinsèquement présents (ou l'absence de tout allergène) dans un aliment.</p>	
<p>Le <b>profil allergène</b> désigne tous les allergènes alimentaires présents à la suite de l'ajout intentionnel ainsi que les allergènes intrinsèquement présents (ou <b>peut indiquer</b> l'absence de tout allergène) dans un aliment.</p>	<p><b>Costa Rica</b></p>
<p><b>L'étiquetage de précaution relatif</b> désigne une étiquette mentionnant les allergènes (autres que ceux déjà énumérés dans la liste des ingrédients) pouvant être présents dans le produit à la suite d'un contact croisé inévitable (par ex. « peut contenir »).</p>	
<p><b>[L'étiquetage de précaution relatif</b> désigne une étiquette mentionnant les allergènes (autres que ceux déjà énumérés dans la liste des ingrédients) pouvant être présents dans le produit à la suite d'un contact croisé inévitable (par ex. « peut contenir »).]</p>	<p><b>Nicaragua</b> Le Nicaragua suggère que le texte relatif à l'étiquetage des allergène prenne en compte les travaux qui vont être menés dans le cadre du CCFL.</p>
<p><b>[L'étiquetage de précaution relatif</b> désigne une étiquette mentionnant les allergènes (autres que ceux déjà énumérés dans la liste des ingrédients) pouvant être présents dans le produit à la suite d'un contact croisé inévitable <b>avec un allergène</b> (par ex. « peut <del>contenir</del> contenir [allergène] »).]</p>	<p><b>FIL</b></p>
<p><b>[L'étiquetage de précaution relatif</b> désigne une étiquette mentionnant les allergènes (autres que ceux déjà énumérés dans la liste des ingrédients) pouvant être <del>présents</del> présents à des <b>niveaux dangereux</b> dans le produit à la suite d'un contact croisé inévitable (par ex. « peut <del>contenir</del> ») contenir [allergène] »).]</p>	<p><b>FoodDrinkEurope</b> Nous proposons la modification du paragraphe comme suit (ajout en gras et en italique) : [L'étiquetage de précaution relatif désigne une étiquette mentionnant les allergènes (autres que ceux déjà énumérés dans la liste des ingrédients) pouvant être présents à des niveaux</p>

	dangereux dans le produit à la suite d'un contact croisé inévitable avec un allergène (par ex. « peut contenir [allergène] »).] Justification : Cette modification rend le texte plus clair.
La <b>vente au détail</b> désigne un secteur alimentaire principalement impliqué dans la vente d'aliments, préemballés ou non, directement aux consommateurs pour une consommation hors site ou ultérieure.	
La <b>vente au détail</b> désigne un secteur alimentaire principalement impliqué dans la vente d'aliments, préemballés ou non, directement aux consommateurs pour une consommation hors site ou ultérieure.	<b>Colombie</b> Nous suggérons de remplacer « o » par « a ». [Ndt : correction ne s'appliquant pas à la version française.]
La <b>remise en fabrication</b> désigne tout aliment propre et pur qui a été retiré à un point donné du processus de traitement, conditionnement final inclus, pour des raisons autres que des conditions d'hygiène insatisfaisantes, ou qui a été reconditionné lors d'un nouveau traitement et est désormais utilisable en tant qu'aliment ou composant alimentaire.	
	<b>FIL</b> Si l'expression « remise en fabrication » doit être définie, il en va de même pour « produit en cours ». La définition n'est pas claire : « remise en fabrication » signifie qu'un contact croisé est survenu et que l'aliment doit être refabriqué. Le document indique ici que le produit faisant l'objet d'une remise en fabrication a déjà été reconditionné. Cette étape apparaît trop en aval dans le procédé alimentaire.
« <b>Visuellement propre</b> » signifie sans aliment, ni débris ou ni autre résidu visible.	
<del>Visuellement propre</del> signifie sans aliment, ni débris ou ni autre résidu visible. <u>Visuellement propre</u> Section III – Production primaire signifie sans aliment, ni débris ou ni autre résidu visible.	<b>Australie</b>
<del>Visuellement propre</del> signifie sans aliment, ni débris ou ni autre résidu visible. <u>Visuellement propre</u> Section III – Production primaire signifie sans aliment, ni débris ou ni autre résidu visible.	<b>États-Unis d'Amérique</b>
<b>SECTION III – PRODUCTION PRIMAIRE</b>	
<del>Visuellement propre</del> signifie sans aliment, ni débris ou ni autre résidu visible. <u>Visuellement et physiquement propre</u> Section III – Production primaire signifie sans aliment, ni débris ou ni autre résidu visible.	<b>FoodDrinkEurope</b> Définition de « visuellement propre » : remplacement par l'expression « visuellement et physiquement propre » : Nous proposons d'élargir la définition de la manière suivante : « aucun résidu identifiable et susceptible de contaminer la production ultérieure ». Justification : Le nettoyage d'un produit visuellement et physiquement propre est important pour la maîtrise de la contamination croisée. Il doit donc être décrit de manière appropriée.  Le texte « Section III – Production primaire » apparaît à la fin de la définition du terme « visuellement propre ». Ce texte doit apparaître dans un style de titre de section. Nous proposons également de supprimer le titre de section « Section III – Production primaire » qui

	apparaît à la suite du paragraphe 29. Justification : Modification rédactionnelle.
<b>SECTION III – PRODUCTION PRIMAIRE</b>	
Cette section est consacrée à la production primaire de produits cultivés, pour lesquels existe une probabilité de contact croisé avec un allergène <del>(souvent appelé « présence accidentelle »)</del> .	<b>FIL</b> Nous proposons la suppression de ce texte, car il introduit un terme qui n'est pas utilisé dans le reste du document.
<b>Section III – Production primaire</b>	<b>FIL</b> Nous proposons de déplacer ce titre entre la définition de l'expression « visuellement propre » et l'encadré.
<b>Section III – Production primaire</b>	<b>Colombie</b> Nous suggérons de laisser la section en majuscules. Par ailleurs, ce titre revient plusieurs fois, pages 46 et 47.
<b>3.1 Hygiène de l'environnement</b>	
<b>Paragraphe 30</b>	
En fonction de la récolte, les producteurs devraient tenir compte de l'éventualité de contacts croisés avec des allergènes issus de l'environnement de production. Pour évaluer la probabilité de contact croisé avec des allergènes, les producteurs sont tenus de connaître l'histoire de la zone de production (à savoir les cultures précédentes) et les autres cultures <u>ou les autres plantations utilisées pour la maîtrise des adventices</u> , produites à proximité. Lorsqu'il s'avère nécessaire de gérer la présence accidentelle d'un allergène pour garantir le profil allergène de l'aliment final <del>(par exemple, sans gluten)</del> , des mesures spécifiques sur les cultures peuvent être requises afin de supprimer, dans la mesure du possible, les restes physiques des cultures précédentes avant toute nouvelle plantation.	<b>Australie</b>
En fonction de la récolte, les producteurs devraient tenir compte de l'éventualité de contacts croisés avec des allergènes issus de l'environnement de production. Pour évaluer la probabilité de contact croisé avec des allergènes, les producteurs sont tenus de connaître l'histoire de la zone de production (à savoir les cultures précédentes) et les autres cultures produites à proximité. Lorsqu'il s'avère nécessaire de gérer la présence accidentelle d'un allergène pour garantir le profil allergène de l'aliment final (par exemple, sans gluten), des mesures spécifiques sur les cultures peuvent être requises afin de supprimer, dans la mesure du possible, les restes physiques des cultures précédentes avant toute nouvelle plantation.	<b>Costa Rica</b> Le texte fait référence uniquement à l'agriculture, et non à d'autres domaines de production comme la production maritime, laitière, etc. Il vaudrait mieux parler des allergènes dans des termes généraux.
En fonction de la récolte, les producteurs devraient tenir compte de l'éventualité de contacts croisés avec des allergènes issus de l'environnement de production. Pour évaluer la probabilité de contact croisé avec des allergènes, les producteurs sont tenus de connaître l'histoire de la zone de production (à savoir les cultures précédentes) et les autres cultures produites à proximité. Lorsqu'il s'avère nécessaire de gérer la présence accidentelle d'un allergène pour garantir le profil allergène de l'aliment final (par exemple, sans gluten), des mesures spécifiques sur les cultures peuvent être requises afin de supprimer, dans la mesure du possible, les restes physiques des cultures précédentes avant toute nouvelle plantation.	<b>Honduras</b> Existe-t-il des données statistiques scientifiquement fondées (évaluation des risques) démontrant la présence de risques significatifs qui entourent le produit final faute de gestion des risques d'allergènes dans l'environnement des cultures ?  Ce paragraphe implique des critères stricts le long de la chaîne de production. Il convient d'étudier dans quelle mesure le secteur pourra réellement se conformer à cette recommandation.
En fonction de la récolte, les producteurs devraient tenir compte de l'éventualité de contacts croisés avec des allergènes issus de l'environnement de production. Pour évaluer la probabilité de contact croisé avec des allergènes, les producteurs sont tenus de connaître l'histoire de la	<b>FoodDrinkEurope</b> Pour éviter toute confusion avec l'introduction des questions de déclaration de type « exempt de » et les multiples limites définies

<p>zone de production (à savoir les cultures précédentes) et les autres cultures produites à proximité. Lorsqu'il s'avère nécessaire de gérer la présence accidentelle d'un allergène pour garantir le profil allergène de l'aliment final (<del>par exemple, sans gluten</del>), des mesures spécifiques sur les cultures peuvent être requises afin de supprimer, dans la mesure du possible, les restes physiques des cultures précédentes avant toute nouvelle plantation.</p>	<p>pour les différents troubles, nous proposons la suppression du texte entre parenthèses dans la dernière phrase , à savoir (« par exemple, sans gluten »).</p>
<p><b>3.3 Manipulation, entreposage et transport</b></p>	
<p><b>Paragraphe 34</b></p>	
<p>Pour éviter ou limiter la possibilité de contact croisé avec un allergène, les installations de stockage contenant différents produits devraient faire l'objet d'une inspection visuelle et d'un nettoyage approprié. Lors de la manipulation de <del>plusieurs différents</del> produits, comme des céréales/légumes secs/graines, assurez-vous d'avoir mis en place une séparation physique afin d'éviter ou de limiter les contacts croisés potentiels. Une « carte allergène » claire (voir Section 5.2.1.1) des installations de stockage signalera les endroits où sont introduites et stockées les cultures afin de permettre une bonne gestion des contacts croisés potentiels.</p>	<p><b>Colombie</b> Nous suggérons de supprimer le terme « plusieurs » et de changer d'emplacement « différents produits ».</p>
<p>Pour éviter ou limiter la possibilité de contact croisé avec un allergène, les installations de stockage contenant différents produits devraient faire l'objet d'une inspection visuelle et d'un nettoyage approprié. Lors de la manipulation de plusieurs produits, comme des céréales/légumes secs/graines, assurez-vous d'avoir mis en place une séparation physique afin d'éviter ou de limiter les contacts croisés potentiels <u>avec des allergènes</u>. Une « carte allergène » claire (voir Section 5.2.1.1) des installations de stockage signalera les endroits où sont introduites et stockées les cultures afin de permettre une bonne gestion des contacts croisés potentiels <u>avec des allergènes</u>.</p>	<p><b>FIL</b></p>
<p><b>Paragraphe 37</b></p>	
<p>Le transport de denrées alimentaires devrait être effectué à l'aide d'un véhicule de transport propre, sec et libre de la cargaison précédente afin d'éviter ou de limiter les contacts croisés potentiels avec des allergènes. Le cas échéant, les conteneurs de transport devraient être nettoyés avant utilisation. Lors du déchargement, les conteneurs de transport contenant des produits allergènes devraient être vidés de toute leur cargaison et nettoyés de manière appropriée afin d'éviter ou de limiter les contacts croisés potentiels avec des allergènes pour la cargaison suivante. L'utilisation d'un emballage à usage unique peut se révéler être une option utile pour certains transporteurs. Pour en savoir plus sur le transport, reportez-vous à la Section 8.</p>	<p><b>FIL</b> Dans les cas d'emballage à usage unique, nous proposons que le terme soit remplacé afin de clarifier l'intention du texte [NdT : <i>correction ne s'appliquant pas à la version française</i>].</p>
<p><b>3.4 NETTOYAGE, ENTRETIEN ET HYGIÈNE PERSONNELLE SUR LE SITE DE PRODUCTION PRIMAIRE</b></p>	
<p>Par ailleurs, les exploitants du secteur alimentaire devraient veiller à ce que la zone de séchage des produits soit propre et que des barrières physiques soient en place afin d'éviter tout déversement ou contact croisé <u>avec des allergènes</u>. Le matériel ou les conteneurs utilisés pour déposer, suspendre ou ensacher les produits devraient être nettoyés afin d'être exempts de toute trace d'allergène.</p>	<p><b>FIL</b></p>
<p><b>SECTION IV – ÉTABLISSEMENT : CONCEPTION ET INSTALLATIONS</b></p>	
	<p><b>ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE</b> EN GRAS ET EN MAJUSCULES</p>
	<p><b>Colombie</b> Nous suggérons de laisser la section en majuscules.</p>

Paragraphe 41	
<p>Les installations de fabrication de produits alimentaires gèrent généralement plusieurs allergènes, et très souvent sur le même équipement. En principe, ces installations devraient être conçues pour utiliser des lignes de traitement dédiées aux aliments présentant un profil allergène spécifique et, dans la mesure du possible, les fabricants devraient envisager d'utiliser des lignes dédiées. Cependant, toutes les situations ne le permettent pas. Un <a href="#">isolement sur la durée séquençage de production</a> devrait être considéré comme une option, en particulier pour les petites entreprises. Une analyse du processus, y compris de la conception de l'équipement, devrait être menée afin de déterminer la probabilité d'un contact croisé avec un allergène et d'établir si des lignes de traitement dédiées, une modification de la conception de l'équipement ou d'autres mesures de maîtrise sont requises pour éviter ou limiter ce contact croisé.</p>	<p><b>Australie</b></p>
<p>Les installations de fabrication de produits alimentaires gèrent généralement plusieurs allergènes, et très souvent sur le même équipement. En principe, ces installations devraient être conçues pour utiliser des lignes de traitement dédiées aux aliments présentant un profil allergène spécifique et, dans la mesure du possible, les fabricants devraient envisager d'utiliser des lignes dédiées. Cependant, toutes les situations ne le permettent pas. Un isolement sur la durée devrait être considéré comme une option, en particulier pour les petites entreprises. Une analyse du processus, y compris de la conception de l'équipement, devrait être menée afin de déterminer la probabilité d'un contact croisé avec un allergène et d'établir si des lignes de traitement dédiées, une modification de la conception de l'équipement ou d'autres mesures de maîtrise sont requises pour éviter ou limiter ce contact croisé <a href="#">avec un allergène</a>.</p>	<p><b>FIL</b></p>
<p>Les installations de fabrication de produits alimentaires gèrent généralement plusieurs allergènes, et très souvent sur le même équipement. En principe, ces installations devraient être conçues pour utiliser des lignes de traitement dédiées aux aliments présentant un profil allergène spécifique et, dans la mesure du possible, les fabricants devraient envisager d'utiliser des lignes dédiées. Cependant, toutes les situations ne le permettent pas. Un isolement sur la durée devrait être considéré comme une option, en particulier pour les petites entreprises. Une analyse du processus, y compris de la conception de l'équipement, devrait être menée afin de déterminer la probabilité d'un contact croisé avec un allergène et d'établir si des lignes de traitement dédiées, une modification de la conception de l'équipement ou d'autres mesures de maîtrise sont requises pour éviter ou limiter ce contact croisé.</p> <p><a href="#">Dans la mesure du possible, une désinfection adéquate pour éviter tout contact croisé entre les produits présentant des profils allergènes distincts devrait être utilisée.</a></p> <p><a href="#">Dans les situations où il est impossible de maîtriser les contacts croisés de manière appropriée, une décision doit être prise en fonction du risque lié à l'application d'un étiquetage de précaution sur le produit fini.</a></p> <p><a href="#">Les décisions liées à la gestion des risques sur les systèmes de production alimentaire, comme la conception des installations et de la production, devraient être détaillées dans une documentation de gestion des allergènes dans les installations.</a></p>	<p><b>FoodDrinkEurope</b></p> <p>Nous proposons l'ajout des phrases suivantes :</p> <p>« Dans la mesure du possible, une désinfection adéquate pour éviter tout contact croisé entre les produits présentant des profils allergènes distincts devrait être utilisée. »</p> <p>« Dans les situations où il est impossible de maîtriser les contacts croisés de manière appropriée, une décision doit être prise en fonction du risque lié à l'application d'un étiquetage de précaution sur le produit fini. »</p> <p>« Les décisions liées à la gestion des risques sur les systèmes de production alimentaire, comme la conception des installations et de la production, devraient être détaillées dans une documentation de gestion des allergènes dans les installations. »</p> <p>Justification : Le paragraphe existant n'inclut pas l'importance de la désinfection en tant que mesure de maîtrise de conception de la contamination croisée. Il n'indique pas les mesures de gestion des risques lorsque la contamination croisée ne peut pas être éliminée. Il n'indique pas l'importance de la prise en considération et du suivi des mesures de maîtrise par le biais de la documentation.</p>
Paragraphe 42	
<p>Si des lignes de production distinctes sont utilisées pour des aliments présentant des profils allergènes différents (par exemple, pour les aliments ne contenant pas d'allergène spécifique et</p>	<p><b>FIL</b></p>



