

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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



Organisation
mondiale de la Santé

F

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

Point 7 de l'ordre du jour

CX/FL 18/50/7-Add.1

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Cinquantième session

Panama, 12 - 16 novembre 2018

AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES SUR LA GESTION DES ALLERGÈNES ALIMENTAIRES POUR LES EXPLOITANTS DU SECTEUR ALIMENTAIRE

Réponses aux observations formulées à l'étape 3 de la lettre circulaire CL 2018/71-FH

Observations soumises par l'Argentine, le Brésil, le Canada, la Colombie, le Costa Rica, Cuba, l'Équateur, l'Égypte, la Gambie, le Guyana, l'Inde, l'Irak, le Japon, le Kenya, la Malaisie, le Maroc, la Nouvelle-Zélande, la Norvège, le Panama, le Pérou, les Philippines, la Thaïlande, les États-Unis d'Amérique, l'AOECS et la FIL

Contexte

1. Ce document regroupe les observations reçues par l'intermédiaire du système de soumission d'observations en ligne du Codex (OCS) en réponse à la lettre circulaire CL 2018/71-FH publiée en août 2018. Dans l'OCS, la compilation des observations se fait dans l'ordre suivant : les observations générales sont énumérées en premier, suivies des observations portant sur des paragraphes particuliers.

Remarques explicatives concernant l'annexe

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

ANNEXE I

OBSERVATION GÉNÉRALE	MEMBRE/OBSERVATEUR
<p>L'Argentine apprécie l'occasion qui lui est offerte de fournir ces observations et félicite le groupe de travail électronique pour le travail effectué sur le présent document.</p> <p>L'Argentine estime que cet avant-projet constitue un document pertinent et utile qui présente des directives applicables pour la prévention des contacts croisés ou de la contamination par des allergènes.</p>	Argentine
<p>Le Brésil souhaite saluer le travail remarquable réalisé par le Royaume-Uni et se réjouit de pouvoir compléter ce texte par les observations particulières formulées ci-après.</p>	Brésil
<p>Les exploitants du secteur alimentaire utilisent habituellement des gants. Il convient d'évaluer si la mention relative au fait de changer de gants doit nécessairement apparaître tout au long du document.</p> <p>Le Canada a constaté qu'un certain nombre de virgules manquaient dans le document en version anglaise. Quelques erreurs typographiques ont également été relevées.</p>	Canada
<p>Le Costa Rica estime qu'il est important de préciser que le nettoyage doit être validé lorsqu'il est mentionné dans le corps du document.</p>	Costa Rica
<p>Cuba se réjouit de l'opportunité de formuler ses observations sur le document, lesquelles sont les suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cuba appuie le document préparé par le groupe de travail électronique, présidé par l'Australie et co-présidé par le Royaume-Uni et les États-Unis d'Amérique. - Cuba estime que le texte du paragraphe 115 devrait rester dans la sous-section 6.2.1. Fabrication, de même que le texte alternatif, car il approfondit davantage le sujet. - Cuba est favorable à ce que le paragraphe 144 reste tel quel et ne croit pas qu'il soit nécessaire de l'éclaircir davantage. 	Cuba
<p>(i) Observations d'ordre général :</p> <p>L'Équateur se réjouit du travail accompli par le groupe de travail électronique et considère appuyer le document, en tenant compte des observations suivantes :</p> <p>(ii) Observations spécifiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il est recommandé d'améliorer la traduction vers l'espagnol. - L'Équateur suggère de remplacer la traduction des termes suivants : « vente au détail » par « vente au détail » et « restauration » par « alimentation collective », dans l'ensemble du document, afin de conserver une terminologie utilisée en espagnol. [Note du traducteur : le premier changement proposé dans la version espagnole n'a pas d'incidence sur la version française.] - Le pays envisage d'inclure le texte suivant au paragraphe 7 : <ul style="list-style-type: none"> • crustacés (par espèce) ; • œufs ; • poissons (par espèce) ; • lait ; • arachides ; • soja ; • fruits à coque (par espèce) ; et • blé et autres céréales contenant du gluten (ainsi que leurs dérivés). - Section I - Objectifs, l'Équateur recommande d'enlever les paragraphes 17 et 18 et estime qu'ils devraient intégrer la section II - Champ d'application, utilisation et définition. - Le pays suggère d'ajouter les paragraphes suivants à la sous-section 2.1. Champ d'application : Les outils de gestion et les directives contenus dans le présent Code constituent une démarche proactive visant la gestion efficace des allergènes lors de la production, la préparation et le service des aliments, ainsi que la limitation des risques pour le consommateur, plutôt qu'une réponse réactive après détection d'un danger relatif à la sécurité sanitaire des aliments. La gestion des allergènes alimentaires implique également l'étiquetage des allergènes. Alors que le présent Code contient les mesures 	Équateur

<p>de maîtrise garantissant l'application d'un étiquetage correct lors de la fabrication d'un produit ou lors de son étiquetage pour la vente au détail auprès des consommateurs, les exigences d'étiquetage des produits alimentaires sont traitées par la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CXS 1-1985) et la Norme pour les aliments diététiques ou de régime destinés aux personnes souffrant d'une intolérance au gluten (CXS 118-1979).</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le pays recommande de supprimer le texte suivant du paragraphe 24 : <p>Le présent document a été structuré de manière à décrire les principes de gestion des allergènes alimentaires qui s'appliquent de manière générale aux exploitants du secteur alimentaire, (...). Dans ce document, la vente au détail désigne un secteur alimentaire principalement impliqué dans la vente d'aliments, préemballés ou non, directement aux consommateurs pour une consommation hors site ou ultérieure, tandis que la restauration désigne un secteur alimentaire produisant et servant des aliments pour une consommation directe.</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'Équateur demande d'inclure la définition pour « Vente au détail » et « Alimentation collective » à la sous-section 2.3. <p>Définitions :</p> <p>Vente au détail : désigne un secteur alimentaire principalement impliqué dans la vente d'aliments préemballés ou non, directement aux consommateurs pour une consommation hors site ou ultérieure.</p> <p>Alimentation collective : désigne un secteur alimentaire produisant et servant des aliments pour une consommation directe.</p> <p>Section IV - ÉTABLISSEMENT : ENTRETIEN ET DESINFECTION, suggestion de remplacer le terme « Emplacement » par « Lieu », afin de faciliter la compréhension du document.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le pays considère remplacer le mot « salles », se trouvant à la sous-section 4.2., par « zones », afin de faciliter la compréhension du document. - Sous-section 5.2.1.4 Suivi et vérification, recommandation de supprimer le texte suivant du paragraphe 67 : <p>Des audits internes réguliers des systèmes de production devraient être menés afin de vérifier que la formulation du produit concorde avec les rapports sur l'utilisation d'ingrédients allergènes, que le produit final correspond bien aux ingrédients spécifiés sur l'étiquette, (...).</p> <ul style="list-style-type: none"> - Paragraphe 106 de la sous-section 5.8.1. Plaintes des consommateurs, proposition d'éliminer le texte suivant : (...) Le plan d'action dépend des résultats de l'enquête. Les actions devraient toujours être entreprises de manière opportune afin d'empêcher tout autre incident du même type et de garantir la protection de la santé et de la sécurité publiques. - Le pays considère que le texte alternatif proposé au paragraphe 113, sous-section 6.2.1., Fabrication, devrait être placé en note de bas de page. - L'Équateur appuie l'ajout du paragraphe 114 à la sous-section 9.2.1. Fabrication de la section IX - VIGILANCE DES CONSOMMATEURS ET INFORMATIONS SUR LES PRODUITS. 	
<p>Enjeu/contexte : Le libellé du paragraphe 38 est trop long et trop compliqué.</p> <p>Opinion : La Gambie recommande de le reformuler comme suit : « Si des lignes de production distinctes sont utilisées pour des aliments présentant des profils allergènes différents (par exemple, pour les aliments ne contenant pas d'allergène spécifique et pour les aliments qui en contiennent), les fabricants devraient établir une séparation suffisante afin de limiter la probabilité de contact croisé. »</p> <p>Justification : Le nouvel énoncé est plus clair et plus facile à lire</p> <p>Enjeu/contexte : Paragraphe 24 : Inclusion de la définition de « vente au détail » dans ce paragraphe.</p> <p>Opinion : La Gambie recommande de déplacer la définition de « vente au détail » dans la rubrique dédiée aux définitions. Le libellé de ce paragraphe deviendrait : « Cette partie du document a été structurée de manière à décrire les principes de gestion des allergènes alimentaires qui s'appliquent de manière générale aux exploitants du secteur alimentaire, mais aussi à identifier les principes susceptibles de s'appliquer spécifiquement aux secteurs de la vente au détail et de la restauration. »</p> <p>Justification : Les définitions terminologiques doivent figurer dans la rubrique réservée aux définitions</p> <p>Enjeu/contexte : Paragraphe 21 : Explication visant à faire la distinction entre allergie alimentaire et intolérance alimentaire</p> <p>Opinion : La Gambie recommande de modifier la phrase comme suit : « Ce Code ne traite pas des hypersensibilités liées à une étiologie non immunologique, telles que l'intolérance au lactose ou la sensibilité aux sulfites. »</p> <p>Justification : Le champ d'application ne concerne que les allergènes. Aucun exemple d'intolérance alimentaire ne devrait être mentionné.</p>	<p>Gambie</p>

