

# commission du codex alimentarius



ORGANISATION DES NATIONS  
UNIES POUR L'ALIMENTATION

ORGANISATION  
MONDIALE DE LA  
SANTÉ



BUREAU CONJOINT : Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tel. : +39 06 57051 Telex : 625825-625853 FAO I Email: [Codex@fao.org](mailto:Codex@fao.org) Fax : 39(06)5705.4593

**Point 8 de l'ordre du jour**

**CX/FH 01/8 Add.1  
Septembre 2001**

**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES  
COMITE DU CODEX SUR L'HYGIENE ALIMENTAIRE**

**Trente-quatrième session  
Bangkok (Thaïlande) du 8 au 13 octobre 2001**

**AVANT-PROJET DE CODE SUR L'HYGIÈNE APPLICABLE AU LAIT ET AUX  
PRODUITS LAITIERS (à l'étape 3)**

L'Argentine, le Canada, le Mexique, la Nouvelle-Zélande, les États-Unis d'Amérique, l'Uruguay et la Fédération internationale de laiterie ont présenté leurs observations en réponse au document CX/FH 01/8.

## **ANNEXE I**

### **Argentine**

L'Argentine n'a pas d'observations concernant le texte général du document. Cela reflète ce qui avait été approuvé par le groupe de rédaction (dont l'Argentine faisait partie) lors de la dernière session à Bruxelles (Belgique) en avril 2001.

### **Mexique**

Tout au long du document, les termes "idoneidad alimentaria" //salubrité des aliments//food suitability// et "idoneidad de los alimentos" //suitability of food// sont utilisés en alternance pour désigner le même concept; ils doivent donc être approuvés (harmonisés).

### **Nouvelle-Zélande**

La Nouvelle-Zélande tient à souligner les progrès réalisés dans le cadre de cet avant-projet de code. Elle remercie les États-Unis de leurs efforts en ce qui regarde de diriger le groupe de rédaction. La Nouvelle-

Zélande reconnaît qu'il est très difficile pour un groupe de travail de traiter à la fois de questions techniques et de présentation pendant les sessions de rédaction, ce code de pratiques étant à la fois vaste et complexe. Néanmoins, elle pense que cet avant-projet bénéficierait grandement d'un réarrangement du texte indépendamment de l'élaboration du document sur le plan technique. Compte tenu de ce qui précède, nous offrons les observations générales suivantes concernant la présentation et le style :

- Le texte devrait évoluer de manière logique et “conviviale”, selon le format du *Code d'usages international recommandé Principes généraux d'hygiène alimentaire CAC/ RCP 1-1969, Rév. 3 (1997)*. Les divergences quant aux différentes méthodes de production et de transformation devraient être faciles à cerner, or ce n'est actuellement pas toujours le cas. À titre d'exemple, les dispositions en matière de santé animale figurent en quatre endroits dans le code; de plus, les écarts de formulation compliquent l'interprétation du texte.
- Le style devrait être uniforme à travers le code, avec une modulation entre les principes, les notes explicatives et le texte de nature technique (davantage consacré par l'usage). Actuellement, il existe de grandes disparités dans le degré de détail du texte. À titre d'exemple, la section 3 (qui comporte de nombreuses répétitions) est très détaillée, alors que l'annexe II comporte un long développement théorique mais peu de lignes directrices applicables sur le plan pratique.
- Lorsqu'on a recours à une annexe pour fournir des détails techniques, le texte principal du code devrait comprendre les principes, le texte narratif et des explications techniques à titre d'introduction de l'annexe, ce qui n'est pas toujours le cas.
- Toutes les définitions devraient être regroupées dans le texte principal du code et devraient être placées avant les principes.

#### **Documentation à ajouter au code**

L'enrichissement du texte en documentation assurerait que le code soit plus complet et qu'il concorde avec les autres codes de pratiques d'hygiène en cours d'élaboration au titre du Codex. Nous avons formulé des observations précises sur ce point à la section 5. On pourrait ajouter d'autre documentation technique au code afin de mieux rendre compte de l'approche en hygiène alimentaire fondée sur le concept “de la ferme à la table”, p. ex., alimentation des animaux, ségrégation de certains types de lait (colostrum, lait GM), traçabilité ainsi que les problèmes particuliers liés à l'application aux aliments en vrac, aux dispositions de retrait et aux mesures d'hygiène mises en œuvre à un point plus avancé de la chaîne alimentaire.

#### **États-Unis d'Amérique**

Les États-Unis, qui ont dirigé la rédaction de ce document, tiennent à remercier leurs partenaires de leur contribution à la préparation de l'Avant-projet de code sur l'hygiène applicable au lait et aux produits laitiers. Nous avons remarqué que le document avait considérablement avancé depuis la dernière session du CCHA, nous sommes convaincus qu'il est suffisamment élaboré pour être discuté en détail par l'ensemble du Comité.

Nous voulons aussi mentionner que certaines sections des annexes ont été élaborées par des membres individuels du groupe de rédaction, avec un encadrement réduit de la part de ce dernier. À titre de président du groupe de rédaction, les États-Unis ont intégré ces sections telles quelles dans le document et se sont limités à quelques observations à cette étape du processus. Les États-Unis ont délibérément décidé d'accorder une certaine marge de manœuvre aux membres du groupe de rédaction qui ont préparé individuellement les sections de Code à présenter à l'ensemble du Comité. Les États-Unis aimeraient maintenant fournir leurs observations sur certaines dispositions des sections en question.