<p>pour les aliments qui en contiennent), les fabricants devraient proposer une séparation suffisante afin d'éviter ou de limiter l'éventualité de contacts croisés <a href="#">avec des allergènes</a> entre les lignes, et ce, en fonction de l'aliment, du processus et de la probabilité de contact croisé <a href="#">avec un allergène</a>. Les fabricants devraient supprimer les points de croisement ou fournir un moyen de contenir ou protéger les aliments (par exemple, conduits fermés, convoyeurs fermés ou couverts) afin d'éviter tout déversement d'aliment d'une ligne sur l'autre.</p>	
<p><b>4.2.1 Fabrication</b></p>	
<p><b>Paragraphe 45</b></p>	
<p>Les fabricants devraient envisager de fournir des barrières adaptées (murs, cloisons, rideaux, etc.) ou une séparation appropriée (espacement) entre les lignes, le cas échéant, afin d'éviter <a href="#">ou limiter</a> tout contact croisé avec un allergène lorsque des aliments affichant des profils allergènes différents sont traités simultanément.</p>	<p><b>FIL</b></p>
<p><b>Paragraphe 47</b></p>	
<p>Le cas échéant, et conformément à une évaluation des risques pour le consommateur allergique, les fabricants devraient envisager de concevoir des locaux et des salles permettant de garantir l'élimination appropriée des poussières d'allergène ou encore des systèmes de hotte permettant de limiter la probabilité de contact croisé avec des allergènes présents dans l'air au sein de la zone de traitement, notamment lorsque des allergènes en poudre (farine de blé, lait en poudre, protéine de soja, etc.) sont utilisés. Ces mesures de maîtrise peuvent être cruciales lorsque des poudres sont déversées dans des mélangeurs, des trémies ou des chariots afin d'éviter tout dépôt de poussière sur l'équipement environnant. <i>[NdT : correction ne s'appliquant pas à la version française]</i> En l'absence de systèmes d'élimination, d'autres mesures de maîtrise comme le nettoyage des zones environnantes après tout déversement peuvent limiter les possibilités de transfert des protéines allergènes des poudres vers d'autres aliments (voir section 5.2.1).</p>	<p><b>Australie</b></p>
<p>Le cas échéant, et conformément à une évaluation des risques pour le consommateur allergique, les fabricants devraient envisager de concevoir des locaux et des salles permettant de garantir l'élimination appropriée des poussières d'allergène ou encore des systèmes de hotte permettant de limiter la probabilité de contact croisé avec des allergènes présents dans l'air au sein de la zone de traitement, notamment lorsque des allergènes en poudre (farine de blé, lait en poudre, protéine de soja, etc.) sont utilisés. Ces mesures de maîtrise peuvent être cruciales lorsque des poudres sont déversées dans des mélangeurs, des trémies ou des chariots afin d'éviter tout dépôt de poussière sur l'équipement environnant. En l'absence de systèmes d'élimination, d'autres mesures de maîtrise comme le nettoyage des zones environnantes <a href="#">ou de l'équipement</a> après tout déversement peuvent limiter les possibilités de transfert des protéines allergènes des poudres vers d'autres aliments (voir section 5.2.1).</p>	<p><b>FIL</b> Il est nécessaire de tenir compte des équipements présents dans ces zones, susceptibles de requérir également un nettoyage.</p>
<p><b>4.3.1 Fabrication</b> <b>Paragraphe 48</b></p>	
<p>L'équipement, les outils, les ustensiles et les conteneurs (autres que les conteneurs et les emballages à usage unique) en contact avec les aliments présentant des allergènes devraient être conçus et fabriqués de manière à faciliter l'élimination des allergènes pendant le nettoyage. Pour éviter ou minimiser les contacts croisés potentiels avec des allergènes, l'équipement, les outils et les ustensiles ne devraient en principe <del>pas se trouver dans des zones où être conçus</del> <a href="#">ou choisis de sorte que</a> les allergènes, et notamment des particules allergènes (par ex. les</p>	<p><b>Australie</b></p>

<p>arachides, les fruits à coque, les graines de sésame, les miettes de produits de boulangerie-pâtisserie) <a href="#">peuvent se retrouver</a> sont coincées dans des interstices, rendant leur retrait au moyen des procédures de nettoyage employées difficile. Les soudures devraient être lisses, les joints et les tuyaux devraient être exempts de fissures, et les « culs-de-sac » <a href="#">dans les canalisations</a> ou autres zones où des aliments contenant des allergènes peuvent s'accumuler devraient être éliminés.</p>	
<p><b>4.4 Installations</b> <b>Paragraphe 50</b></p>	
<p>Les exploitants du secteur alimentaire, y compris dans les établissements de vente au détail et de restauration, devraient placer des lavabos dans les zones appropriées afin d'éviter tout contact croisé avec un allergène par l'intermédiaire du personnel. La mise à disposition de lavabos fonctionnels incitera le personnel à se laver les mains à l'eau et au savon entre les diverses manipulations d'aliments présentant des profils allergènes différents. Les exploitants du secteur alimentaire devraient également envisager, compte tenu du risque pour les consommateurs allergiques, de proposer des installations permettant de revêtir des équipements de protection, notamment lorsque le personnel passe d'une zone <a href="#">spécifique</a> à l'autre au sein des locaux de fabrication, comme celles où des allergènes en poudre sont manipulés.</p>	<p><b>Australie</b></p>
	<p><b>Colombie</b> Nous suggérons de remplacer le terme « lavabos » par « lavamanos » (« lave-mains »), conformément aux recommandations de la Real Academia Española. Dans l'ensemble du document. [NdT : correction ne s'appliquant pas à la version française]</p>
<p>Les exploitants du secteur alimentaire, y compris dans les établissements de vente au détail et de restauration, devraient placer des lavabos dans les zones appropriées afin d'éviter <a href="#">ou de limiter</a> tout contact croisé avec un allergène par l'intermédiaire du personnel. La mise à disposition de lavabos fonctionnels incitera le personnel à se laver les mains à l'eau et au savon entre les diverses manipulations d'aliments présentant des profils allergènes différents. Les exploitants du secteur alimentaire devraient également envisager, compte tenu du risque pour les consommateurs allergiques, de proposer des installations permettant de revêtir des équipements de protection, notamment lorsque le personnel passe d'une zone spécifique à l'autre au sein des locaux de fabrication, comme celles où des allergènes en poudre sont manipulés.</p>	<p><b>FIL</b></p> <p>La section relative aux lavabos s'applique également à la fabrication, mais elle n'est pas incluse ici. Si cette partie s'applique aussi à la vente au détail et aux services alimentaires, elle ne doit pas faire référence aux installations de fabrication dans le cas présent.</p>
<p><b>SECTION V – CONTRÔLE DES OPÉRATIONS</b></p>	
	<p><b>ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE</b> EN GRAS ET EN MAJUSCULES <b>Colombie</b> Nous suggérons de laisser la section en majuscules.</p>
<p><b>5.1 Maîtrise des dangers liés aux aliments</b> <b>Paragraphe 51</b></p>	



<p>Les exploitants du secteur alimentaire devraient maîtriser les allergènes en empêchant ou minimisant les contacts croisés potentiels avec des allergènes, en s'assurant de la clarté et de l'exactitude des informations identifiant les allergènes présents dans les aliments, ainsi que de la capacité des établissements de vente au détail et de restauration à informer des allergènes présents dans les aliments qu'ils préparent. Les mesures de maîtrise devraient reposer sur le degré de risque. Parmi les informations permettant d'évaluer la probabilité d'un contact croisé avec un allergène induisant un risque pour le consommateur allergique, sont à retenir :</p>	<p><b>Costa Rica</b> Faire référence au document du Codex sur l'analyse des risques.</p>
<p>Les exploitants du secteur alimentaire devraient maîtriser les allergènes en empêchant ou minimisant les contacts croisés potentiels avec des allergènes, en s'assurant de la clarté et de l'exactitude des informations identifiant les allergènes présents dans les aliments, ainsi que de la capacité des établissements de vente au détail et de restauration à informer des allergènes présents dans les aliments qu'ils préparent. Les mesures de maîtrise devraient reposer sur le degré de risque. Parmi les informations permettant d'évaluer la probabilité d'un contact croisé avec un allergène induisant un risque pour le consommateur allergique, sont à retenir :</p> <p><u>- La planification de la production.</u></p>	<p><b>Nicaragua</b> Le Nicaragua propose d'inclure « la planification de la production », car il s'agit d'une information importante pour définir la durée, l'orchestration de la production et réduire la contamination croisée.</p>
<p>Les exploitants du secteur alimentaire devraient maîtriser les allergènes en empêchant ou minimisant les contacts croisés potentiels avec des allergènes, en s'assurant de la clarté et de l'exactitude des informations identifiant les allergènes présents dans les aliments, ainsi que de la capacité des établissements de vente au détail et de restauration à informer des allergènes présents dans les aliments qu'ils préparent. [NdT : correction ne s'appliquant pas à la version française] Les mesures de maîtrise devraient reposer sur le degré de risque. Parmi les informations permettant d'évaluer la probabilité d'un contact croisé avec un allergène induisant un risque pour le consommateur allergique, sont à retenir : [NdT : correction ne s'appliquant pas à la version française.]</p>	<p><b>États-Unis d'Amérique</b></p>
<p>Les exploitants du secteur alimentaire devraient maîtriser les allergènes en empêchant ou minimisant les contacts croisés potentiels avec des allergènes, en s'assurant de la clarté et de l'exactitude des informations identifiant les allergènes présents dans les aliments, ainsi que de la capacité des établissements de vente au détail et de restauration à informer des allergènes présents dans les aliments qu'ils préparent. Les mesures de maîtrise devraient reposer sur le degré de risque. Parmi les informations permettant d'évaluer la probabilité d'un contact croisé avec un allergène induisant un risque pour le consommateur allergique, sont à retenir : [NdT : correction ne s'appliquant pas à la version française.]</p>	<p><b>FoodDrinkEurope</b> Nous proposons le remplacement de la phrase par : Parmi les informations permettant d'évaluer la probabilité d'un contact croisé avec un allergène induisant un risque pour le consommateur allergique, sont à retenir : [NdT : correction ne s'appliquant pas à la version française.] Justification : Cela clarifie le fait que toutes les mesures de maîtrise ne sont pas forcément appropriées dans tous les cas.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Le nettoyage facile de l'équipement utilisé pour traiter des aliments présentant des profils allergènes différents <del>et la vérification de l'efficacité du nettoyage après le traitement d'ingrédients ou d'aliments allergènes ; et</del></li> </ul>	<p><b>FIL</b> Nous proposons cet ajout afin de garantir que le caractère adéquat du nettoyage est vérifié.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Lorsque l'information est disponible, la quantité maximale d'un allergène issu d'un contact croisé. [NdT : correction ne s'appliquant pas à la version française.]</li> </ul>	<p><b>Australie</b></p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lorsque l'information est disponible, la quantité maximale d'un allergène issu d'un contact croisé.</li> </ul>	<p><b>Costa Rica</b> Nous proposons la formulation suivante : • La quantité maximale d'un allergène issu d'un contact croisé (lorsque l'information est disponible).</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lorsque l'information est disponible, la quantité maximale d'un allergène issu d'un contact croisé <a href="#">avec cet allergène. Cette information peut être associée au taux d'ajout de l'ingrédient/du composant présentant un risque de contact croisé avec l'allergène dans le produit final ainsi que la portion indiquée du produit final, dans l'optique de déterminer la dose de l'allergène concerné par le contact croisé et de la comparer au seuil défini pour évaluer le risque et la nécessité d'un étiquetage de précaution.</a></li> </ul>	<p><b>FIL</b> Cela apporterait une orientation claire au secteur alimentaire pour l'utilisation des quantités/concentration en cas de contact croisé avec un allergène, en corrélation avec une portion indiquée et un seuil, afin d'évaluer le risque et d'imposer un étiquetage de précaution. Cela encouragerait une utilisation cohérente de l'évaluation des risques de contact croisé avec un allergène, et l'étiquetage de précaution, ce qui permettrait de restaurer la confiance des consommateurs en matière d'allergie alimentaire.</p>
<p><b>Paragraphe 53</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mettre en place des procédures de maîtrise <a href="#">de gestion des allergènes</a> efficaces afin d'éviter ou de minimiser les contacts croisés avec des allergènes lors de ces étapes ;</li> <li>• Surveiller et, éventuellement, consigner les procédures de maîtrise pour s'assurer de la durabilité de leur efficacité-; et <a href="#">garantir l'instauration d'une procédure de maîtrise des modifications appropriée pour évaluer les risques allergènes en cas de modification opérationnelle ou de nouvel intrant.</a></li> </ul>	<p><b>FIL</b> Ajout de contexte  La maîtrise des modifications consiste en grande partie à s'assurer que les modifications sont apportées de manière maîtrisée et coordonnée et qu'elles devraient être incluses sous la responsabilité de l'exploitant du secteur alimentaire. Nous proposons l'ajout d'un élément de liste.</p>
<p><b>5.1.1 Fabrication</b></p>	
<p>Les fabricants devraient également identifier les étapes opérationnelles principales pour veiller à ce que les allergènes soient correctement <a href="#">étiquetés-déclarés</a>. Cela comprend la vérification des recettes et des étiquettes sur les différents ingrédients, ainsi que la vérification du conditionnement du produit dans un emballage approprié (c.-à-d. avec la bonne étiquette). Lors de la vérification des recettes, les processus d'enrichissement des produits, comme la dorure à l'œuf qui apporte une finition brillante aux produits de boulangerie, doivent également être inclus.</p>	<p><b>Australie</b></p>
<p>Les fabricants devraient <del>également</del> identifier les étapes opérationnelles principales pour veiller à ce que les allergènes soient correctement étiquetés. <del>Cela comprend la vérification des recettes et des étiquettes sur les différents ingrédients, ainsi que la vérification du conditionnement du produit dans un emballage approprié (c.-à-d. avec la bonne étiquette).</del> <a href="#">et mettre en place des mesures de maîtrise afin de garantir que les ingrédients et le conditionnement (étiquetage) sont corrects.</a> Lors de la vérification des recettes, les processus d'enrichissement des produits, comme la dorure à l'œuf qui apporte une finition brillante aux produits de boulangerie, doivent également être inclus.</p>	<p><b>FoodDrinkEurope</b> Nous proposons le remplacement de la première phrase par : Les fabricants devraient identifier les étapes opérationnelles principales pour veiller à ce que les allergènes soient correctement étiquetés et mettre en place des mesures de maîtrise afin de garantir que les ingrédients et le conditionnement (étiquetage) sont corrects. Justification : L'utilisation d'emballages incorrects constitue l'une des principales causes des erreurs d'étiquetage sur les produits, l'autre étant l'utilisation d'ingrédients incorrects.</p>
<p><b>5.2.1.1 Limitation des contacts croisés au cours du traitement</b></p>	
<p>5.2.1.1 <i>Limitation des contacts croisés <a href="#">avec des allergènes</a> au cours du traitement</i></p>	<p><b>FIL</b></p>
<p><b>Paragraphe 56</b></p>	

<p>Si une même zone de production est utilisée pour des aliments présentant des profils allergènes différents, les fabricants devraient, dans la mesure du possible, mettre en place une planification de production afin de séparer la fabrication des produits présentant des profils allergènes distincts, <del>et par exemple traiter les aliments non allergènes avant les aliments contenant des allergènes et par exemple traiter les aliments non allergènes avant les aliments contenant des allergènes.</del> Ainsi, des calendriers de production peuvent être établis dans certaines situations afin que les produits ne contenant pas d'allergènes soient manipulés en premier, et que différents produits présentant le même profil allergène soient manipulés les uns à la suite des autres, et ce, avant des produits présentant d'autres profils allergènes, dans le but de limiter les contacts croisés potentiels avec des allergènes (par exemple, tous les desserts glacés contenant du lait seront traités avant ceux contenant à la fois du lait et des œufs). Dans la mesure du possible, les ingrédients allergènes devraient être ajoutés dans le processus de production aussi tard que possible, ou le plus en aval possible dans la ligne de traitement (par exemple, le plus près possible de l'équipement de remplissage et de conditionnement) afin de limiter la quantité d'équipement en contact avec l'allergène dans la zone de production. Cela permettra d'éviter ou de limiter les contacts croisés potentiels avec des allergènes et facilitera le nettoyage.</p>	<p><b>Iran</b>          Cette partie est mentionnée dans la phrase suivante et n'a pas besoin d'être répétée.</p>
<p><b>Paragraphe 57</b></p>	
<p>Les fabricants devraient concevoir un flux de circulation spécifique pour les ingrédients contenant des allergènes, les fournitures de conditionnement et le personnel lors de la production d'aliments afin d'éviter ou de limiter les contacts croisés potentiels avec des allergènes. Cela comprend la prise en considération de la gestion des déplacements <del>pour les</del> <b>des</b> personnes de passage, comme les responsables, le personnel chargé de l'assurance qualité, les inspecteurs, le personnel de maintenance et les visiteurs.</p>	<p><b>Australie</b></p>
<p>Les fabricants devraient concevoir un flux de circulation spécifique pour les ingrédients contenant des allergènes, les fournitures de conditionnement, <del>et le personnel</del> <b>et les déchets produits</b> lors de la production d'aliments afin d'éviter ou de limiter les contacts croisés potentiels avec des allergènes. Cela comprend la prise en considération de la gestion des déplacements <del>pour les personnes de passage, comme les responsables, le personnel chargé de l'assurance qualité, les inspecteurs, le personnel de maintenance et les visiteurs.</del></p>	<p><b>Costa Rica</b></p>
<p>Les fabricants devraient concevoir un flux de circulation spécifique pour les ingrédients contenant des allergènes, les fournitures de conditionnement et le personnel lors de la production d'aliments afin d'éviter ou de limiter les contacts croisés potentiels avec des allergènes. Cela comprend la prise en considération de la gestion des déplacements pour les personnes de passage, comme les responsables, le personnel chargé de l'assurance qualité, les inspecteurs, le personnel de maintenance et les visiteurs.</p>	<p><b>FoodDrinkEurope</b>          Nous proposons la modification suivante :          Les exploitants du secteur alimentaire devraient rester attentifs aux flux de circulation d'ingrédients contenant des allergènes, des fournitures de conditionnement et du personnel lors de la production d'aliments et, si la probabilité de contact croisé et de risque l'exige, mettre en place des mesures de maîtrise appropriées.</p> <p>Justification : Nous pensons qu'il ne peut pas être stipulé que le déplacement des fournitures de conditionnement et du personnel ne présente aucun risque pour l'ensemble des exploitants du secteur alimentaire.</p>
<p><b>Paragraphe 58</b></p>	