<p>Enjeu/contexte : Paragraphe 20 : Ajout de détails concernant les huit groupes d'aliments qui constituent les principales sources d'allergènes</p> <p>Opinion : La Gambie recommande de supprimer les précisions relatives aux huit groupes d'aliments associés aux allergènes de manière à ce que le libellé de la phrase devienne « Le Code couvre les allergies alimentaires à médiation IgE, les allergies alimentaires sans médiation IgE et les hypersensibilités (par exemple, maladie cœliaque) qui peuvent être déclenchées par de petites quantités de l'allergène alimentaire incriminé »</p> <p>Enjeu/contexte : Paragraphe 15 : Détails portant sur les fruits d'une gestion efficace des allergènes</p> <p>Opinion : Les exploitants du secteur alimentaire sont encouragés à se doter de politiques et de procédures de gestion des allergènes documentées, spécifiques à leur activité dans le secteur alimentaire. Ces politiques doivent être strictement mises en œuvre dans le but de prouver le respect des exigences en matière de réduction du risque de contamination croisée dans ces activités.</p> <p>Justification : Clarifier la formulation et souligner la nécessité d'une mise en œuvre pour assurer la protection du consommateur.</p> <p>Enjeu/contexte</p> <p>Paragraphe 13 : 1^{re} puce : Utilisation du mot « sacs » Opinion</p> <p>La Gambie recommande de remplacer le mot « sac » par « conteneur ». Ainsi la phrase devient « inapproprié ou inefficace des sacs conteneurs et véhicules de transport ».</p> <p>Justification : Différents types de conteneurs peuvent être utilisés, dont les sacs.</p> <p>Enjeu/contexte : Paragraphe 10 : Inclusion de la mention « y compris un étiquetage insuffisant ou inexact » pour insister sur la médiocrité de la gestion des allergènes même si cela relève déjà d'une mauvaise gestion des allergènes</p> <p>Opinion : La Gambie recommande de reformuler la 1^{re} phrase comme suit : « Une mauvaise gestion des allergènes (y compris un étiquetage insuffisant ou inexact) peut entraîner la présence de niveaux divers d'allergènes non déclarés dans les aliments, ce qui peut constituer un risque si une personne allergique en consomme. »</p> <p>Justification : Un étiquetage insuffisant ou inexact fait partie des problèmes abordés dans le cadre d'une gestion normale des allergènes</p> <p>La Gambie recommande d'utiliser la formulation alternative du paragraphe 145 qui est libellée comme suit : « Tous les produits alimentaires et ingrédients devraient être accompagnés ou présenter des informations appropriées afin de garantir que les autres fabricants ou transformateurs d'aliments sont informés de la présence ou non d'un ingrédient allergène dans cet aliment. Cela inclut tout étiquetage de précaution applicable sur les allergènes (par exemple, l'expression « peut contenir »). Néanmoins, il est souhaitable d'éviter l'utilisation systématique de telles expressions, qui peuvent réduire la diversité des aliments disponibles sur le marché pour les consommateurs souffrant d'allergies. » plutôt que d'utiliser l'affirmation contenue dans le paragraphe 144 libellé comme suit : « Tous les produits alimentaires et ingrédients devraient être accompagnés ou présenter des informations appropriées afin de garantir que les autres fabricants ou transformateurs d'aliments ainsi que les consommateurs sont informés de la provenance de l'aliment et de la présence ou non d'un ingrédient allergène dans cet aliment. »</p> <p>Justification : Le paragraphe 145 détaille mieux les consignes relatives à l'étiquetage des allergènes, notamment le recours à un étiquetage de précaution lorsque l'absence d'allergènes n'est pas garantie</p>	
<p>Le document est généralement acceptable mais donne beaucoup de détails inutiles et, dans certains cas, trop prescriptifs. En tant que document d'orientation, il devrait être explicite et fournir un cadre général pour la mise en place d'un système efficace de gestion des allergènes.</p>	Maroc
<p>La Nouvelle-Zélande apporte son soutien à l'élaboration de ce Code d'usages.</p> <p>Observations générales :</p> <p>1. La Nouvelle-Zélande propose au groupe de travail électronique de prendre en considération le travail actuellement réalisé sur l'étiquetage dans le document du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires intitulé : « Document de discussion sur l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail », étant donné que les deux documents sont susceptibles de se recouper. Le document de discussion sur les récipients non destinés à la vente au détail est accessible à l'adresse : http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-</p>	Nouvelle-Zélande

proxy/en/?Ink=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-714-43%252FWD%252Ffl43_06f.pdf

Dès que ce document de discussion sur les « récipients non destinés à la vente détail » sera finalisé, il conviendra alors d'y faire référence dans le présent document.

2. La Nouvelle-Zélande préconise de restreindre le recours à un étiquetage de précaution aux aliments qui présentent un risque réel de contamination croisée par des allergènes qui ne peut être contrôlée. Pour se faire, il convient de prévoir des outils pour évaluer le niveau de risque (notamment les niveaux seuils qui seront à établir et à utiliser) à destination des consommateurs souffrant d'allergies alimentaires.

- La Nouvelle-Zélande suggère également de communiquer le texte relatif à l'étiquetage de précaution au CCFL dont l'expertise pourrait contribuer à la formulation du présent document.

3. La Nouvelle-Zélande suggère que la section 3 « Production primaire » inclut également des notions supplémentaires quant aux contrôles de la production primaire, notamment la proximité de cultures plantées contenant des allergènes (telles que le blé, le soja, le sésame), le nettoyage des récolteurs et des équipements en particulier lorsqu'ils sont stockés puis utilisés selon une alternance saisonnière, l'utilisation partagée d'espaces, d'équipements et de véhicules de transport pour le traitement post-récolte des cultures.

4. Dans la version anglaise, les termes anglais « personnel » et « staff » sont utilisés de manière interchangeable dans le document. NDLT : en fonction du contexte, ces deux termes sont traduits par « personnel » ou « employé » dans la version française. Nous recommandons de n'en choisir et utiliser qu'un dans l'ensemble du document.