Bien que nous soyons conscients de la nécessité de travailler davantage les annexes, nous pensons que le CCHA pourrait envisager de faire avancer le Code à l'étape suivante de la procédure du Codex. Cependant, quelle que soit la décision qui sera prise, les États-Unis sont d'avis que le groupe de rédaction devra se rencontrer une dernière fois pour finaliser les annexes.

### **Objectifs de sécurité alimentaire**

On ne sait pas exactement à qui incombe d'élaborer des objectifs de sécurité alimentaire (OSA). D'après l'annexe II, il semble que cette responsabilité relève d'un pays, mais il semble également que le Codex peut les établir. Les États-Unis se demandent s'il serait possible d'établir des OSA de manière internationale.

### **Validation**

Pour ce qui est du concept de validation, les États-Unis estiment que l'élaboration du mécanisme utiliser pour valider les mesures de maîtrise devrait procéder selon l'approche horizontale que le CCHA développe actuellement, et que le document en ébauche devrait simplement être mentionné dans le code laitier. La validation est encore en développement, et ne nous ne voyons rien de particulier, en ce qui a trait aux produits laitiers, qui nécessiterait l'élaboration de procédures détaillées dans ce document. Il serait plus pertinent de remplacer la section 4 par une référence au document de validation en cours d'élaboration. En outre, une référence pourrait être également faite, s'il y a lieu, au sujet du document sur la gestion des risques. Cela serait conforme aux recommandations antérieures du groupe de rédaction, à savoir que l'ensemble du comité élabore la validation de manière horizontale.

### **Adaptation mutuelle**

Le concept d'adaptation mutuelle, tel qu'il est présenté dans ce document, semble mettre un fardeau trop lourd à l'étape de la production primaire et ne tient pas compte de la responsabilité appropriée du transformateur pour assurer la salubrité du produit laitier fini. Nous convenons que le concept d'adaptation mutuelle est approprié pour le code, mais il faut bien se rappeler qu'il ne doit pas entraver les rapports professionnels (fournisseur et client) ayant normalement cours entre les producteurs et les transformateurs. Ce concept peut être plus facilement applicable lorsque des relations basées sur la coopération unissent producteurs et transformateurs.

### **Uruguay**

Nous sommes globalement en accord avec le document en ce qui regarde la structure du texte principal et des annexes, qui en constituent la plus grosse partie.

### **Fédération internationale de laiterie**

La FIL appuie les progrès réalisés et considère que les améliorations apportées à la structure et à d'importantes parties du document justifient d'envisager le passage à l'étape 5 des procédures du Codex, tout en sachant que d'autres travaux d'ébauche suivront.

Nous aimerions en particulier souligner les points suivants :

- L'approche vis-à-vis de la salubrité, qui est viable.
- L'importance de l'adaptation mutuelle pour les parties intéressées à divers points du complexe alimentaire. Le concept proposé d'adaptation mutuelle' pourrait être traité plus en profondeur à la grandeur du code.
- L'importance du contrôle de la durée et de la température tout au long de la chaîne alimentaire, notamment concernant les questions liées à la durée de conservation.

- Les références portant sur les objectifs de sécurité alimentaire, qui devraient être développées davantage à la lumière de l'ébauche de lignes directrices pour la gestion des risques microbiologiques (CX/FH 01/7).
- L'approche quantitative vis-à-vis de la gestion des risques, telle que présentée à l'annexe II.

### **2.3 PRINCIPES APPLICABLES A LA PRODUCTION, A LA TRANSFORMATION ET A LA MANIPULATION DU LAIT, DES PRODUITS LAITIERS ET DE LEURS COMPOSES**

#### **Nouvelle-Zélande**

Les principes généraux présentés au point 2.3 reflètent ceux déjà énoncés dans le *Code d'usages international recommandé : Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/ RCP 1-1969, rév. 3, 1997). Ces principes devraient être développés de manière à représenter spécifiquement les objectifs d'hygiène alimentaire en ce qui a trait au lait et aux produits laitiers. Ils devraient aussi traiter les questions d'hygiène qui seront abordées une par une à mesure de l'avancement du code. Les principes devraient donc permettre de régler les questions suivantes :

- le concept de continuité “de la ferme à la table” en ce qui touche le lait et les produits laitiers;
- le large éventail de méthodes de production et de transformation, de produits et d'utilisations;
- le degré de protection approprié (DPA) dans le cas du lait et des produits laitiers, et la nécessité d'adopter des paramètres de rendement pour la maîtrise des risques relativement au DPA;
- les systèmes de contrôle des activités de transformation (*voir aussi nos observations à la section 5*);
- les petites exploitations laitières;
- l'effet de la conservation du lait en vrac;
- le traitement thermique et la contamination en aval du traitement;
- la contamination par les antibiotiques (y compris un renvoi au document en cours d'élaboration par le CCRMVA);
- la réutilisation de l'eau.

#### **Mexique**

Dans les notes explicatives figurant à la section 3 (page 10), la deuxième phrase devrait se lire comme suit : Dans les situations où le système HACCP ne peut être mis en œuvre à l'échelon de la ferme, il faut suivre les bonnes pratiques d'hygiène et les bonnes pratiques agricoles.

#### **Fédération internationale de laiterie**

Un principe devrait être élaboré et ajouté au sujet de l'établissement des objectifs de sécurité alimentaire.

Le texte qui suit le 3<sup>e</sup> principe (3<sup>e</sup> alinéa, texte en italique) devrait être explicité davantage. Les termes ‘bonnes pratiques d'hygiène’ et ‘bonnes pratiques vétérinaires’ ne sont pas essentiellement pas définis.