<p><u>Une</u> Lorsque la complexité de l'installation de production et des mesures de maîtrise en place l'exigent, une « cartographie des allergènes » (diagramme indiquant les lieux où les allergènes sont stockés, manipulés et préparés sur place, ainsi que les processus impliqués) peut permettre d'identifier les zones où des mesures de maîtrise devraient être appliquées afin d'éviter ou de minimiser les contacts croisés avec des allergènes.</p>	<p><b>FoodDrinkEurope</b> Nous proposons la modification suivante : Lorsque la complexité de l'installation de production et des mesures de maîtrise en place l'exigent, une « cartographie des allergènes »... Justification : Il doit apparaître clairement que la cartographie des allergènes n'est pas appropriée dans toutes les situations.</p>
<b>Paragraphe 59</b>	
<p>En cas de possibilité de contact croisé avec un allergène par le personnel, <u>le personnel les exploitants</u> travaillant sur les lignes de traitement contenant des allergènes ne <del>devrait</del><u>devraient</u> pas travailler sur les lignes exemptes d'allergènes. Les fabricants devraient envisager de mettre en place un système permettant d'identifier clairement le personnel travaillant sur des lignes de fabrication de produits affichant différents profils allergènes, par exemple au moyen d'un uniforme ou d'un filet à cheveux colorés.</p>	<p><b>Australie</b></p>
<p>En cas de possibilité de contact croisé avec un allergène par le personnel, le personnel travaillant sur les lignes de traitement contenant des allergènes ne devrait pas travailler <u>simultanément</u> sur les lignes exemptes d'allergènes. Les fabricants devraient envisager de mettre en place un système permettant d'identifier clairement le personnel travaillant sur des lignes de fabrication de produits affichant différents profils allergènes, par exemple au moyen d'un uniforme ou d'un filet à cheveux colorés.</p>	<p><b>Honduras</b></p>
<p>En cas de possibilité de contact croisé avec un allergène par le personnel, le personnel travaillant sur les lignes de traitement contenant des allergènes ne devrait pas travailler sur les lignes exemptes d'allergènes. Les fabricants devraient envisager de mettre en place un système permettant d'identifier clairement le personnel travaillant sur des lignes de fabrication de produits affichant différents profils allergènes, par exemple au moyen d'un uniforme ou d'un filet à cheveux colorés. <u>Nous proposons la modification suivante : En cas de risque de contact croisé avec un allergène par le personnel, des mesures de maîtrise devraient être mises en place afin d'empêcher toute contamination croisée. Cela peut inclure d'éviter que le personnel travaillant sur les lignes de traitement qui contiennent un allergène travaille sur les lignes qui ne contiennent pas d'allergènes, ou d'avoir recours à un système permettant d'identifier clairement le personnel travaillant sur les lignes qui affichent des profils allergènes différents.</u></p>	<p><b>FoodDrinkEurope</b> Nous proposons la modification suivante : En cas de risque de contact croisé avec un allergène par le personnel, des mesures de maîtrise devraient être implémentées afin d'empêcher toute contamination croisée. Cela peut inclure d'éviter que le personnel travaillant sur les lignes de traitement qui contiennent un allergène travaille sur les lignes qui ne contiennent pas d'allergène, ou d'avoir recours à un système permettant d'identifier clairement le personnel travaillant sur les lignes qui affichent des profils allergènes différents.</p>
<b>Paragraphe 60</b>	
<p>Les conteneurs et ustensiles utilisés pour contenir ou transférer des aliments comportant des allergènes devraient, dans la mesure du possible, être dédiés à un allergène spécifique et être marqués, étiquetés ou affectés d'un code couleur identifiant l'allergène. Lorsque cela n'est pas possible, des procédures de nettoyage efficaces devraient être mises en place pour permettre le nettoyage des conteneurs et des <u>ustensiles</u> avant toute nouvelle utilisation avec un aliment présentant un profil allergène différent. Des doublures jetables constituent également une stratégie efficace.</p>	<p><b>FIL</b> Nous proposons un ajout pour plus de cohérence avec l'intention du paragraphe afin de couvrir les conteneurs et les ustensiles.</p>
<b>Paragraphe 61</b>	
<p>Les fabricants devraient fournir une protection, des cloisons permanentes et/ou temporaires, des couvercles et des plateaux de récupération afin de protéger les produits non emballés et exposés de tout contact croisé avec un allergène. Les ingrédients secs devraient être physiquement contenus par le recouvrement de l'équipement spécifique, comme les</p>	<p><b>Australie</b></p>

<p>convoyeurs, les trémies, les silos de stockage, les secoueurs et les dispositifs de calibrage. Dans la mesure du possible, les fabricants devraient dédier des ustensiles et des outils spécifiques aux lignes de traitement consacrées à des profils allergènes différents. Ces ustensiles et outils devront être faciles à distinguer (par exemple, au moyen d'une marque, d'une étiquette ou d'un code couleur) afin d'éviter ou de minimiser les contacts croisés potentiels avec des allergènes. De même, les fabricants peuvent envisager d'avoir certaines pièces d'équipement (par exemple, balance) en double pour les réserver aux produits contenant des allergènes spécifiques. <a href="#">Les ingrédients contenant des allergènes devraient, dans la mesure du possible et s'il est nécessaire d'éviter ou de minimiser les contacts croisés potentiels, être ouverts et pesés dans des zones dédiées avant d'être transférés dans des conteneurs couverts ou fermés vers la ligne de traitement.</a></p>	
<p><del>Les</del> <a href="#">En cas de contact croisé probable avec un allergène, et en fonction du risque, les</a> fabricants devraient fournir une protection, des cloisons permanentes et/ou temporaires, des couvercles et des plateaux de récupération afin de protéger les produits non emballés et exposés de tout contact croisé avec un allergène. Les ingrédients secs devraient être physiquement contenus par le recouvrement de l'équipement spécifique, comme les convoyeurs, les trémies, les silos de stockage, les secoueurs et les dispositifs de calibrage. Dans la mesure du possible, les fabricants devraient dédier des ustensiles et des outils spécifiques aux lignes de traitement consacrées à des profils allergènes différents. Ces ustensiles et outils devront être faciles à distinguer (par exemple, au moyen d'une marque, d'une étiquette ou d'un code couleur) afin d'éviter ou de minimiser les contacts croisés potentiels avec des allergènes. De même, les fabricants peuvent envisager d'avoir certaines pièces d'équipement (par exemple, balance) en double pour les réserver aux produits contenant des allergènes spécifiques.</p>	<p><b>FoodDrinkEurope</b></p> <p>Nous proposons de commencer le paragraphe par : En cas de contact croisé probable avec un allergène, et en fonction du risque,...</p> <p>Justification : Il doit être clair que les mesures de maîtrise des équipements, telles que la protection, sont nécessaires uniquement en cas de contact croisé potentiel avec un allergène présentant un risque pour la santé.</p>
<b>Paragraphe 62</b>	
<p>Les fabricants ne devraient jamais utiliser d'ingrédients dont le profil allergène est inconnu, ni estimer ou supposer l'absence d'un allergène. <a href="#">Les ingrédients contenant des allergènes devraient, dans la mesure du possible et s'il est nécessaire d'éviter ou de minimiser les contacts croisés potentiels, être ouverts et pesés dans des zones dédiées avant d'être transférés dans des conteneurs couverts ou fermés vers la ligne de traitement.</a></p>	<p><b>Australie</b></p>
<p>Les fabricants ne devraient jamais utiliser d'ingrédients dont le profil allergène est inconnu, ni estimer ou supposer l'absence d'un allergène. Les ingrédients contenant des allergènes devraient, dans la mesure du possible et s'il est nécessaire d'éviter ou de minimiser les contacts croisés potentiels, être ouverts et pesés dans des zones dédiées avant d'être transférés dans des conteneurs couverts ou fermés vers la ligne de traitement.</p>	<p><b>Nicaragua</b></p> <p>Le Nicaragua suggère de remplacer le terme « adivinar » (« deviner ») par « suponer » (« supposer) pour améliorer la compréhension. [Ndt : correction ne s'appliquant pas à la version française.]</p>
<p>Les fabricants ne devraient jamais utiliser d'ingrédients dont le profil allergène est inconnu, ni estimer ou supposer l'absence d'un allergène. Les ingrédients contenant des allergènes devraient, dans la mesure du possible et s'il est nécessaire d'éviter ou de minimiser les contacts croisés potentiels <a href="#">avec des allergènes</a>, être ouverts et pesés dans des zones dédiées avant d'être transférés dans des conteneurs couverts ou fermés vers la ligne de traitement.</p>	<p><b>FIL</b></p>
<b>Paragraphe 63</b>	
<p><del>Les ingrédients secs qui constituent ou sont constitués d'un allergène alimentaire devraient être ajoutés de manière à minimiser l'éventualité d'une dispersion non intentionnelle par la formation de poussière.</del> <a href="#">En cas de contact croisé probable avec un allergène causé par la formation de</a></p>	<p><b>FoodDrinkEurope</b></p> <p>Nous proposons le remplacement de la première phrase par : En cas de contact croisé probable avec un allergène causé par la</p>

<p><u>poussière due à des ingrédients secs allergènes ou contenant un allergène, et qui représente un risque pour les consommateurs, il est nécessaire de maîtriser les contacts croisés avec lesdites poussières.</u> Ainsi, la formation et la dispersion de poussière allergène peuvent être minimisées par l'ajout d'ingrédients liquides dans les mélangeurs en même temps que les poudres, par l'utilisation de systèmes de collecte de poussière (par exemple, évacuation locale, dispositifs de ventilation et/ou systèmes d'aspiration), par la maîtrise des sources de poussière environnantes et/ou par le recouvrement de l'équipement. L'utilisation d'allergènes secs ayant une propension à la formation de poussière devrait, dans la mesure du possible, être planifiée à la fin de la journée de production/traitement.</p>	<p>formation de poussière due à des ingrédients secs allergènes ou contenant un allergène, et qui représente un risque pour les consommateurs, il est nécessaire de maîtriser les contacts croisés avec lesdites poussières. Justification : Les mesures de maîtrise sont requises uniquement en cas de contact croisé probable.</p>
<b>Paragraphe 64</b>	
<p>Les fabricants devraient évaluer les contacts croisés potentiels liés aux moyens de cuisson, comme l'eau ou l'huile. Il pourrait être nécessaire d'utiliser <u>une méthode appropriée pour éliminer toutes les particules allergènes un moyen de cuisson dédié</u>, s'il existe une possibilité que <u>ees-le risque allergène ne puisse être évité ou limité à un niveau sûr, par exemple dans le cas où des</u> particules se retrouvent dans un aliment affichant un profil allergène différent.</p>	<b>Australie</b>
<p>Les fabricants devraient évaluer les contacts croisés potentiels <u>avec des allergènes</u>, liés aux moyens de cuisson, comme l'eau ou l'huile. Il pourrait être nécessaire d'utiliser une méthode appropriée pour éliminer toutes les particules allergènes, s'il existe une possibilité que ces particules se retrouvent dans un aliment affichant un profil allergène différent.</p>	<b>FIL</b>
<p>Les fabricants devraient évaluer les contacts croisés potentiels liés aux moyens de cuisson, comme l'eau ou l'huile. Il pourrait être nécessaire d'utiliser <u>une méthode appropriée pour éliminer toutes les particules allergènes un moyen de cuisson dédié</u>, s'il existe une possibilité que <u>ees-le risque allergène ne puisse être évité ou limité à un niveau sûr, par exemple dans le cas où des</u> particules se retrouvent dans un aliment affichant un profil allergène différent.</p>	<p><b>FoodDrinkEurope</b> Nous proposons la modification du paragraphe comme suit (ajout en gras et en italique) : Les fabricants devraient évaluer les contacts croisés potentiels liés aux moyens de cuisson, comme l'eau ou l'huile. Il pourrait être nécessaire d'utiliser un moyen de cuisson dédié, s'il existe une possibilité que le risque allergène ne puisse être évité ou limité à un niveau sûr, par exemple dans le cas où des particules se retrouvent dans un aliment affichant un profil allergène différent.</p> <p>Justification : Nous ne parlons pas seulement des particules allergènes. Les protéines allergènes qui s'accumulent de manière homogène dans les moyens de cuisson (par exemple, protéines de poisson dans l'huile de cuisson) peuvent aussi représenter un risque important de contact croisé si d'autres aliments (autres que le poisson) sont cuisinés dans la même huile.</p>
<b>Paragraphe 65</b>	
<p>Les déversements d'allergènes alimentaires devraient être <u>immédiatement</u> nettoyés <u>dès que possible</u> afin d'éviter toute dispersion (pour les liquides, par exemple, on pourrait utiliser le kit de nettoyage réservé aux déversements accidentels ou, s'il s'agit de poussières, aspirer). Il convient d'éviter de générer un effet aérosol avec les nettoyeurs haute pression, ou de remettre des poussières en suspension par le biais de tuyaux à air comprimé.</p>	<p><b>FoodDrinkEurope</b> Nous proposons le remplacement de la première phrase par : Les déversements d'allergènes alimentaires devraient être nettoyés dès que possible... Justification : Nous proposons une clarification du texte, car le terme « immédiatement » est ouvert à interprétation. De plus, un exploitant qui traite immédiatement un déversement d'allergènes peut entraîner des dangers professionnels ou liés à la sécurité</p>



	sanitaire des aliments, comme la nécessité d'arrêter un équipement avant de pouvoir nettoyer un déversement en toute sécurité.
<b>5.2.1.2 Produits remis en fabrication et produits en cours</b>	
<b>Paragraphe 67</b>	
Les fabricants devraient instaurer des procédures de séparation, <b>de réemballage</b> et de réétiquetage des produits alimentaires mal étiquetés. <del>S'il n'est pas possible de réétiqueter ces aliments, ils devraient disposer d'une procédure de destruction desdits aliments.</del>	<b>Honduras</b>
Les fabricants devraient mettre en place une politique de remise en fabrication pour le même produit, <del>dans la mesure du possible</del> <u>dans la mesure du possible, et garantir le maintien de la traçabilité.</u>	<b>FIL</b> Nous proposons l'ajout d'un point et d'une référence croisée vers le paragraphe 112.
<b>5.2.1.4 Suivi et vérification</b>	
<b>Paragraphe 71</b>	
Des audits internes <b>ou vérifications</b> réguliers des systèmes de production devraient être menés afin de vérifier que la formulation du produit, y compris toute modification de la formulation, concorde avec les rapports sur l'utilisation d'ingrédients allergènes, que le produit final correspond bien aux ingrédients spécifiés sur l'étiquette, que les mesures de maîtrise de contact croisé avec un allergène sont correctement appliquées et que le personnel de la ligne concerné est formé de manière appropriée.	<b>Honduras</b>
Des audits internes réguliers des systèmes de production devraient être menés afin de vérifier que la formulation du produit, y compris toute modification de la formulation, concorde avec les rapports sur l'utilisation d'ingrédients allergènes, que le produit final correspond bien aux ingrédients spécifiés sur l'étiquette, que les mesures de maîtrise de contact croisé avec un allergène sont correctement appliquées et que le personnel de la ligne concerné est formé de manière appropriée.	<b>Costa Rica</b> Nous recommandons de remplacer, dans la version espagnole, le terme « auditorias » (« audits ») par « inspecciones » (« inspections »), qui est le terme correct pour l'action décrite.
<b>Paragraphe 72</b>	
[Les fournisseurs devraient faire l'objet d'un contrôle régulier afin de veiller à ce que tous les ingrédients, y compris les ingrédients comportant plusieurs composants (par ex. les sauces ou les mélanges d'épices), les auxiliaires technologiques ou les opérations de traitement n'ont pas changé au point d'introduire un nouvel ingrédient allergène ou de provoquer un contact croisé avec un allergène. Les fabricants doivent vérifier que l'étiquetage de précaution relatif aux allergènes est uniquement employé dans les cas où les BPH ne suffisent raisonnablement pas à éviter un contact croisé avec un allergène (par exemple, lorsque démonter l'équipement engendrerait une perte importante de temps de production) et lorsque ce contact croisé est effectivement susceptible de présenter un risque pour le consommateur allergique. <u>En cas de doute, des contrôles</u> <del>Des contrôles périodiques</del> des produits devraient également être envisagés afin de déceler tout allergène non déclaré.]	<b>Australie</b>
[Les fournisseurs devraient faire l'objet d'un contrôle régulier afin de veiller à ce que tous les ingrédients, y compris les ingrédients comportant plusieurs composants (par ex. les sauces ou les mélanges d'épices), les auxiliaires technologiques ou les opérations de traitement n'ont pas changé au point d'introduire un nouvel ingrédient allergène ou de provoquer un contact croisé avec un allergène. Les fabricants doivent vérifier que l'étiquetage de précaution relatif aux allergènes est uniquement employé dans les cas où les BPH ne suffisent raisonnablement pas à éviter un contact croisé avec un allergène (par exemple, lorsque démonter le matériel	<b>Costa Rica</b>