5. La Nouvelle-Zélande suggère d'inclure dans ce code d'usages l'utilisation de doses de référence/seuil d'allergènes ainsi que d'une validation du nettoyage afin de renseigner les décisions relatives à l'évaluation et à la gestion des risques. Cela peut se faire grâce à des informations fournies par des outils en ligne utilisables à titre indicatif. Par exemple, l'outil utilisé en Nouvelle-Zélande s'appelle « VITAL » accessible à l'adresse : <http://allergenbureau.net/vital/>

6. La Nouvelle-Zélande prend acte des préoccupations formulées par le groupe de travail électronique concernant l'existence de différents principes régissant actuellement les seuils. Même s'il s'agit d'un domaine de recherche scientifique en constante évolution, ces préoccupations ne devraient pas pour autant conduire à l'omission des seuils/reasons dose-effet dans ce Code. Il est préférable que le Code comporte une clause attestant que l'utilisation de niveaux seuils établis scientifiquement constitue un outil d'évaluation des risques pour les consommateurs souffrant d'allergies alimentaires. Cette utilisation de seuils permet de limiter le recours à l'étiquetage de précaution lorsqu'il n'est pas justifié. En conséquence, un étiquetage de précaution devient alors beaucoup plus pertinent pour les consommateurs souffrant d'allergies alimentaires.

7. La Nouvelle-Zélande suggère d'étudier la possibilité de dispenser d'étiquetage les dérivés d'aliments allergènes dont on sait qu'ils ne présentent qu'un risque faible, par ex. l'huile de soja raffinée et les substances qui en dérivent. Cela permettrait de réduire la tendance à abuser de l'étiquetage des allergènes et à trop souvent recourir à un étiquetage de précaution ayant pour conséquence de limiter le choix alimentaire des consommateurs souffrant d'allergies alimentaires. La mise en place de ces dispenses réduirait également les problèmes rencontrés par les exploitants du secteur alimentaire lorsqu'ils doivent mettre en évidence les dérivés allergisants de faible risque dans leurs procédures de gestion des allergènes. Ces dispenses devront être uniformisées à l'échelle mondiale – à l'heure actuelle, seuls certains pays ont mis en place des exemptions d'étiquetage des allergènes. Les dispenses relatives aux dérivés des allergènes les plus couramment cités mériteraient d'être abordées dans ce Code. Il est également recommandé que le CCFH demande au CCFL d'examiner ses exigences en matière d'étiquetage afin d'y inclure des dispenses pour les dérivés appropriés.

Observations spécifiques sur le libellé de l'avant-projet :

Paragraphe	Observations	Justification
------------	--------------	---------------

2, 16, 25	Envisager de mettre en adéquation les secteurs concernés par ce Code d'usages en définissant ce qu'est un exploitant du secteur alimentaire. Il n'est à l'heure actuelle pas évident de savoir ce que le terme de « secteur » englobe – on note des divergences à différents endroits du document.	
-----------	--	--

- 7, 20 La liste des allergènes devrait être en adéquation avec la formulation employée dans le document CXS 1-1985. Par exemple, dans la version anglaise du CXS 1-1985, les œufs, les arachides et le soja apparaissent au pluriel. NDLT : l'emploi de ces termes est déjà harmonisé dans la version française. Pour des raisons de cohérence par rapport aux normes existantes.
- 9 Dans la version anglaise, remplacer « lupinare » (espace manquant entre 'lupin' et 'are') par « lupin/s ». Lupin(s) est le terme utilisé dans l'Australia New Zealand Food Standards Code [Code des normes alimentaires pour l'Australie et la Nouvelle-Zélande] qui inclut les lupins en tant qu'allergènes.
- 11 Dans la dernière phrase, remplacer « susceptible d'entraîner une réaction indésirable chez un consommateur allergique » par « et de prendre les mesures nécessaires pour gérer la présence potentielle d'allergènes non déclarés. » La dose sans effet préjudiciable observé (DSEPO) pour la population dans son ensemble (ou seuil de population) n'est pas clairement définie pour les allergènes alimentaires (c'est-à-dire qu'il est difficile de déterminer une dose qui n'entraînerait pas une réaction allergique chez les personnes les plus sensibles). Il est par conséquent difficile de déterminer quand « la quantité d'allergène présente en raison d'un contact croisé est inférieure au seuil de dosage susceptible d'entraîner une réaction indésirable chez un consommateur allergique. » Il serait plus pratique d'utiliser une quantité/dose/concentration seuil inférieure à ce qui pourrait déclencher une réaction allergique dans une proportion significative de la population, qui n'est pas sans rappeler la « dose repère » (BMD) ou « dose déclenchante » (ED) déjà clairement définies pour plusieurs allergènes alimentaires.
- 11 Supprimer « dosage » dans la dernière phrase. Les seuils peuvent également être déterminés en fonction de la quantité de produit fini consommée (quantités de référence).
- 11 Dans la première phrase, ajouter « ,la préparation et la manipulation des aliments » après « le traitement ». Cet ajout de « préparation et manipulation » apporte un contexte plus large à toutes les étapes considérées par rapport au seul « traitement ».
- 13 Dans la section intitulée « Lors de la récolte, de la manipulation, du stockage et du transport », modifier la deuxième puce et remplacer « Inclusion involontaire de céréales étrangères » par « Inclusion involontaire de particules étrangères (par ex. céréales, fruits à coque ou graines). »
- Cette modification clarifie le fait que les céréales ne sont pas les seules concernées et que d'autres particules devraient également être prises en compte.
- 13 Dans la section intitulée « Sur les installations de fabrication de produits alimentaires emballés », ajouter « étiquettes mal traduites » aux exemples de la première puce. Les étiquettes figurant sur les aliments importés sont susceptibles d'être incorrectement traduites.
- 13 Dans la section « Dans les établissements de vente au détail et de restauration », ajouter une nouvelle puce : « erreurs d'étiquetage des aliments allergènes ». Des erreurs d'étiquetage peuvent se produire dans le cadre de la vente au détail et dans la restauration.
- 24 Déplacer les définitions de « vente au détail » et de « restauration » dans la section 2.3 « Définitions ». Il convient de déplacer ces définitions dans la section 2.3 car elles risquent de ne pas être repérées dans le corps du texte.
- 25 Dans la section 2.3, Définitions,
- Inclure « transporteurs » dans la définition d'exploitant du secteur alimentaire : « [...] ce qui comprend les producteurs, les transformateurs, les grossistes, les distributeurs, les importateurs, les exportateurs, les transporteurs, les détaillants et les établissements de restauration. » Les transporteurs ne doivent pas être omis de la définition d'un exploitant du secteur alimentaire, car ils ne sont pas exempts de responsabilité au regard de ce Code d'usages.
- 25 Dans la section 2.3, Définitions,
- Ajouter la définition d'étiquetage de précaution applicable aux allergènes
 - Ajouter la définition de « retraitement ».
 - Ajouter la définition de « contact croisé ».
 - Ajouter la définition de « seuil de dosage ».
 - Ajouter la définition de « PON », mentionné aux paragraphes 102 et 103. Ces termes apparaissent dans le document sans être définis dans la section 2.3.

