



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Quarante-cinquième session

Hanoï, Viet Nam, 11 - 15 novembre 2013

OBSERVATIONS SUR

L'AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES POUR LES ALIMENTS À FAIBLE TENEUR EN EAU

(à l'étape 3)

OBSERVATIONS PRÉSENTÉES PAR LES PAYS ET ORGANISMES SUIVANTS :

ARGENTINE, AUSTRALIE, BOLIVIE, COLOMBIE, COSTA RICA, INDE, JAMAÏQUE, JAPON, MEXIQUE, PHILIPPINES, ÉTATS-UNIS, FOODDRINKEUROPE, LA COMMISSION INTERNATIONALE DES SPÉCIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES DES ALIMENTS (ICMSF), FÉDÉRATION INTERNATIONALE DE LAITERIE (FIL)

ARGENTINE

Observations générales

L'Argentine pense que ce document devrait être transversal et complémentaire au CAC/RCP 1-1969, rév. 3 et qu'il devrait compléter les autres codes applicables mentionnés dans la section 2.2.

Observations particulières

2.2 Utilisation

L'Argentine propose de modifier ce point à chaque fois qu'un nouveau code est créé pour un aliment à faible teneur en eau précis, en ajoutant un renvoi au code en question.

Introduction

1. De nombreux différents types de produits entrent dans le regroupement des aliments à faible teneur en eau. Ces produits comprennent, sans s'y limiter, les fruits et légumes, les céréales, les produits protéiques secs (par exemple les produits laitiers secs et les protéines de soja), les confiseries (chocolat, cacao), les collations (chips/grignotines aromatisés), les noix et les arachides, les beurres de noix (beurre d'arachide et autres), la noix de coco desséchée, les graines destinées à la consommation ainsi que les épices et les plantes aromatiques séchées (herbes et thés). Récemment, plusieurs épidémies résultant de la consommation d'aliments à faible teneur en eau ont suscité des craintes quant à l'innocuité de ces produits. Jusqu'ici, les principaux agents pathogènes associés aux aliments à faible teneur en eau étaient les espèces de *Salmonella* spp. et *Escherichia coli* O157:H7, *Clostridium perfringens* et *Bacillus cereus*. Cependant, la plupart des troubles de santé résultant de la consommation d'aliments à faible teneur en eau étaient liés à la présence de *Salmonella* spp.

Pour cette raison, le Code d'usages porte en priorité sur les mesures de maîtrise des Salmonella spp:

- *Bacillus cereus* et *Clostridium perfringens* sont fortement prévalents dans les aliments présentant une faible activité de l'eau.

- Une faible activité de l'eau n'affecterait pas les spores de *Bacillus cereus* et de *Clostridium perfringens*. Après leur ajout aux aliments, ces agents pourraient se développer et atteindre des teneurs pathogènes.
- *Bacillus cereus* est un facteur bien connu de maladie d'origine alimentaire. La consommation de repas épicés (paprika), de céréales (riz), et de haricots a donné naissance à des foyers d'infection attribuables à cet agent.
- *Clostridium perfringens* est souvent isolé dans les plantes aromatiques et les épices. Les produits le plus souvent en cause lors des épidémies d'infection alimentaire sont les plats contenant de la viande tels que les soupes et les ragoûts préparés avec des plantes aromatiques et des épices.

[ANNEXE I

CRITÈRE MICROBIOLOGIQUE APPLICABLE AUX ALIMENTS À FAIBLE TENEUR EN EAU

Les critères microbiologiques devraient être établis dans le contexte des options de gestion des risques et en conformité avec les *Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments* (CAC/GL 21-1997).

La *Salmonella* est le principal agent pathogène à craindre dans les établissements de production d'aliments à faible teneur en eau. ~~Le critère microbiologique suivant doit être appliqué~~ **Le critère microbiologique suivant peut être appliqué au produit fini, mais un aliment donné à faible teneur en eau peut nécessiter un autre critère microbiologique (ainsi que d'autres micro-organismes et (ou) un différent plan d'échantillonnage pour les *Salmonella* spp.)**.

Microorganisme	N	c	m	Plan catégorie
<i>Salmonella</i>	10	0	0/25 g	2

où n = le nombre d'échantillons devant respecter le critère; c = le nombre maximal permis d'échantillons unitaires défectueux dans un plan à deux catégories; m = la limite microbiologique qui sépare, dans un plan à deux catégories, la bonne qualité de la qualité défectueuse.

Les méthodes d'analyse à employer devraient provenir des éditions les plus récentes de la norme ISO 6579 ou d'autres méthodes validées qui offrent un degré équivalent de sensibilité, de reproductibilité, de fiabilité, etc.]

Justification

Nous croyons que l'établissement d'un critère microbiologique pour un aussi grand groupe peut être source de confusion. On ne sait pas quelle sera la situation si un aliment à faible teneur en eau nécessite d'autres critères microbiologiques.

En outre, avant d'établir des critères microbiologiques, nous devrions attendre la parution du rapport de la FAO sur les dangers microbiologiques dans les aliments à faible teneur en eau.

ANNEXE II

DIRECTIVES POUR LA MISE EN PLACE DES PROGRAMMES DE SURVEILLANCE DE L'ENVIRONNEMENT POUR *SALMONELLA* ET POUR D'AUTRES ENTÉROBACTÉRIES DANS LES ZONES DE TRANSFORMATION D'ALIMENTS À FAIBLE TENEUR EN EAU

L'Argentine propose d'élargir la liste de micro-organismes cibles car, dans certains cas, il peut être utile de surveiller les bactéries sporulées, comme les bactéries réductrices de sulfite, *Bacillus cereus*, etc.

Peut-être que le rapport de la FAO sur les dangers microbiologiques dans les aliments à faible teneur en eau renfermera plus d'information sur ce point

AUSTRALIE

Observations générales

L'Australie a examiné la liste de points abordés dans le document CX/FH 13/45/7 et propose ce qui suit :

- L'Australie propose que le Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau complète les autres codes applicables. Nous constatons qu'il existe des codes d'usages pour les fruits et légumes frais, le lait et les produits laitiers, les œufs et les ovoproduits, les épices et les plantes aromatiques séchées (en cours de révision), etc., qui peuvent traiter des points spécifiques à un produit/secteur, particulièrement au stade de la production primaire.
- Les aliments à faible teneur en eau sont définis par l'activité de l'eau (il s'agit du champ d'application). À moins qu'il y ait une raison précise d'exclure le thé, ce produit devrait être couvert (le terme « plantes aromatiques séchées » devrait être utilisé).
- La production primaire joue un rôle déterminant au chapitre de la maîtrise des pathogènes tels que les *Salmonella*, notamment lorsqu'il n'y a aucun point de contrôle critique (PCC) dans la chaîne de transformation. À la *Section III, Production primaire*, il faudrait mentionner aussi les codes d'usages existants de certains aliments.
- Pour certains aliments à faible teneur en eau, il n'existe pas de point de contrôle critique, de sorte que la maîtrise est assurée au moyen de diverses barrières ou mesures de contrôle le long de la chaîne de transformation. Sachant que la validation peut être complexe et coûteuse, on devrait fournir plus de directives sur les indicateurs de maîtrise appropriés, dans la partie sur la validation (section 5.2.2, par. 40).
- L'Australie approuve l'élaboration de critères microbiologiques pour les salmonelles. Il faudrait se demander si différents critères devraient être utilisés selon le type de transformation et le niveau de risque.
- L'Australie appuie l'ajout des *Salmonella* et (ou) des entérobactéries dans le programme de surveillance de l'environnement (Annexe II).

BOLIVIE

Observations générales

Voici nos observations au sujet de la liste des thèmes proposée par le GT :

- Décider si ce code sera en complément ou s'il remplacera les autres codes applicables mentionnés dans la section 2.2

La Bolivie estime qu'il faudrait plus de temps pour analyser les points au cas par cas afin de décider de supprimer le code en question ou son application à ce produit. Nous craignons que le code soit ajouté à d'autres codes approuvés et qu'un producteur, de cacao par exemple, sera alors contraint de consulter deux ou trois codes, voire plus pour se conformer aux directives de salubrité. Il serait important d'analyser ou d'établir la zone d'applicabilité des produits à faible teneur en eau qui ne sont pas encore couverts dans un code d'usages en matière d'hygiène.

- Déterminer si le thé devrait être inclus dans le champ d'application. Selon la décision prise, serait-il plus approprié d'utiliser le terme épices et plantes aromatiques séchées, si le thé est inclus, ou conviendrait-il mieux d'utiliser ce terme si le thé est exclus?

La Bolivie estime que, puisqu'un autre groupe de travail électronique analyse actuellement cette norme, c'est au sein de ce groupe que le débat sur le remplacement du terme « plantes » par « herbes » devrait avoir lieu.

- Déterminer s'il faut, élaborer une section sur la production primaire qui tiendrait compte du fait que les différents aliments sont abordés dans ce Code (Section III - Production primaire).

La Bolivie estime que l'élaboration de directives plus spécifiques pour la production primaire N'EST PAS nécessaire et que les directives actuelles suffisent.

- Déterminer s'il est nécessaire d'élargir la section sur la validation figurant à la section 5.2.2., paragraphe 40.

La Bolivie estime que l'élargissement de la section sur la validation figurant à la section 5.2.2., paragraphe 40, N'EST PAS nécessaire car les directives actuelles suffisent.