<p>engendrerait une perte conséquente de temps de production) et lorsque ce contact croisé est effectivement susceptible de présenter un risque pour le consommateur allergique. Des <u>contrôles périodiques analyses périodiques adaptées</u> des produits devraient également être envisagés afin de déceler tout allergène <u>spécifique non déclaré.</u>]</p>	
<p>[Les fournisseurs devraient faire l'objet d'un contrôle régulier afin de veiller à ce que tous les ingrédients, y compris les ingrédients comportant plusieurs composants (par ex. les sauces ou les mélanges d'épices), les auxiliaires technologiques ou les opérations de traitement n'ont pas changé au point d'introduire un nouvel ingrédient allergène ou de provoquer un contact croisé avec un allergène. Les fabricants doivent vérifier que l'étiquetage de précaution relatif aux allergènes est uniquement employé dans les cas où les BPH ne suffisent raisonnablement pas à éviter un contact croisé avec un allergène (par exemple, lorsque démonter l'équipement engendrerait une perte importante de temps de production) et lorsque ce contact croisé est effectivement susceptible de présenter un risque pour le consommateur allergique. Des contrôles périodiques des produits devraient également être envisagés afin de déceler tout allergène non déclaré.]</p>	<p><b>Indonésie</b> L'Indonésie est d'accord avec ce paragraphe.</p>
<p>[Les fournisseurs devraient faire l'objet d'un contrôle régulier afin de veiller à ce que tous les ingrédients, y compris les ingrédients comportant plusieurs composants (par ex. les sauces ou les mélanges d'épices), les auxiliaires technologiques ou les opérations de traitement n'ont pas changé au point d'introduire un nouvel ingrédient allergène ou de provoquer un contact croisé avec un allergène. Les fabricants doivent vérifier que l'étiquetage de précaution relatif aux allergènes est uniquement employé dans les cas où les BPH ne suffisent raisonnablement pas à éviter un contact croisé avec un allergène (par exemple, lorsque démonter l'équipement engendrerait une perte importante de temps de production) et lorsque ce contact croisé est effectivement susceptible de présenter un risque pour le consommateur allergique. <u>En cas de doute, des contrôles occasionnels</u> Des <u>contrôles périodiques</u> des produits devraient également être envisagés afin de déceler tout allergène non déclaré.]</p>	<p><b>Malaisie</b> Il n'est pas approprié de demander aux fabricants de réaliser des tests périodiques sur des allergènes « non déclarés » dans les matières premières fournies. Fabricants et fournisseurs doivent travailler main dans la main, et les informations relatives aux allergènes qui sont communiquées par les fournisseurs doivent être fiables.</p>
<p>[Les fournisseurs devraient faire l'objet d'un contrôle régulier afin de veiller à ce que tous les ingrédients, y compris les ingrédients comportant plusieurs composants (par ex. les sauces ou les mélanges d'épices), les auxiliaires technologiques ou les opérations de traitement n'ont pas changé au point d'introduire un nouvel ingrédient allergène ou de provoquer un contact croisé avec un allergène. Les fabricants doivent vérifier que l'étiquetage de précaution relatif aux allergènes est uniquement employé dans les cas où les BPH ne suffisent raisonnablement pas à éviter un contact croisé avec un allergène (par exemple, lorsque démonter l'équipement engendrerait une perte importante de temps de production) et lorsque ce contact croisé est effectivement susceptible de présenter un risque <u>significatif</u> pour le consommateur allergique. <u>En cas de doute, des contrôles occasionnels</u> Des <u>contrôles périodiques</u> des produits devraient également être envisagés afin de déceler tout allergène non déclaré. <u>Ces mesures de maîtrise peuvent inclure un cahier des charges ayant fait l'objet d'un accord, et tout accord contractuel modifiant le statut d'un allergène sera notifié au préalable.</u>]</p>	<p><b>FoodDrinkEurope</b> Nous proposons la modification du paragraphe comme suit (ajout en gras et en italique) : Les fournisseurs devraient faire l'objet d'un contrôle régulier afin de veiller à ce que tous les ingrédients, y compris les ingrédients comportant plusieurs composants (par ex. les sauces ou les mélanges d'épices), les auxiliaires technologiques ou les opérations de traitement n'ont pas changé au point d'introduire un nouvel ingrédient allergène ou de provoquer un contact croisé avec un allergène. Les fabricants doivent vérifier que l'étiquetage de précaution relatif aux allergènes est uniquement employé dans les cas où les BPH ne suffisent raisonnablement pas à éviter un contact croisé avec un allergène (par exemple, lorsque démonter l'équipement engendrerait une perte importante de temps de production) et lorsque ce contact croisé est effectivement susceptible de présenter un risque significatif pour le consommateur allergique. En cas de doute, des contrôles occasionnels des produits devraient également être envisagés afin de déceler tout allergène non</p>



	<p>déclaré.</p> <p>Justification : Nous proposons de clarifier le texte. Il n'est pas approprié de demander aux fabricants de réaliser des tests périodiques sur des allergènes « non déclarés » dans les matières premières fournies. Fabricants et fournisseurs doivent travailler main dans la main, et les informations relatives aux allergènes qui sont communiquées par les fournisseurs doivent être fiables. Nous proposons l'ajout suivant : Ces mesures de maîtrise peuvent inclure un cahier des charges ayant fait l'objet d'un accord, et tout accord contractuel modifiant le statut d'un allergène sera notifié au préalable.</p> <p>Justification : Les mesures de maîtrise des fournisseurs devraient combiner une documentation et une vérification, ce qui inclut un audit.</p>
<p>[Les fournisseurs devraient faire l'objet d'un contrôle régulier afin de veiller à ce que tous les ingrédients, y compris les ingrédients comportant plusieurs composants (par ex. les sauces ou les mélanges d'épices), les auxiliaires technologiques ou les opérations de traitement n'ont pas changé au point d'introduire un nouvel ingrédient allergène ou de provoquer un contact croisé avec un allergène. Les fabricants doivent vérifier que l'étiquetage de précaution relatif aux allergènes est uniquement employé dans les cas où les BPH ne suffisent raisonnablement pas à éviter <u>ou limiter</u> un contact croisé avec un allergène (par exemple, lorsque démonter l'équipement engendrerait une perte importante de temps de production) et lorsque ce contact croisé <u>avec un allergène</u> est effectivement susceptible de présenter un risque <u>significatif</u> pour le consommateur allergique. <u>En cas de doute, des contrôles occasionnels</u><del>Des contrôles périodiques</del> des produits devraient également être envisagés afin de déceler tout allergène non déclaré.]</p>	<p><b>FIL</b></p> <p>Il n'est pas approprié d'inciter les fabricants à réaliser des tests périodiques sur des allergènes « non déclarés » dans les matières premières fournies. Fabricants et fournisseurs doivent travailler main dans la main, et les informations relatives aux allergènes qui sont communiquées par les fournisseurs doivent être fiables. Ce paragraphe répète le contenu du paragraphe 94 sous la section 5.3 Exigences concernant les matières premières. Les deux paragraphes doivent être fusionnés et apparaître en un seul endroit.</p>
<p><b>Paragraphe 74</b></p>	
<p>Lorsque l'introduction d'un nouvel allergène dans l'établissement ou sur une ligne de traitement est inévitable, par exemple lors d'essais en usine ou de tests consommateurs, une attention particulière devrait être portée aux opérations afin d'éviter tout contact croisé <u>avec un allergène</u> vis-à-vis de produits existants.</p>	<p><b>FIL</b></p>
<p><b>Paragraphe 75</b></p>	
<p>Les procédures de prévention <u>ou de limitation</u> des contacts croisés <u>avec un allergène</u>, ainsi que les documents HACCP utiles, les procédures opérationnelles et la formation du personnel concerné pourraient être soumis à examen et révision afin de tenir compte d'un nouveau produit ou d'une nouvelle formulation présentant un profil allergène différent, notamment lorsqu'un nouvel allergène est impliqué dans les installations de production.</p>	<p><b>FIL</b></p>
<p><b>Paragraphe 76</b></p>	
<p>Les étiquettes des produits devraient être <u>élaborées-conçues</u> et vérifiées avant que le nouveau produit ou la nouvelle formulation ne soient fabriqués, et les produits et étiquetages obsolètes devraient être détruits de manière à éviter toute utilisation accidentelle. Si la composition a été modifiée, entraînant de fait un changement de profil allergène, les fabricants doivent l'indiquer</p>	<p><b>Australie</b></p>

sur l'emballage et sur leur <a href="#">site Internet</a> pendant une période adéquate, en mentionnant par exemple « nouvelle composition ».	
Les étiquettes des produits devraient être élaborées et vérifiées avant que le nouveau produit ou la nouvelle formulation ne soient fabriqués, et les produits et étiquetages obsolètes devraient être détruits de manière à éviter toute utilisation accidentelle. Si la composition a été modifiée, entraînant de fait un changement de profil allergène, les fabricants doivent l'indiquer sur l'emballage et sur leur site Internet, en mentionnant par exemple « nouvelle composition ». <u>Et, dans la mesure du possible, changer la couleur de l'emballage lorsque l'on ajoute un nouvel allergène à la composition.</u>	<b>Costa Rica</b>
<b>5.2.2 Établissements de vente au détail et de restauration</b>	
<b>Paragraphe 77</b>	
L'équipement utilisé pour les aliments contenant des allergènes devrait être marqué, étiqueté ou associé à un code couleur afin de permettre l'identification de l'allergène. Si cela n'est pas possible, l'équipement devrait être nettoyé avant utilisation avec un aliment présentant un profil allergène différent. <i>[NdT : correction ne s'appliquant pas à la version française.]</i>	<b>Australie</b>
Le matériel utilisé pour les aliments contenant des allergènes devrait être marqué, étiqueté ou associé à un code couleur afin de permettre l'identification de l'allergène. Si cela n'est pas possible, le matériel devrait être nettoyé <b>efficacement</b> avant utilisation avec un aliment présentant un profil allergène différent.	<b>Costa Rica</b> Inclure avant le paragraphe 77 un paragraphe contenant le texte suivant : Lorsqu'ils développent de nouveaux produits ou modifient une composition ou un fournisseur d'ingrédients, les fabricants devraient envisager la possibilité d'utiliser un ingrédient non allergène pour obtenir la même fonctionnalité qu'un ingrédient allergène, et éviter ainsi d'introduire un nouvel allergène dans l'établissement ou dans la ligne de traitement.
<b>Paragraphe 78</b>	
Les aliments qui ne sont pas emballés hermétiquement et contenant des allergènes devraient également être <a href="#">étiquetés avec une mention de l'allergène et</a> stockés à l'écart des aliments ne contenant pas d'allergènes, et des aliments présentant un profil allergène différent (par ex. séparation qui permet d'éviter tout contact physique).	<b>Australie</b>
<b>5.2.2.1 Limitation des contacts croisés au cours de la préparation</b>	
5.2.2.1 <i>Limitation des contacts croisés <a href="#">avec des allergènes</a> au cours de la préparation</i>	<b>FIL</b>
<b>Paragraphe 79</b>	
Le personnel des établissements de vente au détail et de restauration devrait être au fait des allergènes présents dans les aliments proposés aux clients afin de pouvoir offrir des informations pertinentes lorsqu'un client indique souffrir d'une allergie alimentaire. Il devrait aussi connaître et comprendre la probabilité d'un contact croisé avec des allergènes dans les processus de préparation des aliments. Les contacts croisés <a href="#">avec des allergènes</a> en cours de préparation se produisent principalement des manières suivantes :	<b>FIL</b>
<b>Paragraphe 83</b>	
Les préparateurs devraient utiliser uniquement les ingrédients indiqués dans la recette. Ils ne devraient en aucun cas remplacer un ingrédient par un autre, sauf s'il est certain que l'ingrédient concerné ne contient pas d'allergènes. Afin de mieux cerner la réalité du caractère allergène de	<b>Nicaragua</b> Le Nicaragua suggère de remplacer le terme « adivinar » (« deviner ») par « suponer » (« supposer) pour améliorer la

certains aliments et ingrédients, une liste des allergènes concernés devrait figurer en bonne place dans la cuisine de l'exploitant du secteur alimentaire. Les exploitants ne devraient jamais utiliser d'aliments dont le profil allergène est inconnu, ni estimer ou supposer l'absence d'un allergène.	compréhension. [Ndt : correction ne s'appliquant pas à la version française.]
Les préparateurs devraient utiliser uniquement les ingrédients indiqués dans la recette. Ils ne devraient en aucun cas remplacer un ingrédient par un autre, sauf s'il est certain que l'ingrédient concerné ne contient pas d'allergènes. Afin de mieux cerner la réalité du caractère allergène de certains aliments et ingrédients, une liste des allergènes concernés devrait figurer en bonne place dans la cuisine de l'exploitant du secteur alimentaire. Les exploitants ne devraient jamais utiliser d'aliments dont le profil allergène est inconnu, ni estimer ou supposer l'absence d'un allergène. <a href="#">Toute modification d'ingrédient devrait être préapprouvée dans la spécification du produit ou gérée par le biais d'un système de maîtrise des modifications.</a>	<b>FIL</b> La maîtrise des modifications consiste en grande partie à s'assurer que les modifications sont apportées de manière maîtrisée et coordonnée et qu'elles devraient être incluses sous la responsabilité de l'exploitant du secteur alimentaire.
<b>Paragraphe 84</b>	
L'exploitant du secteur alimentaire devrait envisager la possibilité et la nécessité de dédier des moyens de cuisson, comme l'eau ou l'huile, à des aliments présentant des profils allergènes différents afin d'éviter tout contact croisé avec un allergène, <del>par exemple ne pas utiliser la même huile pour frire le poisson pané et les pommes de terre, car des particules de panure peuvent se retrouver dans les pommes de terre. Il pourrait être nécessaire d'utiliser une méthode appropriée pour éliminer toutes les particules allergènes présentes dans les huiles de friture, s'il existe une possibilité que ces particules se retrouvent dans des aliments affichant un profil allergène différent.</del>	<b>Australie</b>
L'exploitant du secteur alimentaire devrait envisager la possibilité et la nécessité de dédier des moyens de cuisson, comme l'eau ou l'huile, à des aliments présentant des profils allergènes différents afin d'éviter tout contact croisé avec un allergène, par exemple ne pas utiliser la même huile pour frire le poisson pané et les pommes de terre, car des particules de panure peuvent se retrouver dans les pommes de terre. <del>Il pourrait être nécessaire d'utiliser une méthode appropriée pour éliminer toutes les particules allergènes présentes dans les huiles de friture, s'il existe une possibilité que ces particules se retrouvent dans des aliments affichant un profil allergène différent.</del>	<b>Costa Rica</b> Nous suggérons de supprimer la recommandation qui apparaît à la fin du paragraphe afin de ne pas suggérer d'alternatives de réutilisation. OU À LA PLACE indiquer que la méthode utilisée doit être validée.
L'exploitant du secteur alimentaire devrait envisager la possibilité et la nécessité de dédier des moyens de cuisson, comme l'eau ou l'huile, à des aliments présentant des profils allergènes différents afin d'éviter <u>ou limiter</u> tout contact croisé avec un allergène, <del>par exemple ne pas utiliser la même huile pour frire le poisson pané et les pommes de terre, car des particules de panure peuvent se retrouver dans les pommes de terre. Il pourrait être nécessaire d'utiliser une méthode appropriée pour éliminer toutes les particules allergènes présentes dans les huiles de friture, s'il existe une possibilité que ces particules se retrouvent dans des aliments affichant un profil allergène différent.</del>	<b>FIL</b> Les particules allergènes représentent un réel danger pour les consommateurs sensibles, mais les protéines allergènes qui se diffusent de manière homogène dans le moyen de cuisson peuvent elles aussi constituer un risque important. Il n'est pas approprié de parler uniquement de particules. Nous proposons donc la suppression de ce texte. <i>Catégorie : TECHNIQUE</i>
L'exploitant du secteur alimentaire devrait envisager la possibilité et la nécessité de dédier des moyens de cuisson, comme l'eau ou l'huile, à des aliments présentant des profils allergènes différents afin d'éviter tout contact croisé avec un allergène, <del>par exemple ne pas utiliser la même huile pour frire le poisson pané et les pommes de terre, car des particules de panure peuvent se retrouver dans les pommes de terre. Il pourrait être nécessaire d'utiliser une méthode appropriée pour éliminer toutes les particules allergènes présentes dans les huiles de friture, s'il existe une possibilité que ces particules se retrouvent dans des aliments affichant un profil allergène différent.</del>	<b>FoodDrinkEurope</b> Nous proposons la modification du paragraphe comme suit : L'exploitant du secteur alimentaire devrait envisager la possibilité et la nécessité de dédier des moyens de cuisson, comme l'eau ou l'huile, à des aliments présentant des profils allergènes différents afin d'éviter tout contact croisé avec un allergène. Justification : Les particules allergènes représentent un réel danger pour les consommateurs sensibles, mais les protéines allergènes qui se diffusent de manière homogène dans le moyen de cuisson

	peuvent elles aussi constituer un risque important. Nous proposons donc cette modification du paragraphe.
<b>Paragraphe 85</b>	
Les aliments présentés à l'achat auprès des consommateurs devraient être protégés des contacts croisés <a href="#">avec des allergènes</a> , par exemple au moyen d'un emballage ou d'une séparation, comme une barrière en plastique. Des ustensiles de service dédiés devraient être fournis pour la manipulation des aliments présentant différents profils allergènes, dans la mesure du possible, et ils ne devraient être utilisés que pour ces aliments, ou alors ils devraient être nettoyés avant toute utilisation avec un aliment présentant un profil allergène différent.	FIL
<b>Paragraphe 86</b>	
Le personnel manipulant les produits en présentation et proposés à l'achat auprès des consommateurs, ainsi que les serveurs des restaurants et autres opérateurs de restauration devraient être informés des allergènes présents dans les produits. À défaut, le personnel devrait savoir comment obtenir rapidement les informations relatives aux allergènes dans les produits, notamment lorsque l'aliment ne dispose pas d'un étiquetage identifiant les allergènes. <a href="#">De plus, communiquer par écrit, de façon lisible, si l'établissement de service alimentaire est en mesure de fournir au consommateur les informations correspondant au profil allergène des produits.</a>	Costa Rica
<b>5.2.2.2 Remise en fabrication</b>	
Les produits remis en fabrication et les produits en cours de fabrication devraient être stockés dans des conteneurs robustes dotés de couvercles sécurisés, et ce, dans des zones désignées et clairement indiquées. Les produits remis en fabrication ou les produits en cours devraient être correctement étiquetés afin d'éviter ou de minimiser l'éventualité d'une incorporation dans le mauvais produit. Les manipulateurs d'aliments devraient mettre en place une politique de remise en fabrication pour le même produit <a href="#">uniquement</a> , dans la mesure du possible.	Australie
<b>5.2.2.4 Suivi et vérification</b>	
<b>Paragraphe 89</b>	
Les responsables du personnel de préparation et de service des aliments dans les établissements de vente au détail et de restauration devraient régulièrement vérifier que le personnel suit les procédures mises en place pour éviter ou minimiser l'éventualité de contacts croisés avec des allergènes et informer le consommateur des allergènes présents dans les aliments, y compris par un étiquetage approprié des aliments emballés et par la communication d'informations pertinentes sur les aliments non emballés. Des examens, <a href="#">fondés sur des méthodes d'analyse adéquates</a> , des ingrédients, recettes et étiquettes devraient également être régulièrement menés pour garantir l'exactitude des informations relatives aux allergènes.	Costa Rica
<b>5.2.2.5 Développement et modification de produit</b>	
<b>Paragraphe 90</b>	
Lors de l'introduction d'un nouveau produit ou d'une nouvelle recette présentant un profil allergène différent, les procédures de limitation des contacts croisés <a href="#">avec des allergènes</a> devraient être vérifiées et éventuellement révisées. Le personnel qui manipule ces aliments, et notamment celui qui est en interaction directe avec les clients, devrait être informé de ces modifications de manière opportune. Les informations relatives aux allergènes devraient aussi être mises à jour sur les menus et les sites Internet.	FIL