<p>33 Ajouter une cinquième phrase au paragraphe : « L'utilisation d'un emballage à usage unique peut se révéler être une option utile pour certains transporteurs ». Cela peut être une option envisageable dans les cas où un nettoyage minutieux et une séparation stricte des conteneurs ne sont pas possibles.</p> <p>37 Ajouter « Un isolement sur la durée devrait être considéré comme une option, en particulier pour les petites entreprises » en fin de paragraphe. Cet ajout permet d'évoquer de manière plus substantielle le fait que les procédures de gestion des allergènes peuvent inclure un isolement sur la durée (en plus d'une séparation physique, dans l'espace, qui est déjà correctement abordée), en particulier pour les petites entreprises.</p> <p>39 Ajouter ce qui suit en fin de paragraphe : Sinon, les équipements doivent être nettoyés avant de passer à un autre aliment présentant un profil allergène différent. Il est probable que le nettoyage soit la solution la plus pratique pour de nombreux détaillants et restaurateurs, d'où la proposition d'ajouter cette méthode alternative.</p> <p>42 Question : Les cloisons et les rideaux constituent-ils une barrière suffisante pour le confinement des allergènes en suspension ? Les courants d'air et le déplacement du personnel risquent d'annuler l'action d'une cloison ou d'un rideau utilisés comme enceintes de confinement des allergènes en suspension.</p> <p>44 Ajouter ce qui suit en fin de paragraphe : Lorsque l'élimination n'est pas une option possible, ces surfaces doivent être correctement nettoyées. Il n'est pas forcément possible d'éliminer toutes les surfaces où la nourriture peut s'accumuler, d'où cette proposition d'ajout pour en tenir compte.</p> <p>44 Dans la deuxième phrase, envisager de remplacer les exemples d'allergènes particuliers par des exemples qui correspondent à la forme alimentaire. Par exemple, « graine », « miettes de produits de boulangerie-pâtisserie ». Mentionner des exemples plus variés encourage le lecteur à considérer les allergènes particuliers d'une façon plus générale.</p> <p>47 Ajouter deux puces, en seconde et en dernière position de cette section, respectivement.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Allergènes qui sont sur une même ligne de fabrication ; • si elle est connue, la concentration maximale de contact croisé éventuel pour chaque allergène. Ces puces supplémentaires contribuent au minimum requis en matière de bonnes pratiques puisqu'elles préconisent une évaluation quantitative et qualitative des risques. Elles permettent d'apporter des renseignements plus détaillés pour la prise de décision dans le cadre de la gestion des risques. L'ajout de la première puce supplémentaire permet de faire la distinction, en cas de contact croisé, entre les allergènes présents au sein d'un même établissement et les allergènes d'une même ligne de fabrication et d'en tenir compte lors de l'évaluation des risques. L'ajout de la seconde puce se trouve motivé par le fait que connaître la concentration maximale de contact croisé potentiel (lorsqu'elle est connue) permet d'évaluer avec précision le risque. <p>47 Ajout du texte suivant après le paragraphe 47 :</p> <p>Pour déterminer expérimentalement (tests) la concentration de contact croisé, la limite inférieure de détection et/ou de quantification peut représenter la concentration maximale de contact croisé éventuel. Dans le cas des processus par voie sèche, elle peut être déterminée en tenant compte de la concentration des protéines allergènes dans un aliment allergène et de son facteur de dilution dans un autre aliment. Ce paragraphe est ajouté pour apporter des directives plus définitives quant à la détermination des concentrations de contact croisé par des méthodes expérimentales (tests) ou un bilan massique, selon le processus concerné. Étant donné que toutes les méthodes analytiques présentent une limite de détection selon laquelle il est impossible de démontrer la présence ou l'absence d'une quantité inférieure à cette limite, mentionner la limite de détection ou de quantification comme une concentration de contact croisé est préconisé.</p> <p>60 Supprimer : L'huile de friture devra peut-être être filtrée pour que soient retirées toutes les particules allergènes s'il est possible que ces particules se retrouvent dans un aliment affichant un profil allergène différent. La filtration peut éventuellement réduire la présence d'allergènes dans l'aliment filtré, mais ne les éliminera pas. Après la filtration, il existe un risque élevé de contact croisé en cas de réutilisation. Un étiquetage de précaution serait vraisemblablement nécessaire pour les produits issus de cette réutilisation. Recommander la filtration seule comme étant une mesure efficace d'élimination des particules allergènes dans les huiles de friture n'est pas un conseil judicieux.</p> <p>68 (valable également pour 145, 147, 153) Supprimer « peut contenir » utilisé ici pour expliquer la définition d'étiquetage de précaution relatif aux allergènes (EPA). Il a été suggéré précédemment d'inclure l'EPA dans la rubrique consacrée aux définitions. Utiliser</p>	
---	--

conjointement les expressions « étiquetage de précaution relatif aux allergènes » et « peut contenir » est inutile lorsqu'une définition d'étiquetage de précaution relatif aux allergènes figure dans le texte.

68 Ajouter en fin de paragraphe

« Les informations nécessaires relatives au contact croisé d'allergènes doivent être fournies au professionnel du secteur alimentaire acheteur, comme indiqué au paragraphe 47 de la section 5.1 ».

Un complément textuel est proposé, car il est important de faire la distinction entre les ingrédients et le produit fini ; or l'étiquetage de précaution relatif aux allergènes ne concerne que le produit fini : des informations concernant les contacts croisés doivent en conséquence être fournies avec les ingrédients. Il avait été supposé ici que le fabricant s'occupait de la fabrication du produit fini, mais il arrive que ce ne soit pas le cas.

68 Envisager la situation selon laquelle l'introduction d'un nouvel ingrédient monocomposant, non allergène en soi, modifie le profil allergène du nouveau produit. Proposition d'ajouter : « Les fabricants devraient régulièrement évaluer leurs fournisseurs afin de veiller à ce que les ingrédients comportant un ou plusieurs composants [...] »

Une céréale constituée d'un seul composant peut avoir été exposée à des céréales ou graines allergènes en cas de polyculture au sein d'une même exploitation agricole. Cette céréale peut provenir de différents fournisseurs de zones géographiques distinctes et donc présenter des profils allergènes de contact croisé variables à différents moments.

73 Ajouter « et entreposé à part » à la fin de première phrase. Établir une zone de stockage réservée fait également partie des bonnes pratiques lorsque le matériel utilisé pour des aliments contenant des allergènes est marqué, étiqueté ou associé à un code couleur.

75, 148 La première phrase indique que « Le personnel des établissements de vente au détail et de restauration devrait demander aux clients s'ils souffrent d'allergies alimentaires, même si les clients ne le mentionnent pas d'eux-mêmes. »

La Nouvelle-Zélande fait remarquer que demander aux consommateurs s'ils souffrent d'une allergie alimentaire dans le cadre d'une vente au détail ou d'un service de restauration n'est pas toujours possible ou réaliste.

Remplacer « devrait » par « pourrait demander aux clients ».

Il n'est pas toujours possible, d'un point de vue logistique ou situationnel, de recommander cette pratique, notamment dans les commerces de détail et les établissements de restauration qui accueillent un grand nombre de clients. Poser des questions sur les allergies peut s'avérer plus pratique dans certaines situations, par ex. dans les restaurants proposant un service à table, des établissements dans lesquels le volume de transaction est faible, dans lesquels le personnel de salle dispose de suffisamment de temps pour poser la question et renseigner correctement le consommateur en ce qui concerne les allergènes. Le paragraphe 81 mentionne le fait que le personnel au contact des consommateurs devrait être informé des allergènes présents dans les produits.

75 Envisager l'ajout d'une deuxième phrase : « Prévoir une signalétique concernant les allergènes en magasin ou sur les menus. »

Cette méthode est économique et réitère les informations indiquées sur les étiquettes alimentaires. Cela met également en évidence le « risque » inhérent au produit final sur le lieu de vente des produits au consommateur.

77 Les exploitants des établissements de vente au détail et de restauration devraient envisager, dans la mesure du possible, l'assignation d'une personne en particulier à la préparation d'un aliment allergène. La formulation actuelle suggère une approche binaire. Même s'il est possible d'avoir une personne qui se consacre à la préparation d'un aliment allergène, elle doit être à même de comprendre les procédures de maîtrise des allergènes mises en place dans l'établissement pour la préparation des aliments présentant des profils allergènes différents.