- Déterminer s'il faut inclure des critères microbiologiques pour la *Salmonella* (Annexe I) et, s'il faut aussi considérer des critères pour d'autres micro-organismes.

La Bolivie convient qu'il faut inclure des critères microbiologiques pour la *Salmonella*.

- Déterminer si le programme de suivi environnemental devrait inclure la *Salmonella* et (ou) des entérobactéries (Annexe II).

La Bolivie considère que ce n'est pas nécessaire.

En outre, nous avons les observations suivantes à présenter au sujet du Code :

- Quant à la raison d'être et au champ d'application, nous pensons qu'ils sont trop étendus car on y mentionne des aliments déjà couverts dans d'autres codes; il est donc important de limiter la directive aux produits à faible teneur en eau qui ne sont pas couverts dans un code spécifique approuvé par le Codex.
- Quant à la section 2.2., Utilisations, un grand nombre de codes d'usages qui devraient s'appliquer simultanément sont mentionnés, ce qui complique les choses pour les producteurs au moment d'appliquer les mesures d'hygiène requises pour la préparation de leurs produits. Encore une fois, nous proposons de limiter la raison d'être et le champ d'application de la Directive, afin de ne pas avoir à mentionner tous ces codes d'usages dans le nouveau code.
- Tout au long du document de la directive, on utilise l'expression « strictes mesures de maîtrise sanitaire »; nous proposons « mesures de maîtrise sanitaire ».

Observations particulières

5.3 Matières premières

47. Consulter les *Principes généraux d'hygiène alimentaire*.

~~48. Des mesures de contrôle très strictes doivent s'appliquer pour les ingrédients sensibles qui seront ajoutés au produit fini sans autre étape de réduction des agents pathogènes. L'agrément du fournisseur et un programme de vérification doivent être en place pour permettre d'évaluer la pertinence des mesures de contrôle mises en place pour réduire la présence des *Salmonella* dans les ingrédients sensibles. Avant d'être approuvé, le programme de salubrité des aliments du fournisseur doit être évalué et vérifié au regard des recommandations énoncées dans le présent document. Les matières premières et les ingrédients doivent être analysés périodiquement à la réception pour vérifier le contrôle du fournisseur.~~

~~49. En outre, au sein même de l'établissement de transformation d'aliments à faible teneur en eau, les ingrédients fragiles doivent être gardés dans des conditions sanitaires adéquates afin d'éviter leur recontamination. Lorsque faire se peut, les ingrédients fragiles doivent être entreposés dans un lieu séparé. Avant d'apporter des ingrédients fragiles dans une zone soumise à de strictes mesures sanitaires, il faut mettre en place des procédures permettant de réduire au minimum le risque de contamination croisée à partir des matériaux d'emballage ou des contenants utilisés pour le transport des ingrédients.~~

Justification :

La Bolivie pense que les paragraphes 48 et 49 devraient être supprimés car il n'est pas nécessaire de fournir de nouvelles orientations au-delà des Principes généraux d'hygiène alimentaire, tel qu'il est indiqué au paragraphe 47.

71. [Les établissements doivent mettre en place un programme de contrôle des agents pathogènes.] Le prélèvement d'échantillons et la conduite de tests dans le milieu ambiant, y compris le prélèvement de poussière et de résidus de produit, constitue un aspect essentiel de la vérification de l'efficacité des mesures préventives.

Justification

La Bolivie demande des éclaircissements sur le texte entre crochets. L'expression « programme de gestion des agents pathogènes » n'est pas claire. Il faudrait peut-être étayer l'information sur le code afin que les pays puissent l'analyser.

78. Le programme de formation doit renseigner les employés sur les pratiques d'hygiène à suivre pour minimiser le risque de présence ou de propagation des agents pathogènes tels que *Salmonella* dans l'établissement de transformation d'aliments. [Le respect des mesures de maîtrise des déplacements doit également être mentionné dans la formation.] Étant donné que la *Salmonella* peut être difficile à contrôler dans un milieu de transformation des aliments.

Justification

La Bolivie demande des éclaircissements sur le texte entre crochets. L'énoncé « ... mesures de maîtrise des déplacements ... » manque de clarté. Il faudrait peut-être enrichir l'information sur le code afin que les pays puissent l'analyser.

COLOMBIE**Observations générales**

À la 44^e session du Comité, il a été convenu de « (...) ne pas inclure le thé et les légumes secs dans le champ d'application du Code d'usages en matière d'hygiène pour les épices et les plantes aromatiques séchées (CAC/RCP 42-1995), car ces produits sont considérés comme des ingrédients de boisson et des ingrédients alimentaires, respectivement ». Par conséquent, et en tenant compte du fait que le document de l'avant-projet n'inclut pas le thé, nous recommandons d'inclure ces aliments à faible teneur en eau dans le champ d'application du document. En outre, nous recommandons d'envisager la possibilité de fusionner les deux travaux en cours d'élaboration afin de ne pas doubler les efforts.

Enfin, il faut tenir compte du fait que jusqu'à présent on ne sait pas si les résultats de l'étude FAO-OMS sur l'identification des aliments à faible teneur en eau » (...) devraient être considérés comme des priorités pour le Comité et les dangers microbiologiques associés, (...) *Le processus de classement devrait comprendre, sans s'y limiter, les fruits secs et les fruits et légumes déshydratés, le beurre d'arachide, les céréales, les produits protéiques secs (par exemple les produits laitiers séchés), les confiseries (par exemple cacao et chocolat), les collations (par exemple les croustilles/chips condimentées), les noix à coque, la noix de coco desséchée, les graines de confiserie, les épices et les plantes aromatiques séchées »...*

« Si le champ d'application devait inclure le thé. Selon la décision qui sera prise à cet égard. Les termes épices et plantes aromatiques séchées conviendront mieux si le thé est inclus, tandis que les termes épices et herbes aromatiques séchées seront à privilégier si le thé est exclus. »

Proposition :

Inclure le thé et les légumes secs

II Observations générales

Lors de sa 44^e session, le Comité a convenu de ce qui suit sur la nécessité d'avis scientifiques sur « (...) *Les renseignements sur la gestion des risques liés aux dangers microbiologiques pour l'éventail d'aliments à faible teneur en eau identifiés, en accordant une attention particulière au rôle des pratiques agricoles et de manutention dans l'introduction et la maîtrise des risques (...) les risques inhérents aux aliments à faible teneur en eau* ».

Les résultats de l'étude de la FAO et de l'OMS ne sont pas encore connus, donc nous recommandons d'aborder un agent pathogène particulier par suite de la directive scientifique proposée par la FAO-OMS.

« *L'accent sur la Salmonella dans les recommandations provisoires du document.* »

Proposition : Accorder la priorité à un agent pathogène particulier une fois que les résultats de l'étude FAO-OMS seront connus.

III Observations sur les différents paragraphes.

Observations au sujet de la traduction en espagnol

“*Sensitivos Ingredientes.*” [“*Ingrédients sensibles.*”]

Proposition : “*Ingredientes sensibles*”. [“*Ingrédients sensibles*”.]

IV. Paragraphe 19

Nous recommandons d'ajouter la phrase proposée, car il peut y avoir des zones dans une même installation où les procédures de nettoyage et de désinfection par voie humide affectent directement ou indirectement les zones adjacentes.

« 19. (...) *En outre, l'infrastructure doit être conçue de manière à empêcher la présence accidentelle d'eau provenant de la zone de transformation adjacente ou de l'extérieur de l'établissement.*

Proposition : « 19. (...) En outre, l'infrastructure doit être conçue de manière à empêcher la présence accidentelle d'eau provenant de la zone de transformation adjacente, **par suite des activités de transformation ou de nettoyage et de désinfection** ou de l'extérieur de l'établissement.

V. Paragraphe 21

Comme activité et bonne pratique de prévention, recommandée pour assurer la ventilation adéquate des zones de transformation.

« 21. *Dans les installations où de la condensation pourrait se former, des mesures de maîtrise telles que la présence de plateaux d'égouttement doivent être prises pour empêcher que l'eau de condensation ne contamine les aliments* ».

Proposition : 21. Dans les installations où de la condensation pourrait se former, des mesures de maîtrise telles que la présence de plateaux d'égouttement **ou un système de ventilation pour enlever l'humidité environnement,** doivent être prises pour empêcher que l'eau de condensation ne contamine les aliments ».

VI. Paragraphe 46

Pour éviter le risque de contamination dans les zones nécessitant un degré élevé de maîtrise de l'hygiène, nous recommandons d'utiliser des mesures physiques comme la pose de rideaux ou d'écans d'air pour isoler les différentes zones.

« 46. Comprend »

Proposition :

« 46. (...) »

- **L'utilisation de systèmes d'isolement ambiant.**

COSTA RICA

Le Costa Rica est reconnaissant de l'occasion qui lui est donnée de commenter ce document et tient à exprimer son appui en faveur de son avancement à la prochaine étape; le Costa Rica approuve également les recommandations du groupe de travail.

INDE

Observations générales

Certains aspects de ce document devront être débattus par le Comité avant de poursuivre les travaux. Pour remédier à cela, le Groupe de travail a élaboré plusieurs questions qu'il a soumises au Comité et qui sont incluses dans le paragraphe 7. Nos réponses à ces questions apparaissent ci-dessous.