<b>5.3.1 Fabrication</b>	
<b>Paragraphe 91</b>	
<del>La source d'un allergène présent non intentionnellement dans un produit fini peut être un ingrédient obtenu directement auprès d'un fournisseur ou un ingrédient fabriqué par un fournisseur tiers.</del> Les fabricants devraient <del>mettre en place des spécifications stipuler des exigences</del> à l'intention des fournisseurs afin définir les mesures de maîtrise des allergènes appropriées pour les fournisseurs et l'utilisation des ingrédients par les fabricants.	<b>Australie</b>
<del>La source d'un allergène présent non intentionnellement dans un produit fini peut être un ingrédient obtenu directement auprès d'un fournisseur ou un ingrédient fabriqué par un fournisseur tiers.</del> Les fabricants devraient <u>stipuler des conditions et/ou</u> mettre en place des spécifications à l'intention des fournisseurs afin définir les mesures de maîtrise des allergènes appropriées pour les fournisseurs et l'utilisation des ingrédients par les fabricants.	<b>FoodDrinkEurope</b> Nous proposons la modification du paragraphe comme suit : Les fabricants devraient stipuler des conditions et/ou mettre en place des spécifications à l'intention des fournisseurs afin définir les mesures de maîtrise des allergènes appropriées pour les fournisseurs et l'utilisation des ingrédients par les fabricants. Justification : Cette modification rend le texte plus clair.
<b>Paragraphe 92</b>	
Les fabricants devraient veiller à ce que leurs fournisseurs disposent de bonnes pratiques de gestion des allergènes afin d'éviter ou de limiter la possibilité d'un contact croisé entre des aliments affichant des profils allergènes différents. Les fournisseurs devraient aussi faire en sorte que tous les allergènes alimentaires, y compris les allergènes présents dans les ingrédients utilisés pour fabriquer un autre produit, soient répertoriés dans les <u>spécifications des</u> informations produit ou sur l'étiquette du produit fini (par exemple, le lait dans un ingrédient de mélange d'épices utilisé dans un aliment). Ils devraient par ailleurs avoir instauré des processus de gestion de l'étiquetage des allergènes.	<b>Australie</b>
Les fabricants devraient veiller à ce que leurs fournisseurs disposent de bonnes pratiques de gestion des allergènes afin d'éviter ou de limiter la possibilité d'un contact croisé <u>avec un allergène</u> entre des aliments affichant des profils allergènes différents. Les fournisseurs devraient aussi faire en sorte que tous les allergènes alimentaires, y compris les allergènes présents dans les ingrédients utilisés pour fabriquer un autre produit, soient répertoriés dans les informations produit ou sur l'étiquette du produit fini (par exemple, le lait dans un ingrédient de mélange d'épices utilisé dans un aliment). Ils devraient par ailleurs avoir instauré des processus de gestion de l'étiquetage des allergènes.	<b>FIL</b>
<b>Paragraphe 93</b>	
Le cas échéant, les fabricants devraient avoir mis en place des plans d'évaluation des programmes de maîtrise des allergènes menés par les fournisseurs, par exemple au travers d'un questionnaire/une enquête et/ou un audit auprès d'un fournisseur afin d'évaluer le profil allergène des aliments produits sur le site du fournisseur ainsi que le plan de gestion des allergènes mis en place par le fournisseur, ce qui inclut des mesures de maîtrise des contacts croisés et des plans de nettoyage. Des fiches techniques, des certificats d'analyse ou des garanties fournisseur régulières ou accompagnant chaque lot peuvent également permettre de contrôler les allergènes présents dans les aliments proposés par le fournisseur, <del>ainsi que de procéder à des contrôles routiniers visant les allergènes non déclarés.</del>	<b>Australie</b>
Le cas échéant, les fabricants devraient avoir mis en place des plans d'évaluation des programmes de maîtrise des allergènes menés par les fournisseurs, par exemple au travers d'un questionnaire/une enquête et/ou un audit auprès d'un fournisseur afin d'évaluer le profil allergène	<b>Malaisie</b> Il n'est pas approprié d'inciter les fabricants à réaliser des tests

<p>des aliments produits sur le site du fournisseur ainsi que le plan de gestion des allergènes mis en place par le fournisseur, ce qui inclut des mesures de maîtrise des contacts croisés et des plans de nettoyage. Des fiches techniques, des certificats d'analyse ou des garanties fournisseur régulières ou accompagnant chaque lot peuvent également permettre de contrôler les allergènes présents dans les aliments proposés par le fournisseur. <del>ainsi que de procéder à des contrôles routiniers visant les allergènes non déclarés.</del></p>	<p>périodiques sur des allergènes « non déclarés » dans les matières premières fournies. Fabricants et fournisseurs doivent travailler main dans la main, et les informations relatives aux allergènes qui sont communiquées par les fournisseurs doivent être fiables.</p>
<p>Le cas échéant, les fabricants devraient avoir mis en place des plans d'évaluation des programmes de maîtrise des allergènes menés par les fournisseurs, par exemple au travers d'un questionnaire/une enquête et/ou un audit auprès d'un fournisseur afin d'évaluer le profil allergène des aliments produits sur le site du fournisseur ainsi que le plan de gestion des allergènes mis en place par le fournisseur, ce qui inclut des mesures de maîtrise des contacts croisés <u>avec des allergènes</u> et des plans de nettoyage. Des fiches techniques, des certificats d'analyse ou des garanties fournisseur régulières ou accompagnant chaque lot peuvent également permettre de contrôler les allergènes présents dans les aliments proposés par le fournisseur, ainsi que de procéder à des contrôles routiniers visant les allergènes non déclarés.</p>	<p><b>FIL</b> Ce paragraphe répète le contenu du paragraphe 73 sous la section 5.2.1. Suivi et vérification. Les deux paragraphes doivent être fusionnés.</p>
<p>Le cas échéant, les fabricants devraient avoir mis en place des plans d'évaluation des programmes de maîtrise des allergènes menés par les fournisseurs, <del>par exemple au travers d'un et ces programmes pourraient inclure les obligations contractuelles relatives aux notifications préalables de modification du statut allergène, un</del> questionnaire/une enquête et/ou un audit auprès d'un fournisseur afin d'évaluer le profil allergène des aliments produits sur le site du fournisseur ainsi que le plan de gestion des allergènes mis en place par le fournisseur, ce qui inclut des mesures de maîtrise des contacts croisés et des plans de nettoyage. <del>Des fiches techniques, des certificats d'analyse ou des garanties fournisseur régulières ou accompagnant chaque lot peuvent également permettre de contrôler les allergènes présents dans les aliments proposés par le fournisseur, ainsi que de procéder à des contrôles routiniers visant les allergènes non déclarés.</del> Une vérification périodique basée sur le risque devrait être mise en place.</p>	<p><b>FoodDrinkEurope</b> Nous proposons la modification du paragraphe et la suppression d'une partie de la dernière phrase, comme suit : Le cas échéant, les fabricants devraient avoir mis en place des plans d'évaluation des programmes de maîtrise des allergènes menés par les fournisseurs, et ces programmes pourraient inclure les obligations contractuelles relatives aux notifications préalables de modification du statut allergène, un questionnaire/une enquête et/ou un audit auprès d'un fournisseur afin d'évaluer le profil allergène des aliments produits sur le site du fournisseur ainsi que le plan de gestion des allergènes mis en place par le fournisseur, ce qui inclut des mesures de maîtrise des contacts croisés et des plans de nettoyage. Une vérification périodique basée sur le risque devrait être mise en place.</p>
<b>Paragraphe 95</b>	
<p>Les aliments entrants qui constituent ou sont constitués d'un allergène devraient être étiquetés de manière à identifier les allergènes présents à l'aide de termes courants (par exemple, « lait » lorsque la caséine constitue un ingrédient). Les fabricants devraient vérifier les étiquettes <u>des produits</u> et les documents connexes lors de l'envoi des ingrédients (y compris les ingrédients <u>mineurs utilisés en petites quantités</u>, comme les mélanges d'épices et les arômes) afin de confirmer que l'ingrédient contient uniquement le(s) allergène(s) alimentaire(s) attendu(s). Une attention toute particulière devrait être accordée aux ensembles d'ingrédients prémélangés contenant plusieurs composants, <u>pour lesquels il peut être difficile de localiser les informations relatives aux allergènes</u>. Pour les ingrédients dont l'étiquette présente des recommandations, les fabricants devraient prévoir des politiques relatives à l'étiquetage de produits finis contenant cet ingrédient, et aux mesures de maîtrise requises pour éviter ou limiter les contacts croisés avec des allergènes en fonction du risque pour le consommateur allergique.</p>	<p><b>Australie</b></p>
<p><del>Les aliments entrants qui constituent ou sont constitués d'un allergène devraient être étiquetés de manière à identifier les allergènes présents à l'aide de termes courants (par exemple, « lait » lorsque la caséine constitue un ingrédient). Les allergènes associés aux aliments entrants</del></p>	<p><b>FoodDrinkEurope</b> Nous proposons le remplacement de la première phrase par : Les allergènes associés aux aliments entrants devraient être</p>



<p><u>devraient être indiqués sur la documentation d'accompagnement et l'étiquette, le cas échéant.</u> Les fabricants devraient vérifier les étiquettes et les documents connexes lors de l'envoi des ingrédients (y compris les ingrédients mineurs, comme les mélanges d'épices et les arômes) afin de confirmer que l'ingrédient contient uniquement le(s) allergène(s) alimentaire(s) attendu(s). Une attention toute particulière devrait être accordée aux ensembles d'ingrédients prémélangés contenant plusieurs composants. Pour les ingrédients dont l'étiquette présente des recommandations, les fabricants devraient prévoir des politiques relatives à l'étiquetage <u>ou à la documentation d'accompagnement</u> des produits finis contenant cet ingrédient, et aux mesures de maîtrise requises pour éviter ou limiter les contacts croisés avec des allergènes en fonction du risque pour le consommateur allergique.</p>	<p>indiqués sur la documentation d'accompagnement et l'étiquette, le cas échéant.</p> <p>Nous proposons le remplacement de la dernière phrase par : Pour les ingrédients dont l'étiquette présente des recommandations, les fabricants devraient prévoir des politiques relatives à l'étiquetage ou à la documentation d'accompagnement des produits finis contenant cet ingrédient, et aux mesures de maîtrise requises pour éviter ou limiter les contacts croisés avec des allergènes en fonction du risque pour le consommateur allergique.</p> <p>Justification : L'envoi d'ingrédients en vrac Business to Business ne comporte pas systématiquement des étiquettes décrivant la composition par écrit. Des identifiants uniques peuvent être utilisés et associés à la documentation d'envoi/des produits.</p>
<p><b>Paragraphe 98</b></p>	
<p><u>Dans la mesure du possible, des</u> <del>Des</del> conteneurs sécurisés et refermables devraient être utilisés pour stocker les ingrédients et auxiliaires technologiques contenant des allergènes. Les fabricants devraient séparer les ingrédients contenant des allergènes en fonction du type d'allergène et les ingrédients qui ne contiennent pas d'allergènes (par exemple, dans une salle ou une zone de stockage réservée dans l'établissement, ou dans des zones ou compartiments séparés au sein d'une même salle de stockage). Lorsque cela n'est pas possible, les ingrédients contenant des allergènes devraient être stockés en dessous des ingrédients ne contenant pas d'allergènes afin d'éviter ou de minimiser l'éventualité d'un contact croisé avec un allergène en raison d'une fuite ou d'un déversement.</p>	<p><b>Australie</b></p>
<p>Des conteneurs sécurisés et refermables devraient être utilisés pour stocker les ingrédients et auxiliaires technologiques contenant des allergènes. Les fabricants devraient séparer les ingrédients contenant des allergènes en fonction du type d'allergène et les ingrédients qui ne contiennent pas d'allergènes (par exemple, dans une salle ou une zone de stockage réservée dans l'établissement, ou dans des zones ou compartiments séparés au sein d'une même salle de stockage). Lorsque cela n'est pas possible, les ingrédients contenant des allergènes devraient être stockés en dessous des ingrédients ne contenant pas d'allergènes afin d'éviter ou de minimiser l'éventualité d'un contact croisé avec un allergène en raison d'une fuite ou d'un déversement.</p>	<p><b>FIL</b></p> <p>compartiments : s'agit-il de sacs (emballages) ou de compartiments ? Nous proposons de clarifier le texte en indiquant « conteneurs (incluant les emballages) » ou « compartiments ».</p>
<p>Des conteneurs sécurisés <del>et refermables</del> devraient être utilisés pour stocker les ingrédients et auxiliaires technologiques contenant des allergènes. Les fabricants devraient séparer les ingrédients contenant des allergènes en fonction du type d'allergène et les ingrédients qui ne contiennent pas d'allergènes (par exemple, dans une salle ou une zone de stockage réservée dans l'établissement, ou dans des zones ou compartiments séparés au sein d'une même salle de stockage). Lorsque cela n'est pas possible, les ingrédients contenant des allergènes devraient être stockés en dessous des ingrédients ne contenant pas d'allergènes afin d'éviter ou de minimiser l'éventualité d'un contact croisé avec un allergène en raison d'une fuite ou d'un déversement.</p>	<p><b>FoodDrinkEurope</b></p> <p>Nous proposons la suppression des mots « et refermables »</p> <p>Justification : Les mots « et refermables » sont ouverts à interprétation. L'utilisation du mot « sécurisés » suffit.</p>
<p><b>5.3.2 Établissements de vente au détail et de restauration</b> <b>Paragraphe 101</b></p>	