79 Supprimer : L'huile de friture devra peut-être être filtrée pour que soient retirées toutes les particules allergènes s'il est possible que ces particules se retrouvent dans un aliment affichant un profil allergène différent. La filtration réduit, sans l'éliminer, le risque de présence d'allergènes. Par conséquent, nous demandons à ce que la phrase soit supprimée.

84 Supprimer « aliments non emballés ». Remplacer par « aliments dont l'étiquetage n'est pas obligatoire ». Cette formulation clarifie le fait que ce libellé est pertinent pour les aliments dont l'emballage n'est pas nécessaire.

<p>88 Supprimer « le cas échéant » dans la première phrase. L'évaluation des programmes de contrôle des allergènes des fournisseurs devrait être un exercice régulier, avec des évaluations supplémentaires lorsque des changements laissent escompter une fréquence accrue des évaluations.</p> <p>90 Supprimer « ingrédients mineurs » dans la deuxième phrase. Les remplacer par « ingrédients ajoutés en petite quantité » Ceci décrit plus précisément l'ingrédient dans le contexte de la gestion des allergènes. Un mélange d'épices ou d'arômes contenant des allergènes peut avoir un impact allergisant important, même en petite quantité.</p> <p>103 Doit comprendre la plupart des puces du paragraphe 102 (à l'exception de l'application des étiquettes et les procédures de nettoyage des lignes). Précise les dossiers de suivi supplémentaires à conserver.</p> <p>Section VI - Établissement : entretien et désinfection</p> <p>Supprimer « désinfection » ; ajouter « nettoyage » La désinfection correspond plus à l'élimination et à la désinfection des micro-organismes, nous suggérons donc de remplacer ce terme par « nettoyage ».</p> <p>115 Utilisation recommandée du « texte alternatif » pour ce paragraphe.</p> <p>Inclusion également recommandée des éléments ajoutés suivants, en gras et soulignés, dans la section « texte alternatif » : La validation du nettoyage désigne la garantie qu'un nettoyage efficace a été réalisé. Elle consiste en l'évaluation des méthodes de nettoyage, permettant de s'assurer que ces dernières conviennent pour limiter les contacts croisés avec des allergènes. Le processus de validation doit être particulier à l'ensemble combiné allergène-processus-matrice, et doit être effectué plus d'une fois. Le protocole doit être documenté et revalidé régulièrement (une fois par an minimum) ou en cas de modifications substantielles. Lorsque des allergènes susceptibles d'entrer en contact croisé sont identifiés comme présentant un risque, les processus de nettoyage doivent être validés par le biais d'une évaluation visuelle (vérification de l'aspect visuellement propre du matériel) et, dans la mesure du possible, par un plan de vérification analytique. L'efficacité du nettoyage doit faire l'objet d'un suivi (vérification) après chaque procédure de nettoyage (ou à une fréquence appropriée) afin de garantir l'efficacité de la conformité des procédures validées. Les contrôles doivent inclure une combinaison de prélèvements, d'échantillonnages sur la ligne de production et de tests sur les produits finis après nettoyage le cas échéant, selon que les méthodes sont appliquées aux ingrédients, aux surfaces ou aux produits finis.</p> <p>Le texte alternatif est plus pertinent, il encourage la validation et la vérification des procédures de nettoyage, choses que les fournisseurs devraient être encouragés à faire.</p> <p>Dans les cas où l'on est certain que la procédure de nettoyage est normalisée et toujours efficace, une fréquence moindre des vérifications peut se justifier et passer à une fréquence annuelle ce qui permettrait d'éviter des coûts de contrôle inutiles. Les attentes sont ainsi beaucoup plus claires, et les conseils de « meilleures pratiques » utilement formulés.</p> <p>115 Supprimer « dans la mesure du possible » dans la troisième phrase. Un contrôle visuel suffit rarement pour valider un nettoyage, car il ne permet de vérifier que les zones d'accès facile et ne garantit pas que les points d'ancrage et les zones difficiles à nettoyer/de nettoyage sur place seront correctement contrôlés.</p> <p>116 Ajouter « correctement » avant « éliminés par ce processus » dans la dernière phrase de ce paragraphe. Étant donné que toutes les méthodes analytiques présentent une limite de détection selon laquelle il est impossible de démontrer la présence ou l'absence d'une quantité inférieure à cette limite, nous proposons d'ajouter le mot « correctement » qui signale clairement qu'il est pratiquement impossible de démontrer qu'une substance, telle qu'un allergène, a complètement été éliminée.</p> <p>127 Dans cette phrase, remplacer « encourager » par « s'assurer que les employés se lavent les mains [...] » Se laver les mains entre les manipulations de différents allergènes devrait être obligatoire.</p> <p>135 Supprimer ce paragraphe et le remplacer par : « L'exploitant du secteur alimentaire responsable de la répartition des aliments à transporter doit s'assurer que des instructions claires et faciles à suivre ont été fournies au transporteur concernant les situations dans lesquelles un contact croisé entre allergènes pourrait se produire. Le transporteur doit avoir des procédures en place pour garantir l'intégrité des produits transportés. »</p> <p>S'attendre à ce que (ou démontrer que) le transporteur comprenne et identifie les situations de contact croisé éventuel n'est peut-être pas réaliste. Il revient donc au fournisseur de transmettre des instructions claires et complètes au transporteur.</p>	
---	--

<p>144, 145 Les informations relatives aux allergènes alimentaires peuvent figurer soit dans des documents connexes, soit sur l'emballage. En réponse au document de discussion sur l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail, la Nouvelle-Zélande indique être en faveur de la possibilité de fournir ces informations dans des documents joints au produit.</p> <p>144 et 145 Utilisation recommandée du « texte alternatif » pour ce paragraphe.</p> <p>Ajouter : Cela inclut toutes les informations applicables pertinentes pour évaluer le risque de contact croisé entre allergènes, notamment celles qui sont mentionnées au paragraphe 47 de la section 5.1, et peut traiter de l'étiquetage de précaution relatifs aux allergènes, comme évoqué en section 9.3.</p> <p>Supprimer : étiquetage de précaution sur les allergènes (par ex. l'expression « peut contenir »). Nous préférons le libellé alternatif, car il est important que les produits et ingrédients alimentaires comportent des informations relatives aux allergènes afin que l'acheteur puisse vérifier les contacts croisés entre allergènes.</p> <p>Nous proposons que les informations relatives aux allergènes (par ex. la liste des allergènes - délibérés et de contact croisé, les concentrations en protéines allergènes, les quantités ajoutées/éventuellement présentes) soient fournies, mais sans nécessairement se trouver à chaque emplacement physique des sacs/emballages stockés dans un site de fabrication.</p> <p>144, 145 Envisager la suggestion selon laquelle le Code reconnaît l'existence de solutions alternatives à l'étiquetage des listes d'allergènes pour gérer les aliments au sein de l'établissement du professionnel du secteur alimentaire, par ex. un système électronique qui permet d'obtenir les informations relatives aux allergènes en scannant l'étiquette/le code-barres. Le secteur alimentaire utilise déjà le principe de balayage électronique (scan) pour lire le libellé d'une étiquette et obtenir les renseignements associés.</p> <p>147 Ajouter « et que les allergènes présents dans tout produit préemballé soient clairement indiqués » en fin de paragraphe. Les détaillants doivent également vérifier que les allergènes présents dans des produits finis préemballés qu'ils vendent figurent clairement sur l'étiquette.</p> <p>153 Troisième puce : Supprimer « est détecté à ». Remplacer par « peut être présent à ». La phrase mentionne « selon une évaluation des risques » qui dépasse la simple détection de l'allergène dans l'aliment.</p> <p>153 Supprimer « l'expression « peut contenir » » dans la première phrase. Étiquetage de précaution : toute « détection » doit être étiquetée avec mention de l'allergène concerné. Une déclaration d'éventualité « peut contenir » (étiquetage de précaution) ne suffit pas.</p> <p>153 Ajouter « notamment les auxiliaires technologiques » après « ingrédients » à la fin de la première phrase. Les allergènes doivent également être mentionnés lorsqu'ils sont utilisés en tant qu'adjuvant de fabrication. Le texte en l'état n'indique pas clairement si les auxiliaires technologiques sont inclus.</p> <p>154 Dans la première phrase, ajouter : « [...] le recours à un étiquetage de précaution relatif aux allergènes devrait être limité aux situations dans lesquelles la proportion de contact croisé est susceptible d'excéder une quantité/dose/concentration seuil et pourrait provoquer une réaction indésirable dans une proportion non négligeable de la population ».</p> <p>Supprimer : « dans lesquelles le contact croisé ne peut pas être maîtrisé pour que le produit ne présente plus aucun risque pour le consommateur allergique. » Le texte de remplacement va dans le sens des commentaires proposés pour le paragraphe 11.</p> <p>Pour les zones inaccessibles au nettoyage ou dont le nettoyage ne permet pas une élimination correcte des allergènes, on doit parler de « présence » et non de « présence éventuelle ». Dans de telles circonstances, l'étiquetage de précaution ne convient pas.</p> <p>156 Ajouter « la manipulation » entre « la préparation » et « la distribution »</p> <p>Cette précision intègre mieux les processus non inclus dans la « préparation », notamment l'emballage.</p> <p>158 Ajouter « notamment une formation et des instructions claires concernant le nettoyage entre deux processus » à la cinquième puce, dans cette section.</p> <p>Cet ajout permet de tenir compte du nettoyage à faire entre deux processus en plus des nettoyages de début ou de fin de journée.</p>	
<p>Nous estimons que ce document est structuré de manière logique, son contenu est important et approfondi. Nous jugeons la démarche pratique du code comme étant essentielle et utile.</p>	<p>Norvège</p>