### **2.4 ROLES RESPECTIFS DES PRODUCTEURS, DES FABRICANTS ET DES AUTORITES DE CONTROLE**

#### **Mexique**

Nous sommes d'accord avec l'intention du quatrième alinéa à la section 2.4. Toutefois, il serait difficile de faire en sorte que la population est accès à ce document, à moins de mettre en place des mécanismes à cet effet. Par conséquent, nous proposons de modifier le texte du second alinéa pour qu'il se lise comme suit : “Les fabricants devaient utiliser de bonnes pratiques de fabrication et de bonnes pratiques d'hygiène, particulièrement celles énoncées dans le présent code d'usages; ils devraient également

s'assurer que les consommateurs disposent de l'information nécessaire pour manipuler et conserver correctement ces produits.” Le quatrième alinéa devrait être modifié comme suit : “Les consommateurs devraient accepter leur responsabilité quant à la manipulation et au stockage du lait et des produits laitiers en leur possession, en conformité avec les directives du fabricant.”

### **Nouvelle-Zélande**

Il serait préférable d'insérer ces points dans les sections pertinentes du code.

### **Fédération internationale de laiterie**

Au dernier paragraphe, il est mentionné que l'adaptation mutuelle entre les parties intéressées de la chaîne alimentaire est réalisable (peut être réalisée). Nous considérons que ce concept est crucial. Par conséquent, nous proposons de remplacer “peut//can//” et “pourrait//may//” par “doit//should//”.

Il pourrait s'avérer nécessaire d'élaborer davantage ce concept dans tout le code et les annexes.

## **2.5 DEFINITIONS (A METTRE AU POINT ULTERIEUREMENT)**

### **Mexique**

Nous proposons d'enlever les définitions des termes “éviter//avoid//” et “minimiser//minimize//”, car il n'est pas nécessaire de les définir.

Nous proposons de réintroduire ou de faire un renvoi à la définition du terme Objectif pour la sécurité alimentaire, dans le document CX/FH 01/7, qui se lit comme suit : “Le niveau de danger microbiologique tolérable dans un aliment à un point précis de la chaîne alimentaire, en relation avec un niveau approprié de protection de la santé publique.”

### **Nouvelle-Zélande**

Il serait utile d'ajouter d'autres définitions pour des termes comme exploitation agricole, établissement et centre de réfrigération.

## **2.6 SALUBRITE**

### **Mexique**

Nous suggérons d'enlever premier paragraphe de la section 2.6, car il est identique à la définition.

## **3. PRODUCTION PRIMAIRE**

### **Fédération internationale de laiterie**

Le texte suivi en italique et en gras devrait être en italique uniquement.

L'énoncé du troisième principe devrait être amélioré, comme suit :

"Le lait et les produits du lait ne doivent pas être contaminés à un point qui compromet le niveau approprié de protection de la santé publique lorsque ces produits sont proposés au consommateur."

### **UTILISATION DE CETTE SECTION**

#### **Fédération internationale de laiterie**

Ajouter le mot “suffisantes//sufficient//” après mesures de maîtrise microbiologique aux trois retraits.

La dernière phrase est quelque peu confuse. On suppose que le but visé est d'assurer l'adaptation mutuelle, laquelle se rapporte à la section 2.4 du Code.

### 3.2.2 Santé des animaux

#### Nouvelle-Zélande

Cette section y gagnerait à être développée davantage et à inclure des recommandations visant l'adoption d'exigences supplémentaires pour les produits à base de lait cru.

#### Fédération internationale de laiterie

Modifier le second principe comme suit :

"Le lait doit provenir d'animaux en bonne santé, de sorte que, compte tenu de son utilisation finale, il ne puisse compromettre la sécurité et la salubrité du produit fini."

### 3.3 MANIPULATION, STOCKAGE ET TRANSPORT DU LAIT

#### Mexique

Au second paragraphe de la section 3.3, supprimer dans la version espagnole du texte les mots suivants "... pueden ser causas de contaminación de la leche." //peut être la cause de contamination du lait//may be the cause of contamination in milk//.

## 5. MAITRISE DES OPERATIONS

#### Nouvelle-Zélande

L'évolution rapide et universelle des systèmes de protection des aliments entraîne d'importants changements dans l'élaboration des codes d'usages du Codex; de ces changements dépend la pertinence du code face aux tendances actuelles en matière de sécurité dans le domaine alimentaire. À cet égard, la Nouvelle-Zélande est d'avis que la section sur le "Contrôle des opérations de transformation" devrait être élargie et intégrée au texte principal du Code; cette section porterait sur les points suivants :

- application de BPF adaptées à la situation du lait;
- principes opérationnels normalisés,
- application du système HACCP au lait et aux produits laitiers,
- systèmes d'assurance de qualité et intégration au système HACCP,
- critères de transformation et de performance permettant d'atteindre les niveaux requis de maîtrise des risques (et correspondances avec le DPA),
- le rôle des autorités gouvernementales dans le processus de maîtrise des risques (accent sur la vérification et les audits).

### 5.2.2 Maîtrise du processus de fabrication

Modifier le texte de la section 5.2.2 (3<sup>e</sup> paragraphe) en faisant référence aux lignes directrices sur la validation des mesures de maîtrise de la sécurité alimentaire, car le texte actuel n'ajoute rien à ce paragraphe.

### 5.2.4 Contamination microbiologique croisée

#### Fédération internationale de laiterie

Nous proposons de laisser ce texte dans le texte principal du Code. L'annexe II ne traite pas spécifiquement la structure des circuits de transformation et des différents environnements.