<p><a href="#">Les ingrédients emballés entrants devraient être vérifiés afin de garantir que le produit reçu est un ingrédient approuvé.</a> Les étiquettes des ingrédients emballés entrants qui sont utilisés dans la préparation des aliments devraient être examinées afin que les allergènes soient identifiés, et ce, pour disposer des connaissances relatives aux allergènes présents dans l'aliment final préparé. Les exploitants des établissements de vente au détail et de restauration devraient stocker les ingrédients contenant des allergènes de manière à éviter ou à minimiser l'éventualité d'un contact croisé avec un allergène, et par exemple stocker les ingrédients contenant des allergènes en dessous des ingrédients ne contenant pas d'allergènes.</p>	<p><b>Australie</b></p>
<p><b>5.4 Conditionnement</b> <b>Paragraphe 102</b></p>	
<p>Les exploitants du secteur alimentaire devraient avoir mis en place des procédures de vérification et d'approbation des étiquettes des produits proposés sur tous les aliments afin de s'assurer <del>de leur exactitude vis-à-vis de</del> <a href="#">de l'exactitude de la déclaration de</a> la présence d'allergènes et de leur mise à jour en cas de modification de la composition du produit. Pour éviter toute erreur d'étiquetage sur les allergènes, une procédure devrait permettre de détruire les emballages et étiquettes obsolètes (et de maintenir un contrôle électronique des étiquettes obsolètes) en cas de modification des recettes/formulations.</p>	<p><b>Australie</b></p>
<p><del>La réutilisation de solutions de nettoyage en place (NEP), notamment l'eau de rinçage, provenant d'un équipement de lavage et contenant un allergène devrait être évitée si elle est susceptible d'entraîner un contact croisé avec un allergène. Lorsque des systèmes de récupération des solutions de nettoyage en place (NEP) existent, une nouvelle eau doit être utilisée pour le rinçage final après l'étape de nettoyage. Le système NEP doit être validé afin de garantir la maîtrise efficace du contact croisé avec des allergènes et la mise en place de procédures visant à réduire ou limiter la contribution aux contacts croisés présentant un risque pour les consommateurs allergiques. Par exemple, des agents chimiques détergents/caustiques sont déversés après les produits de nettoyage qui contiennent un allergène, et une nouvelle solution est déversée avant l'écoulement de produits ne contenant pas d'allergènes.</del></p>	<p><b>Australie</b></p>
<p>Les exploitants du secteur alimentaire devraient avoir mis en place des procédures de vérification et d'approbation des étiquettes des produits proposés sur tous les aliments afin de s'assurer de leur exactitude vis-à-vis de la présence d'allergènes et de leur mise à jour en cas de modification de la composition du produit. Pour éviter toute erreur d'étiquetage sur les allergènes, une procédure devrait permettre de détruire les emballages et étiquettes obsolètes (et de maintenir un contrôle électronique des étiquettes obsolètes) en cas de modification des recettes/formulations. <a href="#">Des procédures devraient également être mises en place pour garantir l'utilisation d'un emballage correct et pour vérifier qu'un étiquetage correct est appliqué sur les emballages primaires et secondaires. Une procédure devrait aussi être mise en place pour garantir que les emballages non utilisés sont retirés à la fin du cycle de production. Toutes les procédures et tous les enregistrements devraient être régulièrement soumis à vérification.</a></p>	<p><b>FoodDrinkEurope</b> Outre le texte existant, nous proposons l'ajout des phrases suivantes : Des procédures devraient également être mises en place pour garantir l'utilisation d'un emballage correct et pour vérifier qu'un étiquetage correct est appliqué sur les emballages primaires et secondaires. Une procédure devrait aussi être mise en place pour garantir que les emballages non utilisés sont retirés à la fin du cycle de production. Toutes les procédures et tous les enregistrements devraient être régulièrement audités.</p>
<p><b>5.6 Gestion et supervision</b> <b>Paragraphe 105</b></p>	
<p>Les dirigeants et responsables des entreprises du secteur alimentaire devraient être suffisamment informés et bien comprendre les principes et pratiques de maîtrise des allergènes afin d'être en mesure d'évaluer l'éventualité d'un contact croisé avec des allergènes et de déterminer la nécessité de nouvelles procédures ou de révisions de procédures dans le but d'éviter <a href="#">ou de limiter</a></p>	<p><b>FIL</b></p>



la présence d'allergènes non déclarés, ou de déterminer la nécessité de prendre des mesures correctives lorsque les procédures de maîtrise des allergènes ne sont pas correctement suivies.	
<b>5.7.1 Fabrication</b>	
Les registres peuvent contenir les documents relatifs aux points suivants :	<b>Honduras</b> Tenir compte du fait qu'il existe des établissements de petite et moyenne taille et ces exigences pourraient être supérieures à celles qu'ils seraient en mesure d'appliquer. Nous suggérons de procéder à une réanalyse et de définir à une échelle élémentaire des registres conformes aux principes généraux d'hygiène. Les normes internationales actuelles ne sont pas aussi strictes.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Gestion des allergènes par les fournisseurs (par exemple, questionnaire, <b>auto-déclaration</b>, enquête et/ou audit afin d'évaluer le profil allergène des aliments produits sur le site du fournisseur ainsi que le plan de gestion des allergènes instauré par le fournisseur, ce qui inclut des mesures de maîtrise des contacts croisés et des plans de nettoyage) ;</li> </ul>	<b>Honduras</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Gestion des allergènes par les fournisseurs (par exemple, questionnaire, enquête et/ou audit afin d'évaluer le profil allergène des aliments produits sur le site du fournisseur ainsi que le plan de gestion des allergènes instauré par le fournisseur, ce qui inclut des mesures de maîtrise des contacts croisés <b>avec des allergènes</b> et des plans de nettoyage) ;</li> </ul>	<b>FIL</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Nettoyage (procédures opérationnelles normalisées [PON]) et documentation indiquant que le nettoyage a été effectué ; <i>[NdT : correction non applicable à la version française.]</i></li> </ul>	<b>États-Unis d'Amérique</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Procédures PON pour réduire/éliminer le contact croisé avec les allergènes-<a href="#">1</a> ;</li> <li><a href="#">HACCP :</a></li> <li><a href="#">Évaluation des risques de contact croisé ;</a></li> <li><a href="#">Carte allergène.</a></li> </ul>	<b>FIL</b> Nous proposons l'ajout de documents à cette liste.
<b>Paragraphe 111</b>	
Un programme de traçabilité/traçage des produits devrait être conçu et mis en œuvre conformément aux <i>Principes applicables à la traçabilité/au traçage des produits en tant qu'outil d'un système d'inspection et de certification des denrées alimentaires</i> (CXG 60-2006) pour permettre le retrait du produit si nécessaire... <i>Des procédures et processus devraient être mis en place pour faciliter la vérification de la traçabilité à l'étape suivante ou précédente dans le cas d'un incident lié à un allergène alimentaire (par ex. une réaction allergique associée à un allergène non déclaré).</i>	<b>Honduras</b> Nous suggérons de supprimer le passage à partir « Des procédures et processus » et de ne mentionner que les principes.
<b>5.8.1 Plaintes des consommateurs et résolution</b>	
<b>Paragraphe 112</b>	
Les exploitants du secteur alimentaire devraient mettre en place des procédures de traitement des plaintes des consommateurs concernant les <a href="#">accidents liés aux aliments allergènes et les allergènes non déclarés</a> dans les aliments. Ces procédures devraient définir les étapes à suivre dans le traitement des plaintes : recueil des plaintes, enquête, analyse, maintien d'un registre et éventuels rapports auprès des autorités compétentes concernées.	<b>FIL</b> Nous proposons que les procédures couvrent les incidents ainsi que les allergènes non déclarés.

<b>Paragraphe 113</b>	
Les détails des plaintes devraient faire l'objet d'une évaluation, et une décision devrait être prise concernant les actions à entreprendre (par ex. retirer le produit de la vente, modifier les procédures de fabrication ou de préparation, faire connaître au public les détails de l'incident concernant les allergènes alimentaires). La décision tiendra compte du risque potentiel identifié pour les consommateurs ainsi que du caractère opportun, de la motivation et de la plausibilité de la plainte. Les exploitants du secteur alimentaire pourraient être appelés à contacter l'autorité compétente, qui l'aidera à définir les actions les plus appropriées. <u>C'est pourquoi il est important de disposer d'une liste de contacts à jour.</u>	<b>Costa Rica</b>
<b>SECTION VI – ÉTABLISSEMENT : ENTRETIEN ET DÉSINFECTION</b>	
	<b>ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE</b> EN GRAS ET EN MAJUSCULES
	<b>Colombie</b> Nous suggérons de laisser la section en majuscules.
<b>6.1.1 Fabrication</b> <b>Paragraphe 115</b>	
Inspectez et supprimez tous les outils et ustensiles manuels endommagés et difficiles à nettoyer. Dans la mesure du possible et s'il y a lieu, <u>envisagez d'utiliser des outils dédiés pour les équipements spécifiques et/ou</u> attribuez une étiquette ou un code couleur aux outils d'entretien en fonction des allergènes.	<b>Australie</b>
<b>Paragraphe 116</b>	
L'équipement et les zones de préparation devraient être nettoyés de manière appropriée avant la fabrication d'un aliment présentant un profil allergène différent afin d'éviter ou de limiter l'éventualité de contacts croisés avec des allergènes. Les procédures de nettoyage visant à ôter tout résidu allergène dépendent de la nature du résidu alimentaire, de l'équipement, de la surface de contact de l'aliment, de la nature du nettoyage (par exemple, nettoyage à sec ou nettoyage humide) et de l'équipement, des outils et du matériel utilisés pour le nettoyage. L'équipement peut nécessiter un démontage, dans la mesure du possible, afin que les résidus allergènes soient correctement éliminés. <u>Cependant, si certains équipements ne pourront pas être démontés. Ceci devra être pris en compte dans</u> le plan de gestion des allergènes <u>devra en tenir compte</u> . Les housses anti-poussières doivent être enlevées et nettoyées régulièrement.	<b>Australie</b>
Le matériel et les zones de préparation devraient être nettoyés de manière appropriée avant la fabrication d'un aliment présentant un profil allergène différent afin d'éviter ou de limiter l'éventualité de contacts croisés avec des allergènes. Les procédures de nettoyage visant à ôter tout résidu allergène dépendent de la nature du résidu alimentaire, du matériel, de la surface de contact de l'aliment, de la nature du nettoyage (par exemple, nettoyage à sec ou nettoyage humide) et de l'équipement, des outils et du matériel utilisés pour le nettoyage. Le matériel peut nécessiter un démontage, dans la mesure du possible, afin que les résidus allergènes soient correctement éliminés. Cependant, certains matériels ne pourront pas être démontés. <u>Ceci, ce qui</u> devra être pris en compte dans le plan de gestion des allergènes. Les housses anti-poussières doivent être enlevées et nettoyées régulièrement.	<b>Colombie</b> Nous suggérons de remplacer « . Ceci » par « , ce qui ».

<p>L'équipement et les zones de préparation devraient être nettoyés de manière appropriée avant la fabrication d'un aliment présentant un profil allergène différent afin d'éviter ou de limiter l'éventualité de contacts croisés avec des allergènes. Les procédures de nettoyage visant à ôter tout résidu allergène dépendent de la nature du résidu alimentaire, de l'équipement, de la surface de contact de l'aliment, de la nature du nettoyage (par exemple, nettoyage à sec ou nettoyage humide) et de l'équipement, des outils et du matériel utilisés pour le nettoyage. L'équipement peut nécessiter un démontage, dans la mesure du possible, afin que les résidus allergènes soient correctement éliminés. <u>Cependant, si certains équipements ne pourront pas être démontés. Ceci devra être pris en compte dans le plan de gestion des allergènes devra en tenir compte. Les housses anti-poussières doivent être enlevées et nettoyées régulièrement.</u></p>	<p><b>FIL</b> Nous proposons de clarifier le texte. Nous ne sommes pas certains de la pertinence de cette phrase ni de l'utilité de spécifier les housses anti-poussières (comme type d'équipement). Nous proposons la suppression de la phrase.</p>
<p>L'équipement et les zones de préparation devraient être nettoyés de manière appropriée avant la fabrication d'un aliment présentant un profil allergène différent afin d'éviter ou de limiter l'éventualité de contacts croisés avec des allergènes. Les procédures de nettoyage visant à ôter tout résidu allergène dépendent de la nature du résidu alimentaire, de l'équipement, de la surface de contact de l'aliment, de la nature du nettoyage (par exemple, nettoyage à sec ou nettoyage humide) et de l'équipement, des outils et du matériel utilisés pour le nettoyage. L'équipement peut nécessiter un démontage, dans la mesure du possible, afin que les résidus allergènes soient correctement éliminés. <u>Cependant, si certains équipements ne pourront pas être démontés. Ceci devra être pris en compte dans le plan de gestion des allergènes devra en tenir compte. Les housses anti-poussières doivent être enlevées et nettoyées régulièrement.</u></p>	<p><b>FoodDrinkEurope</b> Nous proposons la modification du paragraphe comme suit (ajout en gras et italique) : L'équipement et les zones de préparation devraient être nettoyés de manière appropriée avant la fabrication d'un aliment présentant un profil allergène différent afin d'éviter ou de limiter l'éventualité de contacts croisés avec des allergènes. Les procédures de nettoyage visant à ôter tout résidu allergène dépendent de la nature du résidu alimentaire, de l'équipement, de la surface de contact de l'aliment, de la nature du nettoyage (par exemple, nettoyage à sec ou nettoyage humide) et de l'équipement, des outils et du matériel utilisés pour le nettoyage. L'équipement peut nécessiter un démontage, dans la mesure du possible, afin que les résidus allergènes soient correctement éliminés. Cependant, si certains équipements ne peuvent pas être démontés, le plan de gestion des allergènes devra en tenir compte. Les housses anti-poussières doivent être enlevées et nettoyées régulièrement. Justification : Cette modification rend le texte plus clair.</p>
<b>Paragraphe 117</b>	
<p>Dans le cas d'un nettoyage humide, des tuyaux d'eau à faible pression devront être utilisés au lieu de tuyaux d'eau à haute pression pour ôter les résidus alimentaires des zones de traitement humides, car les tuyaux d'eau à haute pression sont susceptibles de disséminer et diffuser par effet aérosol les résidus d'allergènes alimentaires lors du nettoyage. Lors de l'élimination de résidus alimentaires secs dans des zones difficiles à nettoyer, il conviendra d'utiliser des grattoirs, des brosses et des aspirateurs (adaptés) plutôt que de l'air comprimé, car l'air comprimé peut disséminer les résidus d'allergènes alimentaires d'une zone à l'autre. Si de l'air comprimé est utilisé du fait que les aspirateurs ne peuvent pas éliminer ces résidus et qu'il n'est pas pratique de démonter l'équipement pour nettoyer les résidus alimentaires, les fabricants devraient prendre les mesures nécessaires pour contenir les résidus alimentaires éliminés à l'aide de l'air comprimé. Le cas échéant, le nettoyage des conduits dans les dispositifs de ventilation doit être envisagé au même titre que le nettoyage de l'environnement de transformation des aliments afin d'éviter ou de minimiser les contacts croisés avec les allergènes. <u>Le choix de la méthode de nettoyage doit reposer sur le type de résidu, l'équipement et le risque résultant d'un contact croisé ultérieur.</u></p>	<p><b>FoodDrinkEurope</b> Nous proposons l'ajout de la phrase suivante : Le choix de la méthode de nettoyage doit reposer sur le type de résidu, l'équipement et le risque résultant d'un contact croisé ultérieur. Justification : Le texte doit indiquer clairement la possibilité de différentes options de nettoyage, dont le choix dépend de plusieurs critères.</p>

<b>Paragraphe 118</b>	
Les bacs, paniers et conteneurs utilisés pour les ingrédients qui constituent ou sont constitués d'un allergène alimentaire devraient être nettoyés dès que possible après avoir été vidés, afin de ne pas devenir une source de contact croisé <a href="#">avec un allergène</a> .	FIL
<b>Paragraphe 119</b>	
Dans la mesure du possible, l'équipement de nettoyage, les outils, les chiffons, les éponges et les solutions de nettoyage devraient être conçus pour les aliments affichant des profils allergènes spécifiques et utilisés de manière à ne pas entraîner de contact croisé <a href="#">avec un allergène</a> . Par exemple, des solutions de nettoyage fraîchement préparées devraient être utilisées au lieu d'anciennes solutions de nettoyage déjà utilisées pour des aliments présentant des profils allergènes différents, et ce, afin d'éviter toute recontamination des surfaces avec des résidus alimentaires allergènes.	FIL
Les fabricants devraient développer des procédures de nettoyage <del>visant à</del> <a href="#">visant à réduire ou éliminer les allergènes alimentaires dans la mesure du possible</a> . Ces procédures devraient spécifier le matériel, l'ustensile ou la zone de l'établissement à nettoyer, les outils et le matériel de nettoyage à utiliser, les différentes étapes à suivre dans le bon ordre, tout démontage requis, les activités de suivi et toute action à entreprendre si les procédures n'ont pas été suivies ou si les résidus alimentaires n'ont pas été correctement éliminés.	Honduras
<b>6.2.1 Fabrication</b>	
<b>Paragraphe 122</b>	
La validation du processus de nettoyage permet de s'assurer que les processus de nettoyage permettent de réduire ou d'éliminer les allergènes et de minimiser ainsi les contacts croisés avec des allergènes. Le processus de validation doit être particulier à l'ensemble combiné allergène-processus-matrice <a href="#">de produit</a> . Les processus de nettoyage devraient être vérifiés par le biais d'une observation visuelle (vérification de l'aspect visuellement propre de l'équipement) et, <del>dans la mesure du possible</del> , par un plan de vérification analytique (consulter la section 6.5 de ce Code).	Australie
La validation du processus de nettoyage permet de s'assurer que les processus de nettoyage permettent de réduire ou d'éliminer les allergènes et de minimiser ainsi les contacts croisés avec des allergènes. Le processus de validation doit être particulier à l'ensemble combiné allergène-processus-matrice. Les processus de nettoyage devraient être vérifiés par le biais d'une observation visuelle (vérification de l'aspect visuellement propre du matériel) et, dans la mesure du possible, par un plan de vérification <del>analytique</del> <a href="#">quantitatif</a> (consulter la section 6.5 de ce Code).	Costa Rica Nous recommandons d'étoffer ce paragraphe d'un exemple de points à prendre en compte lors de la validation et la fréquence de vérification.
La validation du processus de nettoyage permet de s'assurer que les processus de nettoyage permettent de réduire ou d'éliminer les allergènes et de minimiser ainsi les contacts croisés avec des allergènes. Le processus de validation doit être particulier à l'ensemble combiné allergène-processus-matrice. Les processus de nettoyage devraient être vérifiés par le biais d'une observation visuelle (vérification de l'aspect visuellement propre de l'équipement) et, dans la mesure du possible, par un plan de vérification analytique (consulter la section 6.5 de ce Code).	FIL Le texte doit indiquer clairement que le nettoyage dédié à la gestion des allergènes n'est pas un PRP, mais un CCP, car il s'agit de la seule mesure de maîtrise active permettant de limiter un danger important.
La validation du processus de nettoyage permet de s'assurer que les processus de nettoyage permettent de réduire ou d'éliminer les allergènes et de minimiser ainsi les contacts croisés avec des allergènes. Le processus de validation doit être particulier à l'ensemble combiné allergène-	FoodDrinkEurope Nous proposons le remplacement de l'expression « dans la mesure du possible » par l'expression « le cas échéant ».