<p>Il est entendu que cet « Avant-projet de code d'usages sur la question des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire » renforcera la cohérence de la gestion des allergènes, les méthodes employées et les pratiques en place. En conséquence, le problème sanitaire posé par les allergènes alimentaires diminuera. Nous appuyons le fait que, dans un marché mondial, il est essentiel de développer une prise de conscience à l'échelle internationale sur la nécessité de gérer les allergènes sur l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement et du processus de production. Réduire les contacts croisés entre allergènes et utiliser un étiquetage de précaution relatif aux allergènes élargiront également la gamme de choix qui s'offrent aux personnes allergiques.</p> <p>Les autorités chargées des contrôles dans les pays scandinaves ont procédé à des contrôles d'allergènes, par échantillonnage notamment, dans des entreprises produisant et important du chocolat et/ou des confiseries préemballés, des produits de boulangerie, des plats cuisinés, ainsi que des produits à base de viande et de poisson. L'objectif de l'analyse de ces produits était le dépistage des allergènes suivants, lorsqu'ils n'étaient pas mentionnés dans les ingrédients : protéines du lait (caséine), protéines du blanc d'œuf, noisettes, arachides et gluten. 10 % des produits contrôlés comportaient un étiquetage erroné quant aux ingrédients allergènes. Ces résultats illustrent également le fait que le lait a fréquemment été détecté dans des produits qui ne le mentionnaient pas (12 %), de même que pour les noisettes (4 %) dans les produits chocolatisés/boulangers l'ayant omis de la liste des ingrédients. D'autres résultats montrent que 51 % des produits portant un étiquetage de précaution relatif à un allergène présent dans le lait contenaient de la caséine. La gamme de concentration était assez étendue (2,7–8 800 mg de caséine/kg).</p> <p>La gamme de concentration d'allergènes était également étendue dans le cas des produits portant un étiquetage de précaution relatif aux fruits à coque : intervalle de 3,1–18 500 ppm pour les noisettes, et de 0,7–42 500 ppm pour les arachides.</p>	
<p>Les États-Unis ont coprésidé l'élaboration de ce document. Nous apprécions toutes les contributions formulées par les membres du groupe de travail et nous attendons avec intérêt les commentaires des pays qui permettront d'améliorer ce texte. Nos observations visent principalement à clarifier le texte et à fournir des commentaires sur les aspects pour lesquels le groupe de travail a fourni un texte alternatif qu'il était possible de choisir.</p>	États-Unis d'Amérique
<p>La FIL estime que la meilleure voie à suivre pour gérer les allergènes dans l'industrie alimentaire consiste à déterminer les concentrations de protéines allergènes dans les aliments ainsi que les concentrations de contact croisé éventuel dans les aliments afin que le risque de contact croisé puisse être évalué quantitativement (et non qualitativement). La FIL recommande également de comparer les doses de protéine allergène (par portion) dans les aliments aux doses seuils pour la population, telle que la dose déclenchante ED05 ou autre référence, comme un moyen pour évaluer le risque lié au contact croisé entre allergènes. La FIL préconise d'utiliser à bon escient les libellés des étiquettes de précaution, comme « peut contenir ». Il y aura bien entendu des situations dans lesquelles les concentrations de contact croisé entre protéines allergènes ne seront pas connues et seules des évaluations qualitatives des risques pourront être réalisées. Mais si les concentrations de contact croisé entre protéines allergènes sont connues, une évaluation quantitative du risque serait plus instructive et permettrait une meilleure prise de décision en matière de gestion des risques.</p> <p>Re : Travaux du GTE, paragraphe 11, page 2. La FIL apprécie avoir été consultée par les présidents pour commenter l'application des seuils/rerelations dose-effet. La FIL est favorable à ce qu'un texte à caractère général soit utilisé pour introduire l'idée et à ce que des seuils déterminés soient exclus de ce document étant donné ces seuils n'ont pas encore été établis à l'unanimité et peuvent différer en fonction des ensembles de données et de la zone géographique considérés. En revanche, la FIL encourage l'inclusion de conseils précis sur les modalités d'utilisation d'une dose limite lors de l'évaluation d'un risque de contact croisé entre allergènes. Nous avons par conséquent apporté des commentaires aux paragraphes 11, 47, 145, 153 et 154. La recommandation principale consiste à encourager le recours aux analyses quantitatives de dangers, réalisables en déterminant les concentrations de contact croisé entre allergènes dans les ingrédients entrants dans la composition et dans les produits finis qui partagent une même ligne de production puis en calculant la dose de protéine allergène en tenant compte de la taille des portions du produit fini. La dose d'allergène par portion peut ensuite être comparée à la dose seuil d'allergène pour la population, telle que la dose déclenchante ED05 ou la dose repère BMD.</p>	FIL