#### **5.4 CONDITIONNEMENT**

##### **Fédération internationale de laiterie**

Concernant la nécessité d'élaborer des dispositions sur le conditionnement aseptisé, nous n'en voyons pas le besoin. Les lignes directrices de l'annexe II suffisent.

**ANNEXE I, PARTIE A****DIRECTIVES GÉNÉRALES POUR LA PRODUCTION PRIMAIRE DU LAIT****3.2.1.1 Zone de parage des animaux****Mexique**

À la section 3.2.1.1, nous proposons de déplacer le quatrième paragraphe en dernière position, de manière à maintenir groupées les dispositions sur les zones de parage.

**3.2.1.2 Locaux affectés à la traite et installations connexes****Mexique**

Au 2<sup>e</sup> paragraphe de la section 3.2.1.2, nous proposons de modifier le texte comme suit : "Les locaux affectés à la traite doivent être exempts de tout animal indésirable, tels que des porcins, des volailles et d'autres animaux dont la présence pourrait entraîner la contamination du lait."

**3.2.2 Santé des animaux****Fédération internationale de laiterie**

Supprimer le premier alinéa et allonger le texte d'introduction comme suit :

" Le lait doit provenir de troupeaux qui font l'objet de programmes officiels de maîtrise et d'éradication de la brucellose et de la tuberculose."

Les autres alinéas devraient tous commencer par : "Le lait doit provenir de troupeaux qui... "

Les trois retraits devraient être réordonnés comme suit :

- placer le deuxième en première position : "qui ne démontrent aucun signe apparent de détérioration...",
- le premier retrait vient ensuite : "qui ne démontrent aucun signe d'infections...", puis
- le troisième : "qui peuvent être clairement identifiés..."

**3.2.3.2 Traitement contre les nuisibles****Mexique**

À la section 3.2.3.2, nous proposons les modifications suivantes :

Tous les efforts devraient être faits pour réduire au minimum la présence d'insectes, de mouches, de rats et de souris avant de recourir à l'utilisation de pesticides, en tenant compte des facteurs suivants :

- Des mesures de prévention, comme l'entretien, le nettoyage et l'enlèvement des matières fécales.
- Les pesticides devront être approuvés à des fins d'utilisation dans les établissements de service alimentaire et devront être utilisés selon les directives du fabricant.
- Il ne doit y avoir aucune accumulation de fumier à proximité des locaux utilisés pour la traite.
- Les aliments pour le bétail doivent être entreposés dans des endroits inaccessibles aux rongeurs.
- Tout pesticide doit être entreposé de manière à éviter la contamination du milieu de traite. Les pesticides ne doivent pas être entreposés dans des lieux humides ou à proximité des entrepôts d'aliment pour animaux. Dans la mesure du possible, des appâts solides devront être utilisés.



- Aucun pesticide ne doit être appliqué pendant la traite.
- Les déchets agricoles, comme les restes d'aliments, les contenants de pesticides, etc. doivent être traités avec précaution afin d'éviter qu'ils deviennent des sources de contamination.

### **3.2.3.3 Médicaments vétérinaires**

#### **Mexique**

À la section 3.2.3.3, quatrième paragraphe, page 5 du document en espagnol, nous proposons de modifier le commencement du texte comme suit : “La partie responsable devrait...” au lieu de “Le vétérinaire ou le propriétaire...”. Également, nous proposons d'ajouter le texte suivant : Les médicaments vétérinaires doivent être administrés par une personne ayant suivi la formation requise.

### **3.2.4 HYGIENE DE LA TRAITE**

#### **Mexique**

Nous proposons de formuler le second paragraphe de la section 3.2.4.4 comme suit : “Les mains et les avant-bras doivent être lavés avant d'entamer la traite, après une interruption momentanée de la traite ou encore en cas de contact avec un agent de contamination.”

#### **Nouvelle-Zélande**

Il n'est pas nécessaire de laver les animaux s'ils sont déjà propres; en fait, les laver à ce stade peut augmenter le risque de contamination du lait. De la même manière, le grattage n'est pas nécessaire avant la traite.

#### **Fédération internationale de laiterie**

Des lignes directrices s'appliquant spécifiquement aux systèmes de traite automatique devront être préparées. Le texte existant risque de ne pas être adapté au mode de fonctionnement de ces systèmes.

Au deuxième paragraphe suivant les alinéas, il faut préciser que le texte porte sur les maladies transmissibles aux humains. À titre d'exemple, les animaux atteints de fourbure sont bien cliniquement malades, mais cette maladie n'affecte pas la santé des humains.

### **3.2.4.3 Nettoyage et désinfection de l'équipement de traite**

#### **Fédération internationale de laiterie**

Il n'existe pas de moyen d'empêcher l'eau de contaminer le lait. L'objectif est de minimiser les situations où le mélange de l'eau au lait présente un risque de contamination.

### **3.3.1 Équipement de traite**

#### **Mexique**

À la section 3.3.1, nous proposons d'inclure un paragraphe pour réitérer l'historique de la troisième partie de la section 3.3.1, annexe 1, partie B, comme suit : Le fonctionnement de l'équipement de traite devrait être inspecté régulièrement, au moins une fois par année.

### **3.3.2 Équipement de stockage du lait**

#### **Mexique**

À la section 3.3.2, 3<sup>e</sup> paragraphe, nous proposons de supprimer les exemples (entre parenthèses), car ils ne figurent pas dans la version anglaise.