Observation particulière

- 1. Déterminer si le Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau complétera ou remplacera les autres codes applicables mentionnés à la section 2.2.**

Il conviendrait, pour faciliter la lecture du document, d'examiner et d'inclure dans ce code les autres codes applicables énumérés à la section 2.2 (peut-être sous forme d'annexes si des directives spécifiques au produit doivent être maintenues). Ce code pourrait alors remplacer les autres codes.

- 2. Déterminer si le thé sera inclus dans le champ d'application. Selon la décision qui sera prise à cet égard, les termes épices et plantes aromatiques séchées conviendront mieux si le thé est inclus, tandis que les terme épices et herbes aromatiques séchées seront à privilégier si le thé est exclus.**

La préparation du thé comporte généralement plusieurs étapes : on fait normalement bouillir l'eau avant la consommation, ce qui constitue aussi un bon traitement d'inactivation bactérienne. Par conséquent, le thé n'entre peut-être pas dans le champ d'application de ce code et peut donc être exclu. Le terme « *épices et herbes aromatiques séchées* » conviendrait alors.

- 3. Déterminer si la partie du document sur la production primaire sera élaborée davantage, étant donné que plusieurs différents aliments sont couverts dans ce Code d'usages (section III - Production primaire).**

Pour certains aliments, il peut être utile d'élaborer des directives pour la production primaire. Toutefois, cela ne pourra être décidé qu'une fois que les aliments prioritaires auront été identifiés, d'après le rapport d'experts de la FAO/OMS (RAPPORT 13/FH, paragraphe 121).

- 4. Déterminer s'il faudra élaborer davantage la partie sur la validation, à la section 5.2.2, paragraphe 40.**

Comme des directives distinctes sur la validation existent et sont mentionnées dans ce document, cette section semble suffire et n'a pas besoin d'être élaborée davantage.

5. Déterminer s'il conviendra d'inclure le critère microbiologique de la *Salmonella* (Annexe I) et de passer en revue les critères d'autres microorganismes.

Un critère microbiologique serait utile pour les *Salmonella*. La décision sur les autres micro-organismes pathogènes pourra être prise au cas par cas, une fois que les aliments auront été classés par ordre de priorité, en fonction du rapport d'experts FAO/OMS (RAPPORT 13/FH, paragraphe 121).

6. Déterminer s'il conviendra d'inclure la *Salmonella* et/ou les entérobactéries dans le programme de surveillance de l'environnement (Annexe II).

L'approche adoptée dans la version courante de l'avant-projet, soit d'inclure des directives sur les *Salmonella* et les entérobactéries nous convient.

JAMAÏQUE

Observations spécifiques :

6.1.2.1. Puce 9

La Jamaïque n'appuie pas le recours à l'air comprimé dans cette situation à cause du risque de propagation des microbes et des corps étrangers dans l'établissement; en outre la présence de corps étrangers peut présenter un problème de sécurité personnelle. Nous suggérons d'utiliser plutôt l'aspiration.

Section sur le nettoyage humide

Le Jamaïque recommande d'utiliser un désinfectant approuvé après nettoyage humide, et de laisser la surface sécher à l'air.

JAPON

Recommandations :

- Déterminer si le Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau complétera ou remplacera les autres codes applicables mentionnés à la section 2.2.

Nous pensons que le Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau devrait former le document principal, et les autres codes applicables énumérés dans la section 2.2 pourraient être des annexes au document principal, si des directives spécifiques par produit sont encore nécessaires après l'élaboration du Code d'usages pour les aliments à faible teneur en eau.

- Déterminer si le thé sera inclus dans le champ d'application. Selon la décision qui sera prise à cet égard, les termes épices et plantes aromatiques séchées conviendront mieux si le thé est inclus, tandis que les termes épices et herbes aromatiques séchées seront à privilégier si le thé est exclus.

Selon ce qu'il est écrit au par. 121 du rapport de la 44^e session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire, le Comité a décidé de demander à la FAO et à l'OMS d'entreprendre des travaux afin de lui fournir un avis scientifique. La décision d'inclure ou non le thé dans le champ d'application devrait être prise une fois que les résultats de ces travaux d'experts seront connus, mais actuellement nous pensons que le thé peut figurer dans le champ d'application compte tenu de l'information suivante :

- Il y a déjà eu des rappels de thé résultant d'une contamination possible à *Salmonella*;
- *Cronobacter sakazakii* a déjà été dépisté dans du thé; et
- Au cours de la préparation du thé, si on n'utilise pas d'eau chaude (> 70 °C) et que le thé préparé est gardé à température ambiante pendant une longue période, la santé des populations à haut risque (p. ex. les immunodéprimés et les nourrissons) peut être menacée.

- Déterminer si la partie du document sur la production primaire sera élaborée davantage, étant donné que plusieurs différents aliments sont couverts dans ce Code d'usages (section III - Production primaire).

Nous devrions fournir des directives générales dans la section sur la production primaire en suivant la même structure que dans la section III des Principes généraux du Codex sur l'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969). Mais ce faisant, nous devrions également nous inspirer des Codes d'usages existants qui s'appliquent (par exemple Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003)), afin d'éviter les dédoublements.

- Déterminer s'il faudra élaborer davantage la partie sur la validation, à la section 5.2.2, paragraphe 40.

Nous pensons que la version courante du texte de la section 5.2.2 fournit des directives fondées sur le danger.

Il faudrait ajouter une approche fondée sur le risque et utilisant les nouveaux paramètres comme suit :

- Établir la DPA
 - Transformer la DPA en OSA
 - Établir des OP fondés sur l'OSA
 - Fixer des CP pour atteindre les OP
 - La mesure de maîtrise (thermique ou non thermique) doit être validée correctement pour le type d'aliments à faible teneur en eau et doit permettre d'atteindre le CP.
 - Si des études de provocation microbiennes doivent être réalisées, la souche du micro-organisme ciblé (agent pathogène ou indicateur) doit être identifiée. Dans le cas des études en laboratoire, on doit utiliser un agent pathogène tel que *Salmonella*, mais un substitut approprié devra être utilisé pour les études de validation dans l'usine. On doit choisir un micro-organisme substitut en fonction de données démontrant des traits de résistance équivalents à ceux de l'agent pathogène à éliminer lorsqu'il est exposé à la mesure de maîtrise retenue.
 - Il faut aussi déterminer les seuils critiques à respecter pour que le procédé permette d'atteindre le niveau ciblé de réduction des agents pathogènes.
- Déterminer s'il conviendra d'inclure le critère microbiologique de la *Salmonella* (Annexe I) et de passer en revue les critères d'autres microorganismes.

Le Japon propose d'attendre les résultats de l'évaluation des risques du JEMRA pour déterminer si un CM est nécessaire et, le cas échéant, de décider d'un plan d'échantillonnage approprié pour la protection des consommateurs tout en maintenant des pratiques loyales dans le commerce alimentaire.

- Déterminer s'il conviendra d'inclure la *Salmonella* et/ou les entérobactéries dans le programme de surveillance de l'environnement (Annexe II).

Nous ne nous opposons pas à l'ajout de l'Annexe II.

Nous pensons que les besoins du programme de surveillance de l'environnement doivent être déterminés au cas par cas par chaque exploitant du secteur alimentaire (ESA). Si celui-ci détermine que des environnements dans l'établissement sont des sources de contamination lors de l'étape d'analyse des risques, il devrait intensifier le programme de nettoyage et d'assainissement au sein de l'établissement, et le programme de surveillance de l'environnement devrait être mis en place pour vérifier l'efficacité des bonnes pratiques d'hygiène.

Observations particulières

Le paragraphe 42 devrait être déplacé à la section 5.2.4 car il traite de la prévention de la contamination croisée.

Section 5.8

Le Japon propose d'ajouter le paragraphe suivant et de le numéroter 56-bis.

Les Principes et directives pour l'échange d'informations dans les situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments (CAC/GL 19-1995), les Principes et Directives concernant les échanges d'informations entre pays sur les rejets de denrées alimentaires à l'importation (CAC/GL 25-1997), les Principes applicables à la traçabilité/au traçage des produits en tant qu'outil d'un système d'inspection et de certification des denrées alimentaires (CAC/GL 60-2006) le règlement sanitaire international (WHA, 2005) et INFOSAN (FAO/OMS) doivent être consultés en cas de rappel d'un produit.

Justification : directives supplémentaires pour faciliter la procédure de rappel

Section 6.2

Par. 67. Dans certains établissements ~~vétustes~~, (supprimer « vétustes » à la première ligne)

Justification : Le terme « vétuste » est subjectif. Des problèmes sanitaires comparables peuvent survenir dans les établissements de construction récente.

Section IX - Information sur le produit et vigilance des consommateurs

Aucune directive précise n'est fournie actuellement; nous pensons que des directives devraient être fournies dans cette section pour les consommateurs, par exemple afin de réduire la contamination des aliments à faible teneur en eau pendant la préparation, la manipulation et l'utilisation de ces aliments.

MEXIQUE

Observations générales

Nous croyons qu'il faudrait insérer la définition du terme « aliments à faible teneur en eau » à la section 2.3, *Définitions*, car ce terme est utilisé dans tout le document et qu'aucun de document de référence n'est mentionné dans la section 2.2, *Utilisations* pour le décrire. Il est vrai que ce terme est mentionné et que des exemples sont fournis dans l'*Introduction* et à la section 2.1, *Champ d'application*, mais nous croyons qu'une définition claire devrait être fournie.