<p>processus-matrice. Les processus de nettoyage devraient être vérifiés par le biais d'une observation visuelle (vérification de l'aspect visuellement propre de l'équipement) et, <del>dans la mesure du possible le cas échéant</del>, par un plan de vérification analytique (consulter la section 6.5 de ce Code).</p>	<p>Justification : La principale caractéristique de la désinfection est un état « visuellement et physiquement propre ». Or, les tests analytiques et l'échantillonnage présentent une capacité limitée à détecter les résidus d'allergènes présents sur l'équipement nettoyé, et ne devraient donc être utilisés que le cas échéant.</p>
<p><b>Paragraphe 23</b></p>	
<p>Étant donné que l'introduction d'eau dans certaines installations et certains équipements peut entraîner des problèmes microbiens, certaines procédures de production font appel à une technique selon laquelle le produit suivant, un ingrédient inerte comme du sucre ou du sel, ou un ingrédient <del>contenant un</del> allergène, comme de la farine <del>de blé</del>, et qui constituera un ingrédient du produit suivant, chemine dans le système afin d'éliminer tout résidu alimentaire. Lorsqu'il est possible et pertinent de procéder au dépistage d'un allergène, le matériel au premier échelon, ou le premier produit qui passe sur la ligne, devrait être évalué afin de démontrer que les allergènes alimentaires issus d'un cycle de production précédent ont été éliminés par ce processus.</p>	<p><b>Australie</b></p>
<p><b>Paragraphe 124</b></p>	
<p>Les fabricants devraient développer des procédures de nettoyage des allergènes le long de la ligne de fabrication, qui devront être respectées dès lors qu'un déversement accidentel d'ingrédients <del>contenant des</del> allergènes se produit.</p>	<p><b>Australie</b></p>
<p><b>6.3 Systèmes de lutte contre les ravageurs</b></p>	
<p><b>Paragraphe 128</b></p>	
<p><del>De plus, les</del> Les systèmes de lutte contre les ravageurs ne devraient pas recourir à des allergènes (beurre d'arachide, fromage, etc.) comme appâts dans les pièges <del>en cas de possibilité de contamination alimentaire</del>. Il est important que les exploitants du secteur alimentaire informent les fournisseurs de services de lutte contre les ravageurs de leurs préoccupations concernant l'utilisation d'allergènes alimentaires et l'éventualité de contacts croisés avec des allergènes.</p>	<p><b>FoodDrinkEurope</b>          Nous proposons le remplacement de la première phrase par :          Les systèmes de lutte contre les ravageurs ne devraient pas recourir à des allergènes (beurre d'arachide, fromage, etc.) comme appâts dans les pièges en cas de possibilité de contamination alimentaire.          Justification : En l'absence de possibilité de contamination alimentaire, l'utilisation d'appâts allergènes ne devrait pas être exclue.</p>
<p><b>6.5 Surveillance de l'efficacité</b></p>	
<p><b>Paragraphe 130</b></p>	
<p><del>Dans la mesure du possible, l</del> Les fabricants devraient vérifier les procédures de nettoyage <del>et vérifier les procédures</del> afin de <del>s'assurer que les procédés sont adaptés pour</del> démontrer qu'un suivi correct des procédures permet d'éliminer les allergènes de façon efficace. Le matériel devrait être inspecté après chaque nettoyage pour garantir une propreté visible. Cette étape est particulièrement importante pour les particules allergènes.</p>	<p><b>Costa Rica</b></p>
<p>Dans la mesure du possible, les fabricants devraient vérifier les procédures de nettoyage, afin de démontrer qu'un suivi correct des procédures permet <del>d</del> <del>de réduire ou</del> éliminer les allergènes de façon efficace. Le matériel devrait être inspecté après chaque nettoyage pour garantir une propreté visible. Cette étape est particulièrement importante pour les particules allergènes.</p>	<p><b>Honduras</b></p>
<p><b>Paragraphe 131</b></p>	

<p>Si un fabricant utilise des systèmes NEP pour nettoyer les réseaux de tuyaux, l'équipement et les machines, leur efficacité dans l'élimination des allergènes devrait être vérifiée (par exemple, <a href="#">avec la confirmation d'un état visuellement et physiquement nettoyé et, le cas échéant, au moyen de tests effectués sur des échantillons de rinçage ou des prélèvements</a>).</p>	<p><b>FoodDrinkEurope</b>  Nous proposons le remplacement de la phrase par :  Si un fabricant utilise des systèmes NEP pour nettoyer les réseaux de tuyaux, l'équipement et les machines, leur efficacité dans l'élimination des allergènes devrait être vérifiée (par exemple, avec la confirmation d'un état visuellement et physiquement nettoyé et, le cas échéant, au moyen de tests effectués sur des échantillons de rinçage ou des prélèvements).  Justification : La principale caractéristique de la désinfection est un état « visuellement et physiquement propre ». Or, les tests analytiques et l'échantillonnage présentent une capacité limitée à détecter les résidus d'allergènes présents sur l'équipement nettoyé, et ne devraient donc être utilisés que le cas échéant.</p>
<b>Paragraphe 132</b>	
<p>Les fabricants devraient régulièrement procéder à des tests afin de détecter les résidus alimentaires subsistant après le nettoyage dans le but de vérifier si les procédures de nettoyage ont été correctement mises en place et si elles sont efficaces. Dans la mesure du possible, ces tests devraient inclure l'utilisation d'un kit de test spécifique de l'allergène (si tel kit est disponible pour les allergènes alimentaires concernés dans la matrice alimentaire). Les tests devraient être adaptés à l'usage prévu, c'est-à-dire à l'allergène ciblé. Par exemple, un test sur la caséine (protéine du lait) ne devra pas être utilisé si l'allergène concerné est le lactosérum (autre protéine du lait), et le bon fonctionnement du test devrait être validé vis-à-vis de la matrice/l'aliment en question. Les exploitants du secteur alimentaire devraient connaître les limites de détection du test utilisé ainsi que les spécificités du test. Le cas échéant, les exploitants du secteur alimentaire devraient demander conseil à un expert pour l'interprétation des résultats (par exemple, auprès du fournisseur de kits de test ou d'un laboratoire d'analyse agréé).</p>	<p><b>Honduras</b>  ..... et le bon fonctionnement du test devrait être validé vis-à-vis de la matrice/l'aliment en question. Les exploitants du secteur alimentaire devraient connaître les limites de....</p> <p>De quelle validation s'agit-il ?</p>
<p>Les fabricants devraient régulièrement procéder à des tests afin de détecter les résidus alimentaires subsistant après le nettoyage dans le but de vérifier si les procédures de nettoyage ont été correctement mises en place et si elles sont efficaces. Dans la mesure du possible, ces tests devraient inclure l'utilisation d'un kit de test spécifique de l'allergène (si tel kit est disponible pour les allergènes alimentaires concernés dans la matrice alimentaire). Les tests devraient être adaptés à l'usage prévu, c'est-à-dire à l'allergène ciblé. Par exemple, un test sur la caséine (protéine du lait) ne devra pas être utilisé si l'allergène concerné est le lactosérum la bêta-lactoglobuline (autre protéine du lait), et le bon fonctionnement du test devrait être validé vis-à-vis de la matrice/l'aliment en question. Les exploitants du secteur alimentaire devraient connaître les limites de détection du test utilisé ainsi que les spécificités du test. Le cas échéant, les exploitants du secteur alimentaire devraient demander conseil à un expert pour l'interprétation des résultats (par exemple, auprès du fournisseur de kits de test ou d'un laboratoire d'analyse agréé).</p>	<p><b>Costa Rica</b></p>
<p>Les fabricants devraient régulièrement procéder à des tests afin de détecter les résidus alimentaires subsistant après le nettoyage. La vérification du nettoyage devrait reposer sur la propreté visuelle et physique des surfaces en contact avec les aliments. Le cas échéant, et dans le but de vérifier si les procédures de nettoyage ont été correctement mises en place et si elles</p>	<p><b>FoodDrinkEurope</b>  Nous proposons le remplacement de la première phrase par :  La vérification du nettoyage devrait reposer sur la propreté visuelle et physique des surfaces en contact avec les aliments. Le cas</p>



<p>sont efficaces—, <u>des tests de détection des résidus alimentaires allergènes peuvent se montrer utiles</u>. Dans la mesure du possible, ces tests devraient inclure l'utilisation d'un kit de test spécifique de l'allergène (si tel kit est disponible pour les allergènes alimentaires concernés dans la matrice alimentaire). Les tests devraient être adaptés à l'usage prévu, c'est-à-dire à l'allergène ciblé. Par exemple, un test sur la caséine (protéine du lait) ne devra pas être utilisé si l'allergène concerné est le lactosérum (autre protéine du lait), et le bon fonctionnement du test devrait être validé vis-à-vis de la matrice/l'aliment en question. Les exploitants du secteur alimentaire devraient connaître les limites de détection du test utilisé ainsi que les spécificités du test. Le cas échéant, les exploitants du secteur alimentaire devraient demander conseil à un expert pour l'interprétation des résultats (par exemple, auprès du fournisseur de kits de test ou d'un laboratoire d'analyse agréé).</p>	<p>échéant, et dans le but de vérifier si les procédures de nettoyage ont été correctement mises en place et si elles sont efficaces, des tests de détection des résidus alimentaires allergènes peuvent se montrer utiles. Justification : La principale caractéristique de la désinfection est un état « visuellement et physiquement propre ». Or, les tests analytiques et l'échantillonnage présentent une capacité limitée à détecter les résidus d'allergènes présents sur l'équipement nettoyé, et ne devraient donc être utilisés que le cas échéant.</p>
<b>SECTION VII – ÉTABLISSEMENT : HYGIÈNE CORPORELLE</b>	
	<b>ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE</b> EN GRAS ET EN MAJUSCULES
	<b>Colombie</b> Nous suggérons de laisser la section en majuscules.
<b>PRINCIPE</b>	
<p><b>PRINCIPE</b> <u>Les pratiques d'hygiène personnelle devraient diminuer l'éventualité que les préparateurs contribuent à des contacts croisés avec les allergènes.</u></p>	<p><b>Honduras</b> <b>PRINCIPE :</b> <u>Les pratiques d'hygiène personnelle devraient tenir compte de diminuer l'éventualité que les préparateurs contribuent à des contacts croisés avec les allergènes.</u></p>
<b>Paragraphe 133</b>	
<p>Les exploitants du secteur alimentaire devraient encourager le personnel à se laver les mains avant la manipulation de tout aliment présentant un profil allergène différent, ou après avoir été en contact avec d'autres sources d'allergènes potentiels. Si le personnel utilise des gants, envisagez de les changer <u>régulièrement à chaque changement d'allergène</u> afin de réduire la possibilité d'un contact croisé avec un allergène.</p>	<b>Costa Rica</b>
<p>Les exploitants du secteur alimentaire devraient prendre en considération l'éventualité de contacts croisés <u>avec des allergènes vis-à-vis</u> des produits avec des matières allergènes par le biais des préparateurs. Par exemple, les préparateurs peuvent devenir un vecteur de contact croisé <u>avec un allergène</u> si les allergènes alimentaires présents sur leur peau ou leurs vêtements sont transférés directement aux aliments. Les allergènes présents sous forme de produits secs (poudres) sont davantage concernés par un éventuel transfert dû aux préparateurs que les liquides non volatils contenant des allergènes.</p>	<b>FIL</b>
<b>7.1 Fabrication</b>	
<b>Paragraphe 135</b>	
<p>Nous proposons de modifier le texte comme suit : <u>En cas de risque important de contact croisé avec un allergène par le personnel qui a manipulé des allergènes, une identification visuelle du personnel travaillant sur des lignes de traitement affichant des profils allergènes différents peut être appropriée. Cette identification peut inclure Les préparateurs d'aliments devraient, si nécessaire, porter des vêtements dédiés dans les zones où des allergènes spécifiques sont manipulés et où existe une probabilité élevée de contact croisé avec un allergène.</u> Le port de ces vêtements devrait se limiter à ces zones. <del>Il peut</del></p>	<b>FoodDrinkEurope</b> En cas de risque important de contact croisé avec un allergène par le personnel qui a manipulé des allergènes, une identification visuelle du personnel travaillant sur des lignes de traitement affichant des profils allergènes différents peut être appropriée. Cette identification peut inclure des vêtements dédiés dans les zones où des allergènes spécifiques sont manipulés. Le port de ces



<p><u>être utile d'identifier visuellement le personnel travaillant sur des lignes de traitement avec différents profils allergènes (par exemple, avec des vêtements de couleur différente : blouses, filets à cheveux, etc.).</u></p>	<p>vêtements devrait se limiter à ces zones.</p>
<b>SECTION VIII – TRANSPORT</b>	
	<p><b>ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE</b> EN GRAS ET EN MAJUSCULES</p>
	<p><b>Colombie</b> Nous suggérons de laisser la section en majuscules.</p>
<b>PRINCIPE</b>	
<p><u>Pendant le transport, les aliments ne contenant pas d'allergènes devraient être gérés de manière à éviter tout contact croisé.</u></p>	<p><b>Nicaragua</b> Le Nicaragua suggère de modifier la formulation de ce principe, qui n'est pas cohérente.</p>
<b>Paragraphe 141</b>	
<p>Le transport des aliments devrait être organisé de manière à permettre un transport séparé des produits non emballés qui présentent des profils allergènes différents. Si cela n'est pas possible, il convient d'envisager d'autres moyens de séparer les aliments, par exemple en recouvrant les palettes (avec un grand sac plastique englobant toute la palette) dans l'optique de réduire la possibilité de contact croisé avec un allergène, en chargeant des aliments non allergènes au-dessus d'aliments allergènes, ou en emballant les aliments dans de grands sacs en polyéthylène, ou dans des sacs avec suremballage plastique. Les fabricants devraient communiquer de manière claire leurs instructions spécifiques auprès du transporteur qu'ils ont choisi, par exemple interdire le transport mixte de marchandises, en cas de possibilité de contact croisé. <i>[NdT : correction ne s'appliquant pas à la version française.]</i></p>	<p><b>États-Unis d'Amérique</b></p>
<p>Le transport des aliments devrait être organisé de manière à permettre un transport séparé des produits non emballés qui présentent des profils allergènes différents. Si cela n'est pas possible, il convient d'envisager d'autres moyens de séparer les aliments, par exemple en recouvrant les palettes (avec un grand sac plastique englobant toute la palette) dans l'optique de réduire la possibilité de contact croisé avec un allergène, en chargeant des aliments non allergènes au-dessus d'aliments allergènes, ou en emballant les aliments dans de grands sacs en polyéthylène, ou dans des sacs avec suremballage plastique. Les fabricants devraient communiquer de manière claire leurs instructions spécifiques auprès du transporteur qu'ils ont choisi, par exemple interdire le transport mixte de marchandises, en cas de possibilité de contact croisé <u>avec un allergène</u>.</p>	<p><b>FIL</b></p>
<b>8.3 Utilisation et entretien</b>	
<b>Paragraphe 145</b>	
<p>Les unités de transport alimentaire (y compris les accessoires et tuyaux) ainsi que les zones de chargement devraient être inspectées et, le cas échéant, nettoyées afin que soit éliminé tout résidu issu de la charge précédente, dans la mesure du possible, avant un nouveau chargement. La méthode de nettoyage adoptée devrait convenir au type de produit et au type d'allergène qui seront chargés dans l'unité. <u>Des enregistrements du nettoyage, y compris le type de nettoyage effectué, devraient être disponibles.</u></p>	<p><b>Australie</b></p>
<b>SECTION IX – INFORMATION SUR LES PRODUITS ET MISE EN GARDE DES CONSOMMATEURS</b>	
	<p><b>ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE</b> EN GRAS ET EN MAJUSCULES</p>

	<b>Colombie</b> Nous suggérons de laisser la section en majuscules.
<b>9.2.1 Fabrication</b> <b>Paragraphe 152</b>	
[Tous les produits alimentaires et ingrédients devraient être accompagnés ou présenter des informations appropriées afin de garantir que les autres fabricants ou transformateurs d'aliments ainsi que les consommateurs soient informés de la présence ou non d'un ingrédient allergène dans cet aliment ou du fait que cet aliment est lui-même allergène. Cela inclut toutes les informations applicables pertinentes pour évaluer la probabilité de contact croisé avec un allergène, notamment celles qui sont mentionnées dans la section 5.1, et peut traiter de l'étiquetage de précaution relatif aux allergènes, comme évoqué en section 9.3. De telles déclarations devraient être fidèles, ne pas induire en erreur, et ne pas être utilisées pour remplacer les BPH (voir section 9.3).]	<b>Indonésie</b> L'Indonésie est d'accord avec ce paragraphe.
[ <del>Tous-Tous</del> les produits alimentaires et ingrédients devraient être accompagnés ou présenter des informations appropriées afin de garantir que les autres fabricants ou transformateurs d'aliments ainsi que les consommateurs soient informés de la présence ou non d'un ingrédient allergène dans cet aliment ou du fait que cet aliment est lui-même allergène. <del>Cela</del> [Cela] inclut toutes les informations applicables pertinentes pour évaluer la probabilité de contact croisé avec un allergène, notamment celles qui sont mentionnées dans la section 5.1, et peut traiter de l'étiquetage de précaution relatif aux allergènes, comme évoqué en section 9.3. De telles déclarations devraient être fidèles, ne pas induire en erreur, et ne pas être utilisées pour remplacer les BPH (voir section 9.3).]	<b>États-Unis d'Amérique</b> Justification : Cette phrase est distincte du texte correspondant à l'étiquetage de précaution relatif aux allergènes (qui doit rester entre crochets en l'attente d'un avis du CCFL) et elle est analogue au texte du paragraphe 154 dédié à la vente au détail et à la restauration. (« Tous les produits alimentaires et ingrédients devraient être accompagnés ou présenter des informations appropriées afin de garantir que les consommateurs sont informés de la présence (éventuelle) ou non d'un allergène dans cet aliment. »)
[Tous les produits alimentaires et ingrédients devraient être accompagnés ou présenter des informations appropriées afin de garantir que les autres fabricants ou transformateurs d'aliments ainsi que les consommateurs soient informés de la présence ou non d'un ingrédient allergène dans cet aliment ou du fait que cet aliment est lui-même allergène. Cela inclut toutes les informations applicables pertinentes pour évaluer la probabilité de contact croisé avec un allergène, notamment celles qui sont mentionnées dans la section 5.1, et peut traiter de l'étiquetage de précaution relatif aux allergènes, comme évoqué en section 9.3. De telles déclarations devraient être fidèles, ne pas induire en erreur, et ne pas être utilisées pour remplacer les BPH (voir section 9.3).]	<b>Nicaragua</b> Le Nicaragua soutient la formulation proposée.
<b>9.2.2 Établissements de vente au détail et de restauration</b> <b>Paragraphe 155</b>	
Le personnel de salle qui sert les aliments aux clients devrait être informé des allergènes présents dans les éléments du menu et dans les pratiques de préparation susceptibles d'entraîner un contact croisé <u>avec un allergène</u> , ou devrait être en mesure d'obtenir ces informations. Un affichage, figurant soit dans les menus soit au niveau de la caisse, demandant aux clients d'informer le personnel de restauration de leurs exigences alimentaires en matière d'allergènes pourrait également être utilisé. Dans le cas où les exploitants et le personnel d'un établissement de restauration ne peuvent garantir l'absence d'un allergène dans un aliment, cette information devrait être communiquée de manière claire au client.	<b>FIL</b>
<b>Paragraphe 156</b>	