### **3.3.3 Locaux pour le stockage du lait et de l'équipement de traite**

#### **Fédération internationale de laiterie**

Il n'y a pas de raison de préciser une température sans préciser également sa durée. Ces deux paramètres sont étroitement liés. De plus, les paramètres température/durée requis dépendent du niveau général d'hygiène du lait et des gains d'efficacité au cours des étapes subséquentes de transformation.

#### **3.3.6.1 Durée et température de transport**

##### **Fédération internationale de laiterie**

La température et la durée requises dépendent du niveau général d'hygiène du lait et des gains d'efficacité au cours des étapes subséquentes de transformation.

#### **3.3.6.2 Nettoyage et désinfection des conteneurs utilisés pour le transport**

##### **Mexique**

Nous proposons de modifier le texte comme suit : "Les camions-citernes et les bidons de lait (y compris les aires de déchargement du lait, les vannes, etc.) doivent être nettoyés et désinfectés avant d'être remplis et de manière régulière afin de minimiser les risques de contamination du lait."

#### **3.3.6.3 Transporteur de lait**

##### **Mexique**

Dernier paragraphe, dernière ligne : remplacer "la elaboración de//l'élaboration de //" par "el proceso de la//la transformation de//", car le lait est transformé et non élaboré après sa réception.

**ANNEXE I, PARTIE B****DIRECTIVES POUR LA PRODUCTION PRIMAIRE DE LAIT DESTINÉ À LA FABRICATION DE PRODUITS À BASE DE LAIT CRU<sup>1</sup>****Nouvelle-Zélande**

Les conditions particulières qui s'appliquent à la fabrication de produits à base de lait cru devraient être clarifiées et devraient être assorties d'un DPA, p. ex., le même niveau de protection obtenu à l'aide de la pasteurisation. A titre d'exemple :

- Les dispositions sur l'état de santé des animaux (3.2.2) permettent encore la présence d'un certain pourcentage d'animaux atteints de brucellose ou de tuberculose. Cela n'est pas nécessairement significatif du point de vue du niveau de risque acceptable, pourvu que d'autres mesures permettent de maîtriser la présence potentielle de risques.
- Les procédures utilisées en cas de non-conformité devraient prévoir la prestation d'information générale sur les responsabilités et les mesures à prendre.
- Les critères microbiologiques (5.2.3) devraient de rapporter au texte principal du code.
- L'accent devrait être mis davantage sur la formation.

**États-Unis d'Amérique**

Les États-Unis signalent que cette partie de l'annexe ne semble pas être aussi rigoureuse que l'étaient les mesures discutées lors des discussions précédentes sur le sujet des produits à base de lait cru (voir à titre d'exemple l'Alinorm 95/13). Si le but visé est que les pays importateurs se fient sur le code pour déterminer si les produits à base de lait cru répondent à leurs niveaux respectifs de protection, ces pays doivent être en mesure de comprendre parfaitement les mesures de maîtrise applicables à ces produits. Si un pays souhaite s'appuyer sur le code pour mettre en œuvre les mesures de maîtrise requises pour assurer la protection des produits à base de lait cru, le code doit fournir suffisamment d'information à cet égard. Les États-Unis se demandent si les mesures décrites à l'annexe I, partie B, sont aussi rigoureuses que celles en place dans les pays qui offrent des produits à base de lait cru; les États-Unis aimeraient que l'on élabore de l'information plus détaillée dans cette section précise de l'annexe I, comme par exemple :

Des inquiétudes ont été émises concernant la pertinence de l'analyse des produits semi-finis et finis en ce qui concerne d'assurer l'innocuité des produits à base de lait cru. Quels autres moyens de surveillance existe-t-il pour assurer la mise en œuvre efficace des mesures décrites dans cette partie de l'annexe?

**Uruguay**

Nous aimerions signaler qu'en Uruguay, le lait cru ne peut être destiné à la consommation humaine directe.

**Fédération internationale de laiterie**

---

Le CCHA envisage d'inclure le lait cru comme boisson dans cette annexe. Voir discussions dans le "Document révisé".

### **Lait cru de boisson**

Si la CCHA accepte d'inclure des lignes directrices sur la gestion de l'hygiène en ce qui a trait au lait cru de boisson (production, transformation et distribution), nous recommandons vivement que ce point soit traité dans une annexe distincte. Le fondement de cette recommandation est le suivant :

- Les mesures de maîtrise à appliquer sont propres à ce type de produits;
- Les mesures de maîtrise ont été amalgamées tout au long de la chaîne alimentaire, y compris au point final de la consommation;
- L'élaboration de lignes directrices appropriées pourrait prendre du temps et ne devrait pas retarder le parachèvement du reste du Code.

Question purement de révision : nous considérons que les parties B et C de l'annexe I devraient, dans la mesure du possible, comprendre des renvois à la partie A, afin d'éviter les répétitions, tant pendant l'élaboration du Code qu'après sa mise en œuvre.

### **3.2.2 Santé des animaux**

#### **Uruguay**

Nous proposons d'inclure les bovins dans les troupeaux exempts de brucellose et officiellement exempts de tuberculose, conformément à l'OIIE.

#### **Fédération internationale de laiterie**

Commencer la phrase comme suit : "Le lait devrait provenir de troupeau qui : " puis insérer les alinéas suivants :

- + ""dans le cas des bovins, sont officiellement indemnes de tuberculose et de brucellose"
- + "dans le cas des ovins et des caprins, sont exempts ou officiellement déclarés exempts de la brucellose, conformément aux chapitres pertinents du Code international de santé des animaux de l'OIIE".