Enfin, nous n'avons pas d'autres observations à soumettre concernant le reste du document, à l'exception des observations sur les recommandations formulées par le Groupe de travail électronique, et qui sont expliquées ci-dessous :

RECOMMANDATIONS	OBSERVATION
Décider si ce code sera en complément ou s'il remplacera les autres codes applicables mentionnés dans la section 2.2	Le Mexique convient que cet avant-projet devrait être un document horizontal. Ce serait idéal si ce document pouvait servir de fondement général auquel les documents mentionnés à la section 2.2 seraient joints en annexe, car il renferme des stipulations très précises pour les produits qu'il est censé couvrir.
Déterminer si le thé devrait être inclus dans le champ d'application. Selon la décision prise, serait-il plus approprié d'utiliser le terme épices et plantes aromatiques séchées, si le thé est inclus, ou conviendrait-il mieux d'utiliser ce terme si le thé est exclus?	Si on s'en tient à la teneur en eau, les thés figureraient dans ce groupe d'aliments, de sorte que le terme « épices et plantes aromatiques séchées » devrait être utilisé pour ne pas exclure ces produits. En espagnol, le terme « <u>plantes</u> » par opposition à « <u>herbes</u> » dénote simplement une différence botanique sans incidence sur l'innocuité, mais si cette précision est importante pour des raisons commerciales, nous n'y sommes pas opposés.

Déterminer s'il faut élaborer une section sur la production primaire qui tiendrait compte du fait que les différents aliments sont abordés dans ce Code (Section III - Production primaire).	La section sur la production primaire se répète dans les différents codes utilisés, mais dans ce document, les produits couverts sont si différents que le renvoi aux <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> est suffisant. Si un examen ultérieur démontrait qu'il en est autrement, il serait alors peut-être nécessaire d'inclure des pratiques d'hygiène précises.
S'il est nécessaire d'élargir la section sur la validation figurant à la section 5.2.2., paragraphe 40.	Nous croyons que le renvoi aux <i>Directives relatives à la validation des mesures de maîtrise de la sécurité alimentaire (CAC/GL 69-2008)</i> couvre cette question, car ce document fournit un guide sur les thèmes de validation, tout en sachant que ce document n'est pas axé sur la validation. Cependant, il faudrait préciser dans quelle mesure la validation devrait être couverte.
Déterminer s'il faut inclure des critères microbiologiques pour la <i>Salmonella</i> (Annexe I) et, s'il faut aussi considérer des critères pour d'autres micro-organismes.	Compte tenu de la grande diversité des produits inclus dans cette catégorie de produits à faible teneur en eau, les documents connexes doivent être considérés, car des critères microbiologiques y ont déjà été établis.
Déterminer si le programme de suivi environnemental devrait inclure la <i>Salmonella</i> et (ou) des entérobactéries (Annexe II).	Nous jugeons important d'inclure les deux groupes et de limiter la surveillance aux zones où le produit est exposé ou ne sera pas soumis à d'autres traitements (par exemple après le traitement thermique) ainsi que dans la zone d'emballage.

PHILIPPINES

Observations générales :

Les Philippines aimeraient présenter des observations générales en réponse à la liste de questions posées par le GT-e :

1. Déterminer si le Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau complémentera ou remplacera les autres codes applicables mentionnés à la section 2.2

Nous proposons que le Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau complémente les codes existants énumérés dans la section 2.2.

Justification :

L'Avant-projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau traite des mesures de maîtrise générales des risques microbiens présents à toutes les étapes de fabrication de l'ensemble des produits de la catégorie des aliments à faible teneur en eau. Les mesures de maîtrise des risques microbiologiques liés aux aliments ou aux catégories d'aliments sont couvertes dans les codes existants (par exemple le Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits secs, le Code d'usages en matière d'hygiène pour la noix de coco desséchée, etc.). De même, cet Avant-projet de Code d'usages en matière d'hygiène peut être calqué sur l'actuel Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes, qui est assorti d'annexes sur des fruits et légumes précis (à savoir, légumes-feuilles frais, melons et petits fruits).

2. Déterminer si le thé sera inclus dans le champ d'application. Selon la décision qui sera prise à cet égard, les termes épices et plantes aromatiques séchées conviendront mieux si le thé est inclus, tandis que les termes épices et herbes aromatiques séchées seront à privilégier si le thé est exclus.

Nous proposons d'exclure les thés du champ d'application. Pour cette raison, le terme épices et herbes aromatiques séchées convient mieux.

Justification :

Les thés (y compris les thés indigènes) appartiennent à une catégorie/classification différente de celle des épices aux Philippines, et comportent des critères microbiologiques différents. Les thés appartiennent à la catégorie des « ingrédients et produits botaniques » et sont assortis d'un seuil microbien pour *E.coli*, qui est distinct de la Salmonella.

3. Déterminer si la partie du document sur la production primaire sera élaborée davantage, étant donné que plusieurs différents aliments sont couverts dans ce Code d'usages (section III - Production primaire).

Nous proposons d'élaborer une section sur la production primaire pour les différents aliments couverts dans le champ d'application.

Justification : Cette section servira à souligner davantage la nécessité d'adopter des programmes de salubrité des aliments à la ferme (par exemple bonnes pratiques agricoles) pour assurer la sûreté microbiologique des produits agricoles bruts.

4. Déterminer s'il faudra élaborer davantage la partie sur la validation, à la section 5.2.2, paragraphe 40.

Les éléments à prendre en considération au moment de choisir et de valider une mesure de maîtrise décrite dans la section 5.2.2 existante (paragraphe 40) sont jugées suffisants.

Justification : La validation des mesures de réduction des agents pathogènes peut être abordée plus en détail dans les codes pertinents en matière d'hygiène des aliments ou des catégories d'aliments qui entrent dans le groupe des aliments à faible teneur en eau.

5. Déterminer s'il conviendra d'inclure le critère microbiologique de la Salmonella (Annexe I) et de passer en revue les critères d'autres microorganismes.

Nous sommes d'accord d'inclure des critères microbiologiques pour la *Salmonella* et d'autres microorganismes, mais il faudrait tenir compte des différences dans les critères microbiologiques applicables aux différents aliments ou catégories d'aliments.

Justification : Les Philippines utilisent différents critères microbiologiques pour des aliments précis ou des catégories d'aliments dans le groupe des aliments à faible teneur en eau, comme les critères suivants pour les épices et la noix de coco desséchée :

1. Épices

Description de l'aliment	Test/microorganisme Critères de référence	n	C	M	M
Épices	Moisissures, UFC/g	5	2	10 ²	10 ⁴
	SPC/APC, UFC/g	5	2	10 ⁴	10 ⁶
Épices (prêts à consommer)	Coliformes, UFC/g	5	2	10 ²	10 ³
	<i>S. aureus</i> (coagulase +), UFC/g	5	2	10 ²	10 ⁴
	<i>Salmonella</i> /25 g	5	0	0	
	Moisissures, UFC/g	5	2	10 ²	10 ⁴
	SPC/APC, UFC/g	5	2	10 ⁴	10 ⁶

Légende :

n : nombre d'unités d'échantillonnage choisies dans un lot d'aliments à examiner

m : niveau acceptable de micro-organismes, déterminé selon une méthode spécifiée; la valeur est généralement basée sur les niveaux pouvant être obtenus selon les BPF;

M - en cas de dépassement de cette valeur dans au moins un échantillon, le lot sera rejeté car le niveau M signale un risque potentiel pour la santé ou un risque imminent de détérioration.

c : nombre maximal admissible d'unités défectueuses ou marginalement acceptables

Référence : FDA Circular No. 2013-010 dated 27 February 2013, Food & Drug Administration (FDA)-Department of Health (DOH).

2. Noix de coco desséchée

Analyse microbiologique	Limites maximales
<i>Salmonella</i>	Négatif dans 25 grammes
Numération total sur plaque	5000 UFC/g
Numération groupe de coliformes	50 UFC/g
Levures	100 UFC/g
Moisissures	100 UFC/g
<i>E. Coli</i>	< 3 NPP/g (non détecté)

Référence : Philippine National Standard (PNS)- Bureau of Agriculture and Fisheries Product Standards (BAFPS) 25:2007 – Department of Agriculture (DA).

6. Déterminer s'il conviendra d'inclure la *Salmonella* et/ les *Entérobactéries* dans le programme de surveillance de l'environnement (Annexe II).

Nous sommes d'accord d'inclure la *Salmonella* et les entérobactéries dans le programme de surveillance de l'environnement.

Justification :

Afin de tenir compte du fait que les autres *entérobactéries* présentent une résistance similaire au séchage que la *Salmonella* et qu'elles sont également souvent présentes dans les installations de transformation.

ÉTATS-UNIS

Observations générales

Les États-Unis considèrent que le groupe de travail électronique (GT-e) a grandement avancé dans l'élaboration de l'*Avant-projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau*. Cependant, plusieurs points doivent encore être résolus dans ce Code. En particulier, le champ d'application doit être précisé et la nécessité d'un critère microbiologique doit être résolue; ces points dépendent des avis sollicités auprès de la FAO/OMS.

Le GT-e a recommandé que le Comité examine plusieurs questions, auxquelles nous répondons ci-dessous :

- Déterminer si le *Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau* complétera ou remplacera les autres codes applicables mentionnés à la section 2.2.