<p>Les zones de libre-service où les consommateurs manipulent des produits alimentaires non emballés peuvent représenter un risque particulièrement élevé pour le consommateur allergique en raison des contacts croisés avec des allergènes. Dans ces cas précis, <del>une séparation des éléments allergènes et des aliments non allergènes ainsi que</del> la provision d'informations concernant la possibilité de contact croisé avec un allergène <del>devraient être envisagées</del> <del>devrait être envisagée</del> (par exemple, panneau d'avertissement ou symboles/icônes signalant un allergène). <del>L'équipement, les ustensiles et les outils réservés à la manipulation d'aliments contenant des allergènes ne devraient pas être utilisés pour les aliments exempts d'allergènes.</del></p>	<p><b>États-Unis d'Amérique</b> Justification : Cette section est dédiée aux informations sur les produits et à la mise en garde des consommateurs. La séparation des aliments allergènes et l'utilisation d'équipement, d'ustensiles et d'outils dédiés dans la vente au détail et la restauration sont abordées de manière appropriée dans les paragraphes 80 et 85 de la Section V – Contrôle des opérations.</p>
<p>Les zones de libre-service où les consommateurs manipulent des produits alimentaires non emballés peuvent représenter un risque particulièrement élevé pour le consommateur allergique en raison des contacts croisés avec des allergènes. Dans ces cas précis, une séparation des éléments allergènes et des aliments non allergènes ainsi que la provision d'informations concernant la possibilité de contact croisé avec un allergène devraient être envisagées (par exemple, panneau d'avertissement ou symboles/icônes signalant un allergène). <b>Dans la mesure du possible,</b> le matériel, les ustensiles et les outils réservés à la manipulation d'aliments contenant des allergènes ne devraient pas être utilisés pour les aliments exempts d'allergènes <b>et aucune procédure de nettoyage ne devrait prévoir l'utilisation du même matériel pour la préparation d'aliments allergènes et non allergènes.</b></p>	<p><b>Honduras</b></p>
<p>La Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées répertorie les aliments et les ingrédients réputés être à l'origine d'hypersensibilités et « devant toujours être indiqués » sur l'étiquette <b>présentant une ligne claire et une autre couleur.</b></p>	<p><b>Irak</b></p>
<p><b>9.3 Étiquetage</b> <b>Paragraphe 159</b></p>	
<p>La Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées répertorie les aliments et les ingrédients réputés être à l'origine d'hypersensibilités et « devant toujours être indiqués » sur l'étiquette. <b>Il est important de ne pas employer d'appellation générique quand on détecte un ingrédient allergène (par exemple, huile végétale, caséine (lait)) et de revoir les exceptions.</b></p>	<p><b>Costa Rica</b></p>
<p><b>Paragraphe 160</b></p>	
<p>[L'étiquetage de précaution relatif aux allergènes ne devrait être utilisé qu'une fois après avoir évalué la possibilité d'un contact croisé avec un allergène et dès lors qu'un risque pour le consommateur a été identifié. À la suite d'une évaluation des risques, il convient d'étudier toute mesure d'atténuation possible susceptible d'éliminer la probabilité d'un contact croisé avant de recourir à l'étiquetage de précaution relatif aux allergènes. Les étiquettes de précaution relatives aux allergènes qui s'avèrent nécessaires à l'issue de ce processus peuvent contribuer à informer les exploitants du secteur alimentaire et les consommateurs de la possibilité qu'un produit contienne un allergène (autre que ceux déjà répertoriés dans la liste d'ingrédients) dans les cas où :</p>	<p><b>Argentine</b> L'Argentine estime que devrait être gardé entre crochets le texte relatif à l'« étiquetage de précaution » jusqu'à ce que le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires ait émis ses directives à ce sujet.</p>
<p>[L'étiquetage de précaution relatif aux allergènes ne devrait être utilisé qu'une fois après avoir évalué la possibilité d'un contact croisé avec un allergène et dès lors qu'un risque pour le consommateur a été identifié. À la suite d'une évaluation des risques, il convient d'étudier toute mesure d'atténuation possible susceptible d'éliminer la probabilité d'un contact croisé avant de recourir à l'étiquetage de précaution relatif aux allergènes. Les étiquettes de précaution relatives aux allergènes qui s'avèrent nécessaires à l'issue de ce processus peuvent contribuer à informer les exploitants du secteur alimentaire et les consommateurs de la possibilité qu'un</p>	<p><b>Australie</b></p>

produit contienne un allergène (autre que ceux déjà répertoriés dans la liste d'ingrédients) dans les cas où : <i>[NdT : correction ne s'appliquant pas à la version française.]</i>	
[L'étiquetage de précaution relatif aux allergènes ne devrait être utilisé qu'une fois après avoir évalué la possibilité d'un contact croisé avec un allergène et dès lors qu'un risque pour le consommateur a été identifié. À la suite d'une évaluation des risques ( <u>se reporter au document du Codex</u> ), il convient d'étudier toute mesure d'atténuation possible susceptible d'éliminer la probabilité d'un contact croisé avant de recourir à l'étiquetage de précaution relatif aux allergènes. Les étiquettes de précaution relatives aux allergènes qui s'avèrent nécessaires à l'issue de ce processus peuvent contribuer à informer les exploitants du secteur alimentaire et les consommateurs de la possibilité qu'un produit contienne un allergène (autre que ceux déjà répertoriés dans la liste d'ingrédients) dans les cas où :	<b>Costa Rica</b>
[L'étiquetage de précaution relatif aux allergènes ne devrait être utilisé qu'une fois après avoir évalué la possibilité d'un contact croisé avec un allergène et dès lors qu'un risque pour le consommateur a été identifié. À la suite d'une évaluation des risques, il convient d'étudier toute mesure d'atténuation possible susceptible d'éliminer la probabilité d'un contact croisé avant de recourir à l'étiquetage de précaution relatif aux allergènes. Les étiquettes de précaution relatives aux allergènes qui s'avèrent nécessaires à l'issue de ce processus peuvent contribuer à informer les exploitants du secteur alimentaire et les consommateurs de la possibilité qu'un produit contienne un allergène (autre que ceux déjà répertoriés dans la liste d'ingrédients) dans les cas où :	<b>Honduras</b> Le concept d'étiquetage de précaution des allergènes (peut contenir) dont il est fait mention aux paragraphes 68, 145, 153 et 154 nécessite une révision supplémentaire conformément au document de l'ENFE qui est actuellement en cours de discussion/révision.
[L'étiquetage de précaution relatif aux allergènes <del>ne</del> devrait être utilisé <del>qu'une fois</del> après avoir évalué la possibilité d'un contact croisé avec un allergène et dès lors qu'un risque pour le consommateur a été identifié. <del>À la suite d'une évaluation des risques, il convient d'étudier toute mesure d'atténuation possible susceptible d'éliminer la probabilité d'un contact croisé avant de recourir à l'étiquetage de précaution relatif aux allergènes.</del> Les étiquettes de précaution relatives aux allergènes qui s'avèrent nécessaires à l'issue de ce processus peuvent contribuer à informer les exploitants du secteur alimentaire et les consommateurs de la possibilité qu'un produit contienne un allergène (autre que ceux déjà répertoriés dans la liste d'ingrédients) dans les cas où :	<b>Indonésie</b> L'Indonésie est d'accord avec la modification mineure apportée à ce paragraphe. L'expression « ne devrait être utilisé qu'une fois » devrait être remplacée par « devrait être utilisé », car le recours à un étiquetage de précaution relatif aux allergènes indique une protection des personnes hypersensibles qui devrait être encouragée.
[L'étiquetage de précaution relatif aux allergènes ne devrait être utilisé qu'une fois après avoir évalué la possibilité d'un contact croisé avec un allergène et dès lors qu'un risque <u>important</u> pour le consommateur a été identifié. À la suite d'une évaluation des risques, il convient d'étudier toute mesure d'atténuation possible susceptible d'éliminer la probabilité d'un contact croisé avant de recourir à l'étiquetage de précaution relatif aux allergènes. Les étiquettes de précaution relatives aux allergènes qui s'avèrent nécessaires à l'issue de ce processus peuvent contribuer à informer les exploitants du secteur alimentaire et les consommateurs de la possibilité qu'un produit contienne un allergène (autre que ceux déjà répertoriés dans la liste d'ingrédients) dans les cas où :	<b>FIL</b>
[L'étiquetage de précaution relatif aux allergènes ne devrait être utilisé qu'une fois après avoir évalué la possibilité d'un contact croisé avec un allergène et dès lors qu'un risque <u>important</u> pour le consommateur a été identifié. À la suite d'une évaluation des risques, il convient d'étudier toute mesure d'atténuation possible susceptible d'éliminer la probabilité d'un contact croisé avant de recourir à l'étiquetage de précaution relatif aux allergènes. Les étiquettes de précaution relatives aux allergènes qui s'avèrent nécessaires à l'issue de ce processus peuvent contribuer à informer les exploitants du secteur alimentaire et les consommateurs de la	<b>FoodDrinkEurope</b> Nous proposons la modification du paragraphe comme suit (ajout en gras et en italique) :  L'étiquetage de précaution relatif aux allergènes ne devrait être utilisé qu'une fois après avoir évalué la possibilité d'un contact croisé avec un allergène et dès lors qu'un risque important pour le

<p>possibilité qu'un produit contienne un allergène (autre que ceux déjà répertoriés dans la liste d'ingrédients) dans les cas où :</p>	<p>consommateur a été identifié. À la suite d'une évaluation des risques, il convient d'étudier toute mesure d'atténuation possible susceptible d'éliminer la probabilité d'un contact croisé avant de recourir à l'étiquetage de précaution relatif aux allergènes. Les étiquettes de précaution relatives aux allergènes qui s'avèrent nécessaires à l'issue de ce processus peuvent contribuer à informer les exploitants du secteur alimentaire et les consommateurs de la possibilité qu'un produit contienne un allergène (autre que ceux déjà répertoriés dans la liste d'ingrédients) dans les cas où : (...)</p>
<b>Paragraphe 160 Puce n° 3</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>L'allergène est susceptible d'être présent à des niveaux qui, selon une évaluation des risques, peuvent entraîner des conséquences néfastes sur la santé des consommateurs allergiques.]</li> </ul>	<p><b>FIL</b> Le risque devrait être important, mais il n'est pas nécessaire d'atteindre un niveau tel que la majorité des individus est affectée.</p> <p>Ce point est également très restrictif. Beaucoup de petites entreprises de restauration ne sont certainement pas en mesure d'établir le risque en termes de nombre de personnes affectées ou de niveau de risque, mais elles ne doivent pas se sentir découragées par l'application d'un étiquetage de précaution pour la simple raison qu'elles ne remplissent pas ce critère.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>L'allergène est susceptible d'être présent à <del>des niveaux un niveau</del> qui, selon une évaluation des risques, <del>peuvent entraîner des conséquences néfastes sur la santé des consommateurs allergiques.]</del> <u>consommateurs allergiques d'une réaction indésirable.]</u></li> </ul>	<p><b>FoodDrinkEurope</b> De plus, nous proposons une reformulation du texte de la troisième puce, car le terme « majorité » est ouvert à différentes interprétations. Nous recommandons donc la reformulation suivante : « L'allergène est susceptible d'être présent à un niveau qui, selon une évaluation des risques, dépasse le seuil protégeant la grande majorité des consommateurs allergiques d'une réaction indésirable. »</p>
<b>Paragraphe 161</b>	
<p><del>[Cependant, afin de ne pas limiter les choix alimentaires des consommateurs souffrant d'allergies, le recours à un étiquetage de précaution relatif aux allergènes devrait être limité aux situations dans lesquelles le contact croisé ne peut pas être maîtrisé pour que le produit ne présente plus aucun risque pour le consommateur allergique.]</del></p>	<p><b>Indonésie</b> L'Indonésie propose la suppression de ce paragraphe, car ce point a déjà été expliqué au paragraphe 160.</p>
<p>[Cependant, afin de ne pas limiter les choix alimentaires des consommateurs souffrant d'allergies, le recours à un étiquetage de précaution relatif aux allergènes devrait être limité aux situations dans lesquelles le contact croisé <u>avec un allergène</u> ne peut pas être maîtrisé pour que le produit ne présente plus aucun risque pour le consommateur allergique.]</p>	<p><b>FIL</b></p>
<p><del>[Cependant]</del> <b>NOUVEAU PARAGRAPHE</b> <u>L'évaluation des risques qui déterminera la nécessité d'un étiquetage de précaution devrait inclure au minimum les considérations suivantes :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><u>présence d'un risque de contamination croisée par les ingrédients ;</u></li> <li><u>doses-seuils ;</u></li> <li><u>risque allergène lié aux particules ou dispersible ;</u></li> </ul>	<p><b>FIL</b> Nous suggérons l'ajout d'un paragraphe pour indiquer les considérations minimales liées à l'évaluation des risques, qui permet de définir si un étiquetage de précaution est requis ou non.</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">validation des différentes méthodes de nettoyage</a> ;</li> <li>• <a href="#">mesures de vérification des méthodes de nettoyage</a>. <a href="#">Cependant</a>, afin de ne pas limiter les choix alimentaires des consommateurs souffrant d'allergies, le recours à un étiquetage de précaution relatif aux allergènes devrait être limité aux situations dans lesquelles le contact croisé ne peut pas être maîtrisé pour que le produit ne présente plus aucun risque pour le consommateur allergique.]</li> </ul>	
<p><del>[Cependant, afin de ne pas limiter les choix alimentaires des consommateurs souffrant d'allergies, le recours à un étiquetage de précaution relatif aux allergènes devrait être limité aux situations dans lesquelles le contact croisé ne peut pas être maîtrisé pour que le produit ne présente plus aucun risque pour le consommateur allergique.]</del></p>	<p><b>FoodDrinkEurope</b> Ce paragraphe répète le message du paragraphe 160 et peut être supprimé.</p>
<b>SECTION X – FORMATION</b>	
	<p><b>Colombie</b> Nous suggérons de laisser la section en majuscules.</p>
<p><b>10.2 Programmes de formation</b> <b>Paragraphe 164</b></p>	
<p>L'ensemble du personnel concerné dans une entreprise alimentaire devrait recevoir une formation sur les allergènes adaptée aux responsabilités de chacun, afin de pouvoir contribuer aux mesures requises dans le but de prévenir ou de réduire au minimum la probabilité de contact croisé avec un allergène et les erreurs d'étiquetage. <a href="#">Les enregistrements de formation pour le personnel doivent être disponibles, et une évaluation des compétences est recommandée dans le cadre de la formation.</a> Les programmes de formation doivent régulièrement faire l'objet d'une évaluation afin de garantir qu'ils sont à jour et pertinents. Tout le personnel concerné devrait être encouragé à rapporter les faits et/ou prendre des mesures immédiates en cas d'erreur d'étiquetage ou de suspicion d'allergène non déclaré.</p>	<p><b>Australie</b></p>
<p><b>Paragraphe 165</b></p>	
<p>Les sources d'informations sur les allergènes, par exemple les spécifications des fournisseurs ou les rapports d'audit des fournisseurs.</p>	<p><b>Costa Rica</b> Ajouter à la fin une dernière puce avec le texte suivant :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Un protocole d'urgence doit être mis en place pour les collaborateurs des établissements de service alimentaire, au cas où un client présenterait une réaction grave.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les BPH, concernant par exemple les vêtements adaptés, le lavage des mains et un contact minimal entre les mains et les aliments, afin d'éviter <a href="#">ou limiter</a> tout contact croisé avec un allergène ;</li> <li>• Le nettoyage des locaux, de l'équipement et des outils, y compris des instructions claires concernant le nettoyage à effectuer entre deux produits, et l'importance de ce nettoyage pour empêcher <a href="#">ou limiter</a> tout contact croisé avec un allergène ;</li> <li>• La manipulation de matières remises en fabrication afin d'éviter <a href="#">ou limiter</a> l'incorporation d'allergènes non désirés dans un aliment ;</li> <li>• La gestion des déchets, par exemple la manipulation des déchets pour éviter <a href="#">ou limiter</a> tout contact croisé avec un allergène ;</li> </ul>	<p><b>FIL</b></p>