Insérer une nouvelle phrase : "Lorsqu'un troupeau comprend plus d'une espèce, chacune de ces espèces devrait être en conformité vis-à-vis des exigences sanitaires qui leur sont propres."

Les alinéas devraient tous commencer par : "Le lait doit provenir de troupeaux qui... "

Les trois alinéas également mentionnés dans le texte principal du Code devraient être réarrangés tel que proposé ci-dessus.

Le reste de la section peut procéder à partir de ce point.

Il faudrait envisager de préparer des dispositions semblables pour les animaux laitiers autres que les vaches, les brebis et les chèvres, puisque le Code s'appliquera à tous les pays du monde.

### **Annexe I, partie B**

#### **Section 3.2.2 – Santé des animaux**

Garder la formulation suivante : "Le lait doit provenir d'animaux..."

Supprimer le premier alinéa et le remplacer par le troisième : "qui ne démontrent aucun signe apparent de détérioration de l'état général de santé des animaux", et garder le second alinéa tel quel.)

### 3.2.4 Hygiène de la traite

#### Uruguay

L'obligation de nettoyer les flancs et l'abdomen des animaux semble excessif et ne semble pas être applicable à toutes les situations.

### 3.3.1 Équipement de traite

#### Mexique

À la section 3.3.1, troisième ligne, nous proposons de modifier le texte comme suit : Le fonctionnement de l'équipement de traite devrait être inspecté régulièrement, au moins une fois par année.

## 5. MAÎTRISE DES OPÉRATIONS

### États-Unis d'Amérique

#### Adaptation mutuelle

Le concept d'adaptation mutuelle, tel qu'il est présenté dans ce document, semble mettre un fardeau trop lourd à l'étape de la production primaire et ne tient pas compte de la responsabilité appropriée du transformateur pour assurer la salubrité du produit laitier fini. Nous convenons que le concept d'adaptation mutuelle est approprié pour le code, mais il faut bien se rappeler qu'il ne doit pas entraver les rapports professionnels (fournisseur et client) ayant normalement cours entre les producteurs et les transformateurs. Ce concept peut être plus facilement applicable lorsque des relations basées sur la coopération unissent producteurs et transformateurs.

Si on s'appuie sur la partie B de l'annexe I comme étant la plus importante source de mesures de contrôle microbiologique pour les produits à base de lait cru (*“Les conditions d'hygiène qui règnent au niveau de la production primaire constituent certaines des plus importantes mesures de maîtrise de la santé publique lorsque le lait est destiné à la fabrication de produits à base de lait cru.”* – tiré de l'annexe I, partie B, et *“Parallèlement, un pathogène peut être écarté lorsque des mesures d'hygiène spécifiques, y compris des programmes dynamiques d'éradication, sont appliquées avec succès (ajout d'emphase) au niveau de l'exploitation pour empêcher ou réduire considérablement l'introduction de ce pathogène au sein du troupeau.”* – tiré de l'annexe II, section 4, phase 1), comment détermine-t-on le degré de réussite de l'application des mesures de maîtrise et à qui incombe de valider l'efficacité des mesures de maîtrise de la production primaire?

### Fédération internationale de laiterie

Les différents paragraphes pourraient être placés ailleurs, comme suit :

1<sup>er</sup> paragraphe : Annexe II, section 4, phase 3.

2<sup>e</sup> paragraphe: Section 2.4 (rôles relatifs) et/ou 5.2.3 du texte principal du Code (critères d'acceptation)

3<sup>e</sup> paragraphe : Section 2.4 (rôles relatifs) et/ou 5.2.3 du texte principal du Code (critères d'acceptation)

4<sup>e</sup> paragraphe : Annexe II, section 5, étape 10

Section 5.2.3 : Sections correspondantes du texte principal du Code

Formation : Sections correspondantes du texte principal du Code



**ANNEXE I, PARTIE C****DIRECTIVES POUR LA PRODUCTION DE LAIT PAR LES PETITES EXPLOITATIONS LAITIÈRES****Nouvelle-Zélande**

Les différences entre la partie A et la partie C du texte sont limitées à quelques parties du texte. Il serait peut-être plus efficace d'amalgamer les deux textes et de faire ressortir les différences qui s'appliquent aux petites exploitations laitières.

**Uruguay**

Nous proposons de supprimer les Lignes directives pour la production de lait par les petites exploitations laitières (annexe I, partie C). Il est entendu que les principes d'hygiène et de santé des animaux ne doivent pas être délaissés du simple fait que les exploitations sont de petite taille.

Nous faisons remarquer que nous avons eu de la difficulté à travailler sur ce texte à cause des changements survenus entre les versions et parce que nous ne disposons pas de la version espagnole mise à jour.

**3.2.1.2 Locaux affectés à la traite et installations connexes****Mexique**

Nous proposons de remanier le paragraphe comme suit : "Les locaux affectés à la traite doivent être exempts de tout animal indésirable, tels que des porcins, des volailles et d'autres animaux dont la présence pourrait entraîner la contamination du lait."