Nous recommandons que le *Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau* remplace les codes énumérés. L'information contenue dans ces codes et qui est largement applicable pourrait être ajoutée, le cas échéant, dans cet avant-projet de *Code d'usages en matière*

d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau. L'Information à faible applicabilité pourrait être réservée pour des annexes au Code.

- Déterminer si le thé sera inclus dans le champ d'application. Selon la décision qui sera prise à cet égard, les termes épices et plantes aromatiques séchées conviendront mieux si le thé est inclus, tandis que les terme épices et herbes aromatiques séchées seront à privilégier si le thé est exclus.

Nous n'avons pas pris de décision définitive sur cette question et nous sommes intéressés à entendre le débat. D'une part, en général, le risque d'infection dû à la consommation de thé est faible parce ce produit est habituellement consommés sous forme d'extraits provenant de l'infusion de feuilles de thé séchées dans l'eau chaude. Cependant, nous sommes préoccupés par le fait que l'eau utilisée pour infuser le thé risque de ne pas être suffisamment chaude dans de nombreux cas pour inactiver les agents pathogènes tels que *Salmonella* (par exemple thé infusé au soleil).

- Déterminer si la partie du document sur la production primaire sera élaborée davantage, étant donné que plusieurs différents aliments sont couverts dans ce Code d'usages (section III - Production primaire).

Compte tenu de la grande diversité des produits visés par le présent code, nous croyons que l'information sur la production primaire présentée dans l'avant-projet de code est suffisante.

- Déterminer s'il faudra élaborer davantage la partie sur la validation, à la section 5.2.2, paragraphe 40. Nous ne voyons pas la nécessité d'enrichir la section sur la validation.
- Déterminer s'il conviendra d'inclure le critère microbiologique de la *Salmonella* (Annexe I) et de passer en revue les critères d'autres microorganismes.
- Nous pensons que cette question devrait être reportée jusqu'à ce que nous obtenions les avis de la FAO/OMS et que nous établissions le champ d'application du document.
- Déterminer s'il conviendra d'inclure la *Salmonella* et/ou les entérobactéries dans le programme de surveillance de l'environnement (Annexe II).

Nous croyons que pour beaucoup d'aliments à faible teneur en eau, il convient d'inclure la *Salmonella*, et dans certains cas, un organisme indicateur tel qu'une entérobactérie; toutefois, la décision définitive sur la pertinence de ces organismes devrait être reportée jusqu'à ce que nous obtenions l'avis de la FAO/OMS et que nous établissions le champ d'application du document.

Observations particulières

Dans les observations ci-dessous, le texte à supprimer est rayé et le texte à ajouter est souligné.

OBJECTIFS

Paragraphe 4

Observation : Nous recommandons de modifier la dernière phrase comme suit :

À condition qu'ils soient respectés, les ~~principes relatifs~~ à ces BPF et ces BPH devraient également contribuer efficacement à la prévention des risques attribuables à tous les autres agents pathogènes sources de préoccupation.

Justification : C'est le respect des BPF/BPH proprement dits qui élimine le risque lié aux agents pathogènes.

SECTION II – CHAMP D'APPLICATION, UTILISATION ET DÉFINITIONS

Observation : Écrire « Définition » au pluriel (DÉFINITIONS)

Justification : Il y a plus d'une définition.

Paragraphe 9

Observation : Ajouter « l'essuyage » dans la définition du nettoyage à sec.

9. Nettoyage à sec : enlèvement de la terre, y compris des résidus d'aliments, de la saleté, de la graisse et de toute autre matière indésirable au moyen de mesures telles que l'essuyage le balayage, le brossage, le grattage et l'aspiration des résidus présents sur les surfaces de l'équipement et dans l'environnement de l'établissement alimentaire sans utiliser d'eau.

Justification : L'essuyage est un des modes de nettoyage de surface à sec des surfaces les plus courants dans les établissements de transformation d'aliments à faible teneur en eau.

SECTION IV - ÉTABLISSEMENT : CONCEPTION ET INSTALLATIONS

Paragraphe 19

Observation : À la quatrième phrase, remplacer « établissements » par « établissement ».

Si ces zones doivent être nettoyées à l'eau, même à titre occasionnel, la conception sanitaire devra permettre l'emploi d'eau tout en empêchant les conditions propices à l'implantation d'agents pathogènes dans les établissements l'établissement.

Justification : Erreur typographique.

Paragraphe 24 :

Observation : Supprimer le mot « continue » dans la première phrase.

La bonne conception des équipements sanitaires est essentielle pour s'assurer qu'advenant la présence d'un agent pathogène comme *Salmonella*, cette présence reste transitoire et ne contribue pas à l'implantation de l'agent pathogène qui pourrait alors constituer une source ~~continue~~ de contamination des aliments.

Justification : S'il est vrai qu'une souche résidente peut devenir une source permanente de contamination, il reste que la contamination sera plutôt intermittente que continue.

SECTION V - MAÎTRISE DES OPÉRATIONS

Paragraphe 35

Observation : Supprimer « en tout temps » à la 6^e phrase :

Pendant les activités de transformation, des conditions sèches doivent être maintenues ~~en tout temps~~ dans les zones de préparation nécessitant de strictes conditions sanitaires, p. ex. une fois que le produit a été soumis à un traitement de réduction des agents pathogènes.

Justification : On aborde plus loin dans le document le recours au nettoyage humide contrôlé lorsque la contamination a eu lieu; ainsi, la mention « en tout temps » ajoute trop de rigueur.

Paragraphe 35

Observation : Réviser l'avant-dernière phrase comme suit :

Des problèmes peuvent survenir non seulement lorsque l'eau est encore visible, mais aussi une fois que la zone devenue humide a séché. Les *Salmonella* résistent aux conditions sèches et peuvent subsister dans les endroits où des flaques d'eau se sont évaporées.

Justification : Pour plus de clarté.

Paragraphe 43

Observation : Mettre la fin de la phrase entre crochets :

43. Voir les *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments* (CAC/GL 21-1997) [et à l'Annexe I (Critère microbiologique Pour la *Salmonella* dans les aliments à faible teneur en eau) de ce Code].

Justification : Le CCFH n'a pas déterminé s'il faut inclure un critère microbiologique à ce stade, et l'Annexe I est entre crochets.

Paragraphe 48

Observation : Réviser la deuxième phrase comme suit :

L'agrément du fournisseur et un programme de vérification doivent être en place pour permettre d'évaluer la pertinence des mesures de contrôle mises en place pour réduire la présence des agents pathogènes tels que les *Salmonella* dans les ingrédients vulnérables.

Justification : Par souci de cohérence avec la définition d'« ingrédient vulnérable ».

FOODDRINKEUROPE

Observations particulières au sujet de CX/FH 13/45/7, Annexe I

[ANNEXE I

CRITÈRE MICROBIOLOGIQUE APPLICABLE AUX ALIMENTS À FAIBLE TENEUR EN EAU

Les critères microbiologiques devraient être établis dans le contexte des options de gestion des risques et en conformité avec les *Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments* (CAC/GL 21-1997).

Salmonella est le principal agent pathogène à craindre dans les établissements de production d'aliments à faible teneur en eau. Le critère microbiologique suivant doit être appliqué au produit fini.

Microorganisme	N	c	m	Plan catégorie
<i>Salmonella</i>	10	0	0/25 g	2

où n = le nombre d'échantillons devant respecter le critère; c = le nombre maximal permis d'échantillons unitaires défectueux dans un plan à deux catégories; m = la limite microbiologique qui sépare, dans un plan à deux catégories, la bonne qualité de la qualité défectueuse.

Les méthodes d'analyse à employer devraient provenir des éditions les plus récentes de la norme ISO 6579 ou d'autres méthodes validées qui offrent un degré équivalent de sensibilité, de reproductibilité, de fiabilité, etc.]

Nous recommandons sincèrement de tenir compte de l'expérience de l'industrie des infusions à base de plantes et de fruits, qui se conforme depuis longtemps aux critères suivants pour les salmonelles dans les produits finis :

Salmonella

Absence dans 125 g

ÉCHANTILLONNAGE

- Cinq échantillons aléatoires de 50 g doivent être prélevés dans le lot expédié.
- Ces cinq échantillons sont mélangés dans un échantillon composite.
- L'échantillon composite est utilisé dans toutes les analyses de laboratoire, y compris pour le dépistage des salmonelles.

Comme vous pouvez le voir ci-dessus, au lieu de 10 échantillons de 25 g (tel que proposé dans l'Annexe I de l'Avant-projet de Code), la pratique courante consiste à prélever cinq échantillons aléatoires de 50 g, à les mélanger dans un échantillon composite et à se servir de cet échantillon pour toutes les analyses de laboratoire, y compris pour le dépistage des salmonelles. Cette procédure s'est avérée efficace. Les limites mentionnées ci-dessus sont vérifiées régulièrement par rapport aux résultats de l'enquête annuelle menée par l'industrie. Les données montrent que la salmonelle a été détectée dans quelques échantillons de matières premières, ce qui confirme que cette méthode d'échantillonnage convient. Nous vous recommandons donc de tenir compte de cette expérience de l'industrie dans les prochains travaux sur l'avant-projet de Code.

ICMSF

Observations générales

L'ICMSF tiens à féliciter le Groupe de travail électronique pour avoir élaboré cet avant-projet de code, qui sera un très bon complément aux codes existants mentionnés dans le document (section 2.2.).