OBSERVATIONS PARTICULIÈRES	MEMBRE/OBSERVATEUR ET EXPLICATION
TABLE DES MATIÈRES	

<p>AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES SUR LA GESTION DES ALLERGÈNES ALIMENTAIRES POUR LES EXPLOITANTS DU SECTEUR ALIMENTAIRE</p>	<p>Philippines Dans l'ensemble, nous sommes favorables aux positions exprimées dans le présent projet de document, et souhaiterions proposer que soient inclus les points ci-après en tant qu'observations générales :</p> <ul style="list-style-type: none"> Le Code ne doit pas traiter des hypersensibilités liées à une étiologie non immunologique telles que l'intolérance au lactose ou la sensibilité aux sulfites. Mais l'étiquette du produit devrait mentionner la présence, même infime, de ces éléments sources d'hypersensibilité afin de protéger les consommateurs susceptibles d'être concernés. Le Code ne doit pas présenter des informations précises sur les limites ou les relations dose-effet des allergènes étant donné que les seuils d'allergène font actuellement l'objet d'un certain nombre d'études scientifiques et diffèrent largement en fonction de la réaction ou de la sensibilité allergique de chaque individu.
<p>SECTION IV – ÉTABLISSEMENT : CONCEPTION CONCEPTION ET INSTALLATIONS 11</p>	<p>Colombie La Colombie propose de considérer que la traduction correcte en espagnol est « conception ». [Note du traducteur : le changement proposé dans la version espagnole n'a pas d'incidence sur la version française.]</p>
<p>INTRODUCTION</p>	
<p>Les allergies alimentaires constituent un problème de sécurité sanitaire des aliments de plus en plus important à l'échelle mondiale et elles sont devenues un fardeau majeur pour la santé publique et individuelle...</p>	<p>Costa Rica Le Costa Rica estime qu'il est important de préciser dès le départ qu'il est question des allergènes et de la maladie cœliaque, puisque le libellé actuel donne l'impression que la maladie cœliaque est une allergie.</p>
<p>Les allergies et hypersensibilités alimentaires, habituellement regroupées sous le terme d' « allergies », posent des problèmes de plus en plus préoccupants en matière de sécurité sanitaire des aliments à l'échelle mondiale et pèsent énormément sur la santé publique et personnelle...</p>	<p>Association européenne des sociétés cœliaques (AOECS) : Codex et réglementations L'AOECS demande à ce que ce texte soit cohérent avec la section 4.2.1.4 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CXS 1-1985). Les aliments et ingrédients suivants sont réputés être à l'origine d'hypersensibilités...</p>
<p>Les allergènes représentant un fardeau plus en plus lourd pour la santé, on s'attend à ce que les exploitants du secteur alimentaire prennent les mesures nécessaires pour déclarer de manière précise la présence d'ingrédients allergènes et pour en gérer la présence non intentionnelle... Les pratiques de gestion des allergènes devraient faire partie intégrante des bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et, le cas échéant, des systèmes HACCP, dans la fabrication, la vente au détail et la restauration l'alimentation.</p>	<p>Colombie La Colombie propose de considérer que la traduction correcte en espagnol est « alimentation », pour l'ensemble du texte.</p>
<p>Les allergènes devraient être correctement gérés tout au long de la chaîne logistique et du processus de production. Les traitements visant à tuer les agents pathogènes, comme la chaleur, les traitements à haute pression, etc. ne détruisent généralement pas les protéines allergènes. Des processus de dégradation des protéines, comme l'hydrolyse enzymatique ou acide, peuvent se révéler efficaces peuvent réduire le risque allergique, mais ces traitements ne devraient pas être validés pour leur efficacité dans le traitement des dangers liés aux</p>	<p>FIL Pour déclencher une réaction allergique, la taille protéique minimale d'un allergène correspond à environ 30 acides aminés en longueur (3 kDa) (Food Allergy and Intolerance: Current Issues and concerns [Allergies et intolérances alimentaires : préoccupations et enjeux actuels] édité par Victoria Emerton (2002); chapitre 2, Proteins as allergens: A toxicological perspective [Protéines allergènes : une approche toxicologique], Dr Rebecca J. Dearman et Professor Ian Kimber). Le fait qu'un processus d'hydrolyse enzymatique ou acide réduise le nombre de toutes les protéines allergènes dans un groupe < 3 kDa semble difficile à valider. '</p>

<p><u>allergènes ne devraient pas être tenus pour fiables lorsqu'il s'agit d'éliminer ou de détruire complètement les protéines allergènes</u></p>	
<p>Les symptômes liés à la médiation IgE se déclarent généralement dans les quelques minutes et jusqu'à 1 ou 2 heures suivant l'ingestion de l'aliment concerné. Les allergies alimentaires sans médiation IgE ou mixtes présentent leurs symptômes plusieurs heures après l'ingestion de l'aliment concerné...</p>	<p>États-Unis d'Amérique Nous suggérons de diviser le paragraphe en deux parties, en démarrant un nouveau paragraphe avec « La maladie cœliaque ».</p>
<p>Les symptômes liés à la médiation IgE se déclarent généralement dans les quelques minutes et jusqu'à 1 ou 2 heures suivant l'ingestion de l'aliment concerné. Les allergies alimentaires sans médiation IgE ou mixtes présentent leurs symptômes plusieurs heures après l'ingestion de l'aliment concerné. Les symptômes d'une allergie alimentaire à médiation IgE incluent des démangeaisons autour de la bouche, de l'urticaire, un œdème au niveau des lèvres et des yeux, des difficultés respiratoires, une baisse de la pression artérielle, de la diarrhée et, sous sa forme la plus grave, une anaphylaxie, ce qui peut entraîner la mort. <u>Cœliaque-Bien qu'il ne s'agisse pas d'une réponse du système immunitaire, les personnes atteintes de la maladie cœliaque souffrent d'une affection chronique grave où le système immunitaire du corps attaque ses propres tissus lors de la consommation de gluten et devraient donc recevoir le même genre d'intérêt d'un point de vue alimentaire, avec une attention particulière portée au risque de contamination croisée. Elle-Chez les personnes atteintes de la maladie cœliaque, le contact avec le gluten</u> provoque des dommages sur la paroi des intestins et engendre l'incapacité du corps à absorber correctement les nutriments provenant des aliments.</p>	<p>Brésil Justification : Il semble pertinent de préciser qu'il s'agit de pathologies distinctes.</p>
<p>Les symptômes liés à la médiation IgE se déclarent généralement dans les quelques minutes et jusqu'à 1 ou 2 heures suivant l'ingestion de l'aliment concerné... Les symptômes d'une allergie alimentaire à médiation IgE incluent des démangeaisons autour de la bouche, de l'urticaire, un œdème au niveau des lèvres et des yeux, des difficultés respiratoires, une baisse de la pression artérielle, de la diarrhée et, sous sa forme la plus grave, une anaphylaxie, ce qui peut entraîner la mort. <u>Ajouter un point distinct à partir de la phrase suivante></u> La maladie cœliaque est une affection chronique grave où le système immunitaire du corps attaque ses propres tissus lors de la consommation de gluten. Elle provoque des dommages sur la paroi des intestins et engendre l'incapacité du corps à absorber correctement les nutriments provenant des aliments. <u>Justification : séparer les deux passages permet d'éviter que la maladie cœliaque ne soit interprétée comme étant une allergie.</u></p>	<p>Costa Rica Il est important d'ajouter quels sont les symptômes liés à la médiation IgE (par exemple, symptômes gastro-intestinaux, vomissement, constipation, dermatite)</p>