**3.2.3.2 Traitement contre les nuisibles****Mexique**

Nous proposons d'apporter les modifications suivantes :

Tous les efforts devraient être faits pour réduire au minimum la présence d'insectes, de mouches, de rats et de souris avant de recourir à l'utilisation de pesticides, en tenant compte des facteurs suivants :

- Des mesures de prévention, comme l'entretien, le nettoyage et l'enlèvement des matières fécales.
- Les pesticides devront être approuvés à des fins d'utilisation dans les établissements de service alimentaire et devront être utilisés selon les directives du fabricant.
- Il ne doit y avoir aucune accumulation de fumier à proximité des locaux utilisés pour la traite.
- Les aliments pour le bétail doivent être entreposés dans des endroits inaccessibles aux rongeurs.
- Tout pesticide doit être entreposé de manière à éviter la contamination du milieu de traite. Les pesticides ne doivent pas être entreposés dans des lieux humides ou à proximité des entrepôts d'aliment pour animaux. Dans la mesure du possible, des appâts solides devront être utilisés.
- Aucun pesticide ne doit être appliqué pendant la traite.
- Les déchets agricoles, comme les restes d'aliments, les contenants de pesticides, etc. doivent être traités avec précaution afin d'éviter qu'ils deviennent des sources de contamination.

**3.2.3.3 Médicaments vétérinaires****Mexique**

Nous proposons de répéter ce qui a été mentionné à l'annexe I, partie A, comme suit : “L'utilisation de tout produit médical ou prémélange médical destiné à être introduit dans l'alimentation animale doit être approuvée par les autorités compétentes en matière de santé.” Nous proposons aussi d'introduire le paragraphe suivant : Les médicaments vétérinaires doivent être administrés par une personne ayant suivi la formation requise.

### **3.3.2 Équipement de stockage du lait**

#### **Mexique**

Au troisième paragraphe de la section 3.3.2 de l'annexe I, partie C, page 22, modifier le texte comme suit : Les surfaces... résistants à la corrosion et empêcher le transfert de substances au lait en quantité suffisante pour constituer un risque pour la santé du consommateur.

### **3.3.6.2 Nettoyage et désinfection des conteneurs utilisés pour le transport**

#### **Mexique**

Au premier paragraphe de la section 3.3.6.2, nous proposons de modifier le texte comme suit : “Les camions-citernes et les bidons de lait (y compris les aires de déchargement du lait, les vannes, etc.) doivent être nettoyés et désinfectés avant d'être remplis et de manière régulière afin de minimiser les risques de contamination du lait.”

### **3.3.6.2 Transporteur de lait**

#### **Mexique**

Au dernier paragraphe de la section 3.3.6.3, page 25 : remplacer "la elaboración de//l'élaboration de //" par "el proceso de la//la transformación de//", car le lait est transformé et non élaboré après sa réception.



## **ANNEXE II**

### **DIRECTIVES POUR LA GESTION DES MESURES DE MAÎTRISE MICROBIOLOGIQUES PENDANT ET APRÈS LA TRANSFORMATION**

#### **Nouvelle-Zélande**

Cette annexe devrait servir à fournir un encadrement pratique, avec des exemples au besoin. Elle pourrait également comprendre la récente documentation produite par l'ICMSF (Commission internationale pour la définition des caractéristiques microbiologiques des aliments) au sujet de la technologie de l'égouttement.

Une nette distinction doit être faite entre les différents paramètres de rendement en matière de sécurité et de salubrité. Les paramètres de salubrité n'ont rien à voir avec le DPA et ne peuvent être établis selon une approche basée sur le risque. A titre d'exemple, à la phase 1, les micro-organismes préoccupants pourraient être les psychrotropes, lesquels peuvent être contrôlés dans le cadre d'un système d'assurance de la qualité.

L'annexe devrait porter sur les aspects liés à l'entretien et à l'assainissement, lesquels ont directement trait au lait et aux produits laitiers, comme le nettoyage sur place et le contrôle des résidus.

#### **États-Unis d'Amérique**

Le problème n'a pas encore été réglé concernant le fait que l'annexe ne vise pas à aborder les dangers de nature physique ou chimique. Sommes-nous convaincus que ces dangers sont suffisamment maîtrisés compte tenu du document et des GPFH (Principes généraux d'hygiène alimentaire)? Avons-nous besoin de préparer une annexe énonçant les modalités de mise en œuvre des mesures de maîtrise destinées à réduire ces dangers?

En ce qui concerne les exemples de la partie B de l'annexe II, il serait peut-être pratique pour les utilisateurs du document de présenter les calculs qui ont servi à déterminer les critères d'élaboration et de rendement (afin d'illustrer comment les différents critères sont élaborés).

La transition entre les parties A et B de l'annexe II manque d'harmonie. Il serait peut être préférable de les considérer comme des sous-annexes de l'annexe II.

## **1. INTRODUCTION**

### **DEFINITIONS**

#### **Fédération internationale de laiterie**

Les définitions devraient être déplacées à la section 2.5 du texte principal du Code.

### **3.2 COMBINAISON DE MESURES DE MAITRISE MICROBIOLOGIQUES**

#### **États-Unis d'Amérique**

Le sens de l'expression "niveaux tolérables" d'agents pathogènes n'est pas clair.

Les mesures préventives adoptées par suite de l'application des GPFH devraient être clairement identifiées à ce titre. Sinon, le lecteur risque de penser que d'autres mesures de contrôle préventives sont prévues dans l'annexe II. Ce manque de clarté peut devenir un problème au stade de la validation, dans

la mesure où on pourrait argumenter que les dispositions contenues dans les GPFH doivent être validées et que des mesures de contrôle microbiologique doivent être établies aux termes de l'annexe II.

*“Dans de nombreux cas, une combinaison multicibles de mesures de maîtrise microbiologiques de faible intensité sera plus efficace qu'une mesure unique de forte intensité.”*

Il serait utile de fournir des exemples pour illustrer ce point.

### **3.3.1 Efficacité des mesures de maîtrise microbiologiques individuelles**

#### **États-Unis d'Amérique**

Annexe II, section 3.3.1 – Il serait peut-être utile de faire une distinction entre les critères de performance et les OSA. Il serait également utile de distinguer les critères de processus et les limites critiques du système HACCP. S'il n'existe pas de différences, ces nouveaux concepts ne devraient pas être abordés.