Nous aimerions recommander d'exclure le thé du champ d'application du Code et d'élaborer une section consacrée à la production primaire, puisque cette étape revêt une importance particulière pour les aliments transformés ne recevant aucun traitement germicide ou pour lesquels les traitements n'ont qu'un effet minime sur les agents pathogènes.

La *Salmonella* est l'agent pathogène le plus préoccupant, mais il est fait référence à l'E. coli O157 en plusieurs endroits dans l'avant-projet. Toutefois, les données épidémiologiques disponibles ne justifieraient pas nécessairement d'inclure l'E. coli O157 parmi les agents pathogènes particulièrement préoccupants, même si la Shiga Toxine Escherichia Coli (STEC) était en cause dans un nombre restreint de foyers, qui seront reconnus. Toutefois, dans le cas de la STEC, on ne comprend pas encore parfaitement si la contamination post-traitement (après une étape bactéricide par exemple) joue vraiment le même rôle que dans le cas de la *Salmonella*. Par conséquent, il serait préférable de concentrer l'attention sur la *Salmonella*, car elle demeure de loin la cause la plus importante des épidémies.

L'ICMSF appuie résolument l'ajout des critères microbiologiques de la *Salmonella* dans l'Annexe I, ainsi que l'ajout des entérobactéries comme indicateur de l'état d'hygiène du processus. En ce qui concerne le critère microbiologique de la *Salmonella* actuellement inclus dans l'Annexe I, nous proposons de le citer à titre d'exemple ou d'ajouter plusieurs autres critères qui pourraient convenir dans des situations particulières, du fait que différents plans d'échantillonnage peuvent s'appliquer selon les types de produits, par exemple, les aliments prêt-à-consommer par rapport aux autres aliments, les conditions probables dans lesquelles l'aliment sera manipulé et consommé après l'échantillonnage ou encore les différences de sensibilité du consommateur visé.

Observations particulières

Par. 1. L'ICMSF recommande de supprimer la référence à l'E. coli O157 à la ligne 8, car les données épidémiologiques sont insuffisantes pour isoler cet agent pathogène en particulier comme principal agent pathogène préoccupant dans les aliments à faible teneur en eau.

Par. 3. L'ICMSF recommande de supprimer les deux premières phrases ou de les déplacer au paragraphe 2, lequel traite de types spécifiques d'agents pathogènes tels que la *Salmonella*. La première phrase donne l'impression que la persistance sur de longues périodes à l'état sec et dans le produit est la cause des difficultés à contrôler la *Salmonella*. La phrase suivante fait référence à une tolérance accrue à la chaleur dans des matrices sèches, ce qui est correct pour les matrices soumises à un traitement thermique seul, mais qui n'aborde toujours pas la question clé, soit la difficulté à contrôler l'infiltration, la multiplication et l'implantation de l'agent pathogène dans les zones de transformation. Ce point est adéquatement couvert dans la partie restante du paragraphe 3.

Par. 5, ligne 3, « conserves ». Alors que le terme « conserves » désigne les confitures, les gelées, les marmelades, etc., les conditions de transformation appliquées et les facteurs intrinsèques liés à la capacité des agents pathogènes préoccupants à proliférer ne sont pas vraiment vulnérables aux mêmes problèmes que les autres aliments à faible teneur en eau. L'ICMSF recommande donc de mentionner les conserves qui entrent dans le champ d'application, plutôt que de désigner la catégorie générale des « conserves ».

Par. 5, ligne 3, « céréales ». L'ICMSF recommande d'utiliser le terme « produits à base de céréales » plutôt que « céréales », pour éviter toute confusion avec les céréales en tant que matières premières, ou d'ajouter un exemple entre parenthèses, comme cela se fait pour les autres catégories.

Par. 5, les deux dernières phrases. L'ICMSF remarque que le *Code d'usages en matière d'hygiène pour les préparations en poudre pour nourrissons et jeunes enfants* (CAC/RCP 66-2008) porte sur des produits pour les jeunes enfants jusqu'à 36 mois et que le *Cronobacter* spp. n'est pas pertinent pour plusieurs de ces produits. Les deux dernières phrases de ce paragraphe pourraient être reformulées comme suit : « Les catégories de produits tels que les préparations en poudre pour nourrissons et jeunes enfants sont abordés dans le *Code d'usages en matière d'hygiène pour les préparations en poudre pour nourrissons et jeunes enfants* (CAC/RCP 66-2008). »

Par. 6. Deuxième ligne. Ajouter « avec » après « ainsi que ».

Par. 7. L'ICMSF recommande, par souci de cohérence avec le paragraphe 12, d'ajouter « et les détergents » à la fin de la définition.

Par. 11. L'emploi du mot « potentiel » semble dénoter une façon plutôt vague de caractériser la probabilité que le danger préoccupant peut se produire. L'ICMSF recommande de reformuler le texte comme suit : « les ingrédients susceptibles d'être contaminés par un agent source de danger, comme la *Salmonella*, d'après une évaluation des risques appliquant les principes HACCP. »

Par. 13. Le texte actuel donne l'impression que les aliments à faible teneur en eau font partie de la « production primaire ». Dans la plupart des cas, les produits de consommation à faible teneur en eau contiennent des matières premières qui étaient riches en eau au stade de la production primaire. Ce qui peut varier considérablement d'un type de produit à l'autre, ce sont les sources de danger microbien présentes dans les matières premières. Dans le cas des aliments à faible teneur en eau soumis à un traitement germicide, cette variabilité est fortement réduite et limitée aux agents pathogènes susceptibles de provoquer une contamination post-traitement, notamment la *Salmonella*. Comme la section III est consacrée à la production primaire, nous proposons de limiter le texte du paragraphe 13 aux « produits primaires » (c'est-à-dire les matières premières). L'ICMSF propose d'utiliser la formulation suivante : « les risques microbiens présents dans les matières premières et les ingrédients issus de la production primaire et servant à la production d'aliments à faible teneur en eau peuvent varier considérablement en fonction de leur origine (par exemple animale ou végétale) et du mode de production. Les pratiques appliquées à la production primaire de matières très différentes les unes des autres débordent du champ d'application de ce document. Pour ces matériaux, il faut envisager de consulter les *Principes généraux d'hygiène alimentaire* et les autres codes applicables. »

Par. 16. Le but principal de la conception et de l'aménagement des locaux est de protéger l'environnement de l'entreprise de transformation des aliments en premier lieu, plutôt que de protéger les produits de consommation. L'ICMSF propose donc de reformuler la première phrase comme suit : « Il importe de bien concevoir et aménager les locaux et les salles de fabrication pour s'assurer de maîtriser l'entrée des agents

pathogènes dans l'environnement de transformation des aliments et, en cas de pénétration de l'agent pathogène, d'empêcher son implantation. »

Par. 17. Première phrase. On parle de zones de manipulation « des produit finis ». Les produits finis sont normalement emballés et donc protégés, ce qui rend certaines mesures d'hygiène nécessaires. Les aspects les plus pertinents sont sans doute la manipulation et la transformation en soi. L'ICMSF propose donc de reformuler la première phrase comme suit : « Les zones de transformation et de manutention conçues pour les produits non soumis à un traitement germicide ou pour les produits soumis à un tel traitement mais qui ne sont pas encore emballés, ce qui peut les exposer au risque de contamination, doivent être séparées des autre zones. »

Section 4.2.2. L'ICMSF propose d'ajouter un paragraphe pour souligner le risque lié à la présence de zones creuses dans les structures internes, comme les panneaux sandwich, les parois, etc. qui pourraient fournir des points d'hébergement.

Par. 24. L'ICMSF propose de mentionner le fait que la conception hygiénique de l'équipement vise également à prévenir la contamination du produit par *Salmonella*, le cas échéant, dans le milieu de transformation. Nous proposons de reformuler la première phrase comme suit : « ... est essentielle pour prévenir la contamination du produit par *Salmonella* en provenance de l'environnement de transformation et pour s'assurer ... »

Par. 26. Il y a beaucoup plus d'éléments à prendre en compte qui ne sont pas directement liés à l'équipement de transformation, comme les outils, les échelles, les rampes, qui présentent le même risque de constituer des points d'hébergement. L'ICMSF conseille d'allonger la liste d'exemples ou de rendre l'énoncé plus générique en utilisant cette formulation : « Tous les équipements, les infrastructures et les outils présents dans l'environnement de transformation des aliments doivent être conçus de telle sorte ... »

Par. 29. L'ICMSF recommande d'ajouter une phrase indiquant que « Quand des drains sont présents, ils doivent être scellés pendant les activités de transformation à sec. »

Par. 30. La notion de « strictes mesures d'hygiène » n'est pas vraiment définie dans l'avant-projet du Code, et comme le nettoyage à sec peut être effectué dans des zones soumises à différentes spécifications en matière d'hygiène, l'ICMSF propose de reformuler le texte comme suit : Les zones de manipulation et de confection des aliments à faible teneur en eau doivent être conçues et construites de manière à faciliter le nettoyage à sec et à éviter la présence d'eau.