### **3.4 ADAPTATION AUX MESURES PREVENTIVES APPLIQUEES A LA PRODUCTION PRIMAIRE**

#### **États-Unis d'Amérique**

*“Des charges initiales faibles permettent l'application de mesures de maîtrise microbiologiques (ou de combinaisons de ces mesures) de plus faible intensité. À titre d'exemple, elles permettent un développement microbien plus important avant que les niveaux ne deviennent inacceptables. Le nombre de réductions requises pour obtenir un produit fini sûr pourra être moins élevé et, par conséquent, moins dommageable pour les propriétés nutritives, fonctionnelles et organoleptiques du produit”.*

*“Des charges initiales élevées requièrent l'application de mesures de maîtrise microbiologiques (ou de combinaisons de ces mesures) de plus forte intensité. À titre d'exemple, elles permettent un développement microbien moins important avant que les niveaux ne deviennent inacceptables et/ou le nombre de réductions requises pour obtenir un produit fini sûr sera plus élevé et, par conséquent, davantage dommageable pour les propriétés nutritives, fonctionnelles et organoleptiques du produit.”*

Ces déclarations semblent tenir pour acquis que toutes les mesures de contrôle microbiologique entraînent une détérioration des propriétés nutritives, fonctionnelles et organoleptiques du produit. Les É.-U. doutent que cette présomption soit juste.

## **PART A : MESURES DE MAITRISE MICROSTATIQUES**

### **Méthode à la lactoperoxydase**

#### **Argentine**

Dans les notes explicatives concernant l'utilisation de la **méthode à la lactoperoxydase et au peroxyde d'hydrogène**, nous proposons d'ajouter la référence suivante : **“ALINORM 99/11, paragraphes 92 à 96”**.

## **PARTIE B : MESURES DE MAITRISE MICROBIOLOGIQUES POUR LA REDUCTION DU NIVEAU DES RISQUES MICROBIOLOGIQUES ET/OU L'ELIMINATION CONCRETE DE GERMES PATHOGENES SPECIFIQUES**

#### **Argentine**

**“IRRADIATION”** : Nous proposons d'obtenir de l'information au sujet de l'application de l'irradiation comme moyen de contrôle microbiologique dans le lait et les produits laitiers et d'inclure ce point dans l'annexe.

Nous suggérons aussi de mettre entre crochets le paragraphe intitulé “irradiation”.

## B.1.2 Critères de performance et des procédés

### Nouvelle-Zélande

Les critères de performance et des procédés (B.1.2) devraient être élaborés de pair avec un DPA.

### États-Unis d'Amérique

*“Toutefois, compte tenu des probabilités d'augmentation de la prévalence de pathogènes zoonotiques dans le lait, tel que mentionné dans la partie B (devrait être C) (petites exploitations laitières) de l'Annexe I, il faut viser un niveau de performance supérieur”.*

Nous aimerions vérifier le fondement de cette affirmation. Quels niveaux des pathogènes les plus résistants à la chaleur peut-on s'attendre à observer dans ces conditions?

*“Quant au lait produit en conformité avec la partie C (petites exploitations laitières) de l'Annexe I, il requiert une combinaison de température et de durée supérieures, telle que 75° C pendant 25 secondes (pasteurisation continue).”.*

Nous doutons du bien-fondé de cette affirmation.

### Mexique

## OBSERVATIONS GÉNÉRALES ET SE RAPPORTANT À LA TRADUCTION

À la grandeur du document, nous proposons les changements suivants dans la version espagnole :

- Remplacer le temps “deberá” //shall//doit// par “debería” //should//devrait//.
- Dans les titres comprenant la mention “Tratamiento de plagas” //Treatment for pests//, remplacer l'expression par “Control de plagas” //Pest control//.
- Nous proposons de remplacer les termes “botes, tambos or tanques” //cans// par le terme “cántaras” //cans//.
- Remplacer le terme “idoneidad alimentaria” //consommation humaine salubrité// par “idoneidad de los alimentos” //salubrité of consommation humaine//
- Remplacer le mot “ordeño” //milking// par “ordeña” //milking//.

Nous proposons également les modifications suivantes :

- À la section 5, page 17 de l'annexe 1, principes de contrôle des activités, premier paragraphe, nous proposons de remplacer le terme “proceso” //process// par “tratamiento” //treatment//.
- À la section 6.1, 3<sup>e</sup> paragraphe, page 22 de l'annexe 1, nous proposons de modifier la fin du paragraphe comme suit, “Toutes les surfaces des cuves et de l'équipement qui entrent en contact... doivent être lavées **et, au besoin, désinfectées.**”
- À la section 3.2.4 de l'annexe I, partie A, le troisième alinéa devrait se lire : “Nettoyage et désinfection de l'équipement de traite”. Également, au second paragraphe, à la suite des alinéas, le terme “segregados” //segregated//séparé// devrait être remplacé par “aislados” //isolated//isolé//.
- Le titre de la section 3.3.1 de l'annexe I, partie C, page 22 devrait se lire : “Équipement de collecte du lait”.
- À la section 3.3.6.3, tout de suite après le dernier paragraphe, remplacer le terme “sucio” //dirty//sale// par “ensuciado” //dirty//sale//.

Nous devons préciser que nous n'avons pas passé toute la traduction en revue, donc nous recommandons de faire une vérification point par point à un moment ultérieur.