Au par. 31, l'ICMSF recommande d'ajouter « plus » avant « strict », à la deuxième ligne et de parler d'« unités de déplacement d'air » plutôt que de « système de ventilation » à la troisième ligne, car d'autres paramètres doivent être contrôlés, comme le taux d'humidité relative et la température, plutôt que simplement le taux de poussière. Nous suggérons de supprimer la mention au sujet d'un type de filtre précis, comme un filtre HEPA en fonction du « consommateur visé », en analogie au *Code d'usages en matière d'hygiène pour les préparations en poudre pour nourrissons et jeunes enfants* (CAC/RCP 66-2008), et de reformuler la dernière phrase comme suit : « Le type de filtre installé dans les unités de déplacement d'air et son entretien devraient être adaptés compte tenu des consommateurs les plus sensibles au produit fini ».

Section 4.4.6. L'ICMSF recommande d'ajouter un paragraphe pour exprimer la notion que la qualité de l'air est un facteur important lorsque l'air est utilisé intentionnellement à des fins autres que la séparation. Nous suggérons le texte suivant : « Lorsque l'air est utilisé dans l'établissement ou dans les chaînes de transformation à des fins spécifiques, comme le refroidissement ou le transport des produits, l'air peut entrer en contact direct avec le produit, de sorte que sa qualité doit être adaptée pour convenir aux consommateurs les plus sensibles au produit fini. »

Par. 34. On parle de zones de manipulation « des produit finis ». Les produits finis sont normalement emballés et donc protégés, ce qui rend certaines mesures d'hygiène nécessaires. L'ICMSF suggère d'enlever le mot « fini » dans « produit fini » et d'ajouter « transformé mais pas encore emballé » à la fin du paragraphe.

Par. 36. À la troisième phrase, il est question d'interrompre la production en cas d'événement inhabituel. Or,

les événements inhabituels ne justifient pas nécessairement d'interrompre la production, la décision à ce sujet étant dépendante de l'ampleur du problème. En revanche, ces événements justifient d'effectuer un examen et une évaluation approfondie de la situation, d'intensifier l'échantillonnage et les analyses, de prendre des mesures correctives, etc. Ainsi, l'ICMSF propose de supprimer « la production doit être interrompue » à la fin de la troisième phrase et d'insérer à la quatrième phrase le texte suivant : « On doit effectuer un examen et une évaluation approfondie de la situation, évaluer le bien-fondé d'intensifier l'échantillonnage et les analyses du produit et du milieu ambiant (du produit), et de prendre d'autres mesures correctives en fonction de la situation. » En ce qui concerne l'exemple fourni ci-dessus, la fuite doit être colmatée et nettoyée, désinfectée et séchée à fond, puis inspectée visuellement avant la reprise de la production. ».

Par. 38. La façon dont cette section est formulée donne l'impression que les mesures de destruction des germes s'appliquent aux aliments à faible teneur en eau, alors que pour plusieurs des produits couverts dans le champ d'application de ce document, ces mesures s'appliquent aux matières premières « à teneur en eau élevée ». L'ICMSF recommande de remanier le début de la première phrase comme suit : « Dans toute la mesure du possible, les aliments à faible teneur en eau ou leurs matières premières applicables ... » et de supprimer « avant de parvenir à l'étape de la consommation ».

Par. 39. L'ICMSF propose de remplacer « méthodes » par « traitements de réduction microbienne ». Comme le séchage n'est normalement pas considéré comme une étape de traitement germicide, nous recommandons de supprimer cette mesure comme exemple de traitements thermiques, mais de la remplacer par « la pasteurisation/stérilisation des produits liquides », car il s'agit des mesures de traitement les plus fréquemment utilisées.

Par. 40. La validation s'appliquerait également au traitement des matières premières utilisées pour produire des aliments à faible teneur en eau. Par conséquent, l'ICMSF recommande de reformuler la fin de la première phrase comme suit : « étape d'inactivation (mesure de maîtrise) pour les aliments à faible teneur en eau et leurs matières premières applicables ». L'ICMSF suggère en outre d'ajouter le texte suivant à la fin du deuxième alinéa : « la réduction à l'échelle opérationnelle du processus en vigueur dans l'usine. » Nous suggérons de remplacer « processus » au quatrième alinéa par « processus en usine ».

Par. 41. L'ICMSF suggère de reformuler le début de la phrase : « Une fois que la réduction des agents pathogènes requise dans le processus en usine a été correctement validée, les paramètres de vérification appropriés... ».

Par. 42. L'ICMSF propose de remplacer « et du conditionnement » par « du remplissage et du conditionnement primaire », du fait que le remplissage est une importante étape à prendre en compte et que le terme « conditionnement » peut désigner l'emballage secondaire, alors que cette étape ne présente aucun risque de contamination.

Par. 44. L'ICMSF propose de remplacer « des contrôles sanitaires » par « des mesures de contrôle de l'hygiène » étant donné que les « contrôles sanitaires » s'appliquent spécifiquement au nettoyage.

Par. 45. On ne voit pas comment la « surveillance des mesures de contrôle » diffère des « résultats de la vérification ». L'ICMSF propose de supprimer la mention « surveillance des mesures de contrôle » et de commencer la première phrase par « Lorsque les résultats de la vérification révèlent des écarts... ». En outre, en cas d'écart par rapport aux seuils critiques fixés, l'analyse n'est pas nécessairement la mesure toute indiquée car d'autres mesures correctives peuvent être définies, comme le détournement du produit dans le réseau d'égout ou avant le traitement thermique, le retraitement ou la destruction du produit, etc. Nous recommandons donc de remplacer « il peut s'avérer nécessaire de mener des tests sur le produit fini » par « un examen approfondi et une évaluation de la situation devraient avoir lieu afin déterminer le bien-fondé d'intensifier l'échantillonnage et les analyses du produit et du milieu ambiant (du produit), et de prendre d'autres mesures correctives adaptées à la situation ».

Par. 46. L'ICMSF propose de remplacer « haut degré » dans la deuxième phrase par « degré supérieur », car une comparaison est établie entre les deux zones. Il faudrait définir ce qui constitue un « degré supérieur », la comparaison pourrait viser un produit d'une même catégorie mais de forme différente.

Section 5.3. L'ICMSF recommande d'ajouter un paragraphe entre le paragraphe 47 et le paragraphe 48 pour indiquer comment déterminer si un ingrédient est sensible ou non. Nous proposons le texte suivant pour ce paragraphe : « afin de déterminer si les ingrédients sont des ingrédients sensibles dans le contexte des aliments à faible teneur en eau, une évaluation comme celle effectuée selon les principes du système HACCP, notamment la probabilité que le risque se concrétise, devrait être réalisée. Les ingrédients sensibles potentiels comprennent ceux dans lesquels la *Salmonella* est probablement présente et qui ne sont pas soumis à un traitement suffisant de réduction des agents pathogènes ou qui sont ajoutés après une étape de destruction. »

Par. 49. Dans le texte actuel, il est uniquement question d'éviter la recontamination des ingrédients fragiles. Toutefois, les matériaux à faible risque (c'est-à-dire présentant une probabilité faible ou négligeable d'héberger la *Salmonella*) pourraient devenir contaminés aussi et présenteraient alors un risque une fois ajoutés aux ingrédients de mélanges secs (c'est-à-dire ajoutés après une étape de destruction). L'ICMSF propose donc de remplacer « ingrédients sensibles » à la première ligne par « ingrédients ajoutés au produit fini sans autre étape de réduction des agents pathogènes » et de remplacer « ingrédients sensibles » dans les lignes 2 et 3 par « ces ingrédients ». En outre, nous suggérons de terminer la troisième phrase par « ... le transport des ingrédients, la manutention ou d'autres sources de contamination ».

Par. 52. Il serait utile de préciser que lorsqu'on parle de « qualité potable » de l'eau, on fait référence aux paramètres microbiologiques. Selon le type de matériau qui constitue l'équipement, d'autres facteurs (p. ex. la turbidité, la teneur en matières organiques, la composition chimique) peuvent ne plus correspondre à la définition de « potable », sans que cela se répercute sur la salubrité du produit. L'ICMSF propose de commencer la première phrase par « de l'eau qui est potable selon les paramètres microbiologiques doit être ... » Nous proposons également de remplacer « de l'eau contaminée », à la dernière phrase, par « des quantités infimes d'eau contaminée ».

Par. 59. L'ICMSF recommande de remplacer « non détectés » par « dissimulés » à la première phrase.

Par. 60. L'ICMSF suggère de fournir quelques exemples à la fin de la phrase et de conclure la phrase par « ... des activités telles que le démontage ou le repositionnement de l'équipement ».

Par. 61. Pour les situations où le nettoyage humide contrôlé s'impose, l'application en cas de contamination du milieu ambiant est probablement plus pertinente que l'exemple de contamination du produit qui est fourni, en particulier si la cause de la contamination du produit fini est inconnue. L'ICMSF suggère de reformuler l'exemple entre parenthèses comme suit : « ... (par exemple, en réponse à une situation dans laquelle une contamination de l'environnement ou du produit est survenue) ... »

Par. 62. L'utilisation suggérée de pastilles de dioxyde de carbone n'est peut-être pas l'exemple convenant le mieux, car elle comporte le risque inhérent de provoquer de la condensation sur la surface de contact avec le produit. D'autres exemples de matériaux abrasifs tels que le sel ou le sucre conviendraient peut-être mieux. En outre, on indique dans le texte que l'huile chaude ne s'avère pas parfaitement efficace pour éliminer tous les résidus d'aliments; cet énoncé gagnerait à être accompagné d'un renvoi aux rapports d'étude pertinents, car l'huile chaude est couramment utilisée sur les différentes catégories de produits. Le par. 62 traite essentiellement des éléments ayant trait au nettoyage des surfaces de contact avec les aliments et non de l'établissement, dont la section VI devrait traiter. L'ICMSF propose donc de développer la section V (Maîtrise des opérations) pour y ajouter du texte qui regrouperait les différentes parties du texte de la section VI portant sur le nettoyage des surfaces de contact avec les aliments (à partir des paragraphes 62, 63, 64).

Annexe I. L'ICMSF appuie fermement l'idée d'inclure les critères microbiologiques de la *Salmonella* dans cette Annexe, sous un titre distinct, « Critères des micro-organismes pathogènes », mais préconise de ne pas recommander explicitement le plan d'échantillonnage existant comme plan à appliquer en toute circonstance, comme cela semble être actuellement le cas. Différents plans d'échantillonnage peuvent s'appliquer en fonction de la catégorie de produit, par exemple, les aliments prêt-à-consommer ou autre, en tenant compte des différences dans la survie et la prolifération des facteurs de danger, et des différences de sensibilité des consommateurs. Il serait donc opportun d'énumérer dans un tableau ou sous une autre forme un certain nombre de plans d'échantillonnage pour, par exemple, différentes catégories de produits finis, de manière à reformuler la deuxième phrase du deuxième alinéa comme suit : « Le critère microbiologique suivant peut être appliqué au produit fini, mais d'autres plans d'échantillonnage peuvent mieux convenir selon la rigueur

requis pour maîtriser l'agent pathogène en fonction de la catégorie de produit, de la probabilité de destruction ou de prolifération du facteur de danger dans le produit fini, ainsi que de la sensibilité des consommateurs ciblés. » Nous recommandons en outre d'inclure un critère microbiologique pour les entérobactéries sous un titre distinct, « critères d'hygiène du procédé » et, par souci de cohérence avec la pratique instaurée dans les récents Codes (à savoir CAC/GL61-2007; CAC/RCP66-2008), pour fournir des indications sur la performance du ou des plans d'échantillonnage recommandés, ainsi que de donner des exemples de mesures typiques à prendre en cas d'observation d'un critère. L'ICMSF se fera un plaisir de fournir les données nécessaires concernant la performance des plans d'échantillonnage, lorsque cela est nécessaire. La même formulation de texte sur les mesures typiques que celle utilisée dans les deux récents codes pourrait être ajoutée à la fin de l'annexe I « Les mesures habituelles suivantes doivent être prises, si les critères susmentionnés ne sont pas respectés : (1) empêcher la distribution du lot en question aux fins de la consommation humaine, (2) ordonner le rappel du produit s'il a été mis en circulation pour la consommation humaine et (3) déterminer et corriger la cause fondamentale du problème. »

FIL

Observations générales

La FIL tient à exprimer des réserves au sujet de la décision prise dans l'introduction de la version actuelle de l'avant-projet proposé.

Salmonella spp. est certainement le principal agent pathogène à craindre dans les aliments à faible teneur en eau, mais il n'est pas le seul, et il peut même ne présenter aucun problème dans certains aliments à faible teneur en eau. Ainsi, il ne convient pas dans tous les cas (par exemple, poudre de fromage) de centrer les mesures sur les *Salmonella* spp. dans ce document. Cette limitation est déjà abordée dans la section Objectifs, au point n° 4, où les BPF et les BPH sont conçues pour prévenir efficacement tous les autres agents pathogènes pouvant être source de préoccupation, à savoir, pas uniquement *Salmonella* spp.

Nous aimerions également qu'il soit envisagé de donner des indications claires pour les aliments non homogènes, c'est à dire les aliments constitués de couches de produits, ou d'aliments contenant des « inclusions », p, ex. des noix ou des pâtes de noix.

Ces aliments pourraient favoriser la présence de zones d'activité accrue de l'eau à l'intérieur de l'aliment (c'est-à-dire $a_w > 0,85$). Par conséquent, même si un aliment présente une a_w mesurable globale $< 0,85$, ces régions localisées à a_w élevée peuvent encore favoriser la croissance des agents pathogènes.

La FIL aimerait en outre présenter les observations suivantes :

- Page 4, section 5.1, paragraphe 36. Troisième phrase. Si des conditions inhabituelles surviennent dans une zone de production d'aliments à faible teneur en eau, comme par exemple une fuite dans le toit, la défaillance d'un gicleur ou le refoulement d'un égout dans la zone de transformation, la production doit être interrompue. Observation : Tous les événements ne sont pas de nature à forcer l'arrêt de la production. Nous recommandons ce qui suit : « Il faut évaluer la poursuite de la production au regard de tout impact négatif sur la salubrité des aliments, auquel cas » la production devrait être interrompue.
- Page 9, section 5.3, paragraphe 48. Première phrase : « ... pour les ingrédients sensibles qui seront ajoutés au produit fini sans autre étape de réduction des agents pathogènes ». Nous recommandons ce qui suit : fournir un ou des exemples d'ingrédients vulnérables.
- Page 10, section 6.1.2.1, par. 62. Dernière phrase : « D'autres méthodes dont l'efficacité est attestée peuvent être utilisées ».

Observation : Cet énoncé est très général.

Nous recommandons ce qui suit : spécifier qu'une méthode devrait être qualifiée comme offrant une « efficacité attestée ».

- Page 11, section 6.1.2.3, par. 65. Première phrase et alinéa : « Les éléments suivants doivent être considérés lors du nettoyage à l'eau : l'utilisation de l'eau... »
Nous recommandons ce qui suit : mentionner que l'eau doit être de qualité convenable (p. ex. potable), afin de ne pas introduire de contamination.

Réponses aux questions spécifiques

1. Devons-nous développer la section sur la production primaire pour les différents aliments qui seraient couverts dans le champ d'application, ou l'information contenue dans les *Principes généraux d'hygiène alimentaire* est-elle suffisante?

Il s'agit d'un code horizontal qui s'applique à tous les aliments à faible teneur en eau. Il serait très compliqué d'entrer dans le détail pour chaque production. Par conséquent le FIL estime qu'il n'est pas nécessaire d'élaborer de section sur la production primaire dans le Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau. Cependant, des renvois seront inclus pour se reporter aux Principes généraux d'hygiène alimentaire et à tous les codes pertinents qui traite de la production primaire.

2. Voulons-nous inclure des critères microbiologiques pour les *Salmonella* lors de l'analyse du produit fini? Devons-nous considérer des critères pour d'autres micro-organismes?

Selon le cadre d'analyse des risques FAO/OMS, tout critère microbiologique constitue un paramètre de gestion de risques. La JEMRA a récemment lancé un appel de données sur les agents pathogènes dans les aliments à faible teneur en eau afin d'effectuer l'évaluation des risques qui sous-tendra la décision scientifique des gestionnaires de risques pour ce qui est de définir les paramètres, dont le critère microbiologique.

La FIL suggère d'exclure cette information du Code d'usages existant pour le moment, car ce serait trop prématuré.

3. Sommes-nous d'accord d'inclure la *Salmonella* et les entérobactéries dans le programme de surveillance de l'environnement?

La FIL propose d'établir des critères microbiologiques pour les entérobactéries aux fins de la surveillance régulière de la performance des mesures de contrôle de l'hygiène en vigueur, et d'utiliser l'approche de la fenêtre mobile pour insister sur l'avantage de fournir des données sur toutes les chaînes de transformation et tous les lots. Aux fins du suivi, en cas de résultats de surveillance de routine inacceptables, d'autres critères microbiologiques applicables aux agents pathogènes préoccupants ou d'autres indicateurs du niveau d'hygiène (par exemple des levures et des moisissures) pourraient être établis. En ce qui concerne la conduite d'analyse des produits finis d'après les résultats de surveillance de l'environnement (Annexe II), le concept de l'application pratique du critère microbiologique devrait faire l'objet de directives dans l'Annexe.

Ces directives devraient porter sur les résultats de l'évaluation de risques de la JEMRA. La FIL serait prête à rédiger le texte approprié sur l'utilisation des critères microbiologiques dans le cadre de l'approche de la fenêtre mobile.

4. La validation est décrite brièvement dans la Section 5.2.2. La partie sur la validation devrait-elle être augmentée?

Non, le renvoi aux directives sur la validation semble suffire.

5. Le terme épices et plantes aromatiques séchées devrait-il être remplacé par épices et herbes aromatiques séchées? Cette modification a été apportée lors de la 44e session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire. Si le groupe de travail souhaite inclure le thé dans le Code, le terme plantes aromatiques séchées serait peut-être plus approprié.

Aucune observation de la FIL.

6. Une liste des autres codes applicables figure dans la section 2.2 de l'avant-projet. Nous devons déterminer si le Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau complétera ou remplacera ces codes. S'il devait simplement les compléter, nous devons éventuellement rebaptiser ce code.

Les Principes généraux d'hygiène alimentaire doivent rester le document principal. Le Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau doit être un complément aux codes existants. À noter que dans la section 2.2, le Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers (CAC RCP 57-2004) a été omis et qu'il doit être ajouté à la liste.

Les répétitions devraient être minimisées. Dans le cas de produits laitiers, le code de référence pour les produits laitiers à faible teneur en eau doit rester le Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers. Dans le futur Code d'hygiène en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau, il faudrait uniquement ajouter des exigences propres aux produits laitiers à faible teneur en eau. Le Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau doit être consulté pour ce qui touche les produits laitiers à faible teneur en eau. L'inverse ne convient pas.