<p>Même si de nombreux aliments peuvent causer des réactions allergiques chez les personnes sensibles, la majorité des allergies alimentaires dans le monde sont dues à des protéines présentes <u>dans huit dans neuf</u> aliments/groupes alimentaires (et leurs produits dérivés). Il s'agit des aliments/groupes alimentaires suivants :¹</p>	<p>Irak ajouter les bananes au groupe d'aliments</p>
<p>Même si de nombreux aliments peuvent causer des réactions allergiques chez les personnes sensibles, la majorité des allergies alimentaires dans le monde sont dues à des protéines présentes dans huit aliments/groupes alimentaires (et leurs produits dérivés). Il s'agit des aliments/groupes alimentaires suivants :¹</p>	<p>Costa Rica Indiquer quels produits ne contiennent pas, p. ex., d'huile de soya.</p>
<p><u>les céréales contenant du gluten, à savoir le blé, le seigle, l'orge, l'avoine, l'épeautre ou des variétés hybrides et produits dérivés</u>blé et autres céréales contenant du gluten (ainsi que leurs dérivés).</p>	<p>Association européenne des sociétés cœliaques (AOECS) : Codex et réglementations Afin de rester cohérent avec la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CX 1-1985), le texte doit s'aligner sur la formulation de la section 4.2.1.4 qui ne démarre pas l'énumération avec le blé, mais bien avec les céréales contenant du gluten (placés en fin de liste ici)...</p>
<p>blé et autres céréales contenant du gluten (ainsi que leurs dérivés).</p>	<p>Costa Rica Nous recommandons de spécifier quelles sont les céréales qui contiennent du gluten.</p>
<p>Il s'agit des allergènes les plus courants, mais d'autres allergènes alimentaires, comme les graines de sésame, le sarrasin, le céleri, la moutarde, les mollusques, les kiwis et le lupin sont tout aussi reconnus dans de nombreux pays, et il se peut que d'autres allergènes majeurs soient identifiés à l'avenir. Les mesures de maîtrise décrites dans le présent Code d'usages (Code) seront semblables pour tous les autres allergènes, et les exploitants du secteur alimentaire devront les appliquer de manière appropriée vis-à-vis des exigences propres à leurs entreprises et conformément à la législation en vigueur. <u>Cela inclut le fait de savoir quels allergènes alimentaires sont considérés comme étant importants dans les pays dans lesquels ils exportent leurs produits et de veiller à ce que les allergènes concernés figurent effectivement sur les étiquettes.</u></p>	<p>Canada Il s'agit là un aspect important que les exploitants du secteur alimentaire doivent prendre en considération pour éviter toute non-conformité ou rappel dans les marchés étrangers.</p>
<p>Une mauvaise gestion des allergènes (y compris un étiquetage insuffisant ou inexact) peut entraîner la présence de niveaux divers d'allergènes non déclarés dans les aliments, ce qui peut constituer un risque si une personne allergique en consomme. Les doses provoquant les réactions allergiques varient en fonction <u>des personnes des personnes, de la présence de cofacteurs tels que la prise d'anti-inflammatoires non stéroïdiens (AINS), de l'activité physique, de la consommation ou non d'alcool, de la présence ou non de fièvre, d'infection aiguë ou de mastocytose, et</u> dépendent en partie du type d'allergène. Le risque de réaction allergique chez une plus grande proportion de la population allergique <u>augmente avec est supérieure en raison de la</u> hausse de la concentration des allergènes non déclarés.</p>	<p>Brésil Justification : D'autres facteurs susceptibles d'interférer avec la réaction allergique individuelle ont été rajoutés au texte. Référence : EAACI food allergy and anaphylaxis guidelines: diagnosis and management of food allergy. [Recommandations de l'EAACI pour les allergies alimentaires et l'anaphylaxie : diagnostic et prise en charge de l'allergie alimentaire] Allergy. 2014 Aug;69(8):1008-25, p. 89 et 63. doi: 10.1111/all.12429. Epub 9 juin 2014. http://www.eaaci.org/foodallergyandanaphylaxisguidelines/Food%20Allergy%20-%20web%20version.pdf / https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/24909706</p>

<p>Une mauvaise gestion des allergènes (y compris un étiquetage insuffisant ou inexact) peut entraîner la présence de niveaux divers d'allergènes non déclarés dans les aliments,...</p>	<p>Costa Rica plus grande proportion de la population allergique »....de la population qui en souffre... Justification> éviter la redondance.</p>
<p>Un contact croisé avec un allergène peut résulter de plusieurs facteurs dans le traitement des aliments, et certains de ces facteurs génèrent plus de risques de contact croisé que d'autres...</p>	<p>États-Unis d'Amérique Dans la dernière phrase, nous recommandons de supprimer « de dosage ». Cependant, il est possible de limiter le contact croisé de sorte que la quantité d'allergène présente en raison d'un contact croisé soit inférieure au seuil de dosage susceptible d'entraîner une réaction indésirable chez un consommateur allergique. Justification : Rédaction La signification de « seuil de dosage » n'est pas claire.</p>
<p>Un contact croisé avec un allergène peut résulter de plusieurs facteurs dans le traitement des aliments, et certains de ces facteurs génèrent plus de risques de contact croisé que d'autres. Les mesures de maîtrise mises en place pour limiter le contact croisé devraient être basées sur les risques. Dans certains cas, il ne sera peut-être pas possible d'empêcher le contact croisé malgré la mise en place de mesures préventives et de BPH, <u>et dans de telles circonstances, utiliser la formulation « peut contenir » sera justifiée.</u> Cependant, il est possible de...</p>	<p>Canada Nous ne saisissons pas bien la signification de « seuil de dosage ». Suggestion : donner une définition ou supprimer «de dosage ». Ce concept devrait être introduit au début du document.</p>
<p>Un contact croisé avec un allergène peut résulter de plusieurs facteurs dans le traitement des aliments, et certains de ces facteurs génèrent plus de risques de contact croisé que d'autres... Cependant, il est possible de limiter le contact croisé de sorte qu'<u>il est possible de garantir l'absence que la quantité d'allergène présente en raison d'un contact croisé soit inférieure au seuil de dosage susceptible d'entraîner une réaction indésirable chez un consommateur allergique de contamination croisée dans la nourriture.</u></p>	<p>Brésil Justification : Pour beaucoup d'allergènes, il n'existe pas de niveau de tolérance clairement établi étant donné que ce niveau dépend de l'âge, de cofacteurs, de la quantité de nourriture consommée et également des éventuelles variations entre les lots Références : « Le manque d'information sur les doses seuils pour la population allergique alimentaire restreint la portée des conseils sur les degrés sans danger de contamination par les aliments allergéniques » - EAACI food allergy and anaphylaxis guidelines: diagnosis and management of food allergy [Recommandations de l'EAACI pour les allergies alimentaires et l'anaphylaxie : diagnostic et prise en charge de l'allergie alimentaire]. Allergy. 2014 Aug;69(8):1008-25, p. 249. doi: 10.1111/all.12429. Epub 9 juin 2014. http://www.eaaci.org/foodallergyandanaphylaxisguidelines/Food%20Allergy%20-%20web%20version.pdf / https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/24909706 « La gravité d'une réaction allergique dépend de plusieurs facteurs, notamment la prédisposition génétique (atopie), l'âge, le type d'allergène alimentaire, la nature de la transformation alimentaire, le milieu et les conditions physiologiques » (Taylor et Hefle, 2001; Sampson, 2003; Maleki, 2004) (...) Par ailleurs, la sensibilité et la réceptivité peuvent évoluer avec l'âge chez certains individus d'une population. Par exemple, des données inédites de stimulation établies par Moneret-Vautrin et Kanny (2004) indiquent que 83 % des enfants allergiques au blé réagissent à moins de 2 g de farine de blé contre 18 % d'adultes allergiques au blé. Par conséquent, l'inclusion ou l'exclusion de données pour les personnes extrêmement sensibles peut considérablement influencer le calcul de la DSEPO pour la population. Outre cette incertitude, les personnes les plus sensibles peuvent aussi manifester des réactions plus graves (Wensing et al., 2002b; Perry et al., 2004). Les seuils mesurés dans des populations desquelles ont été exclues ces personnes peuvent ne pas convenir aux individus souffrant de réactions allergiques graves. – FDA, Approaches to Establish Thresholds for Major Food Allergens and for Gluten in Food. [Stratégies en vue d'établir des seuils</p>

	pour les principaux allergènes alimentaires et pour le gluten dans les aliments]. https://www.fda.gov/downloads/Food/IngredientsPackagingLabeling/UCM192048.pdf
Un contact croisé avec un allergène peut résulter de plusieurs facteurs dans le traitement des aliments, et certains de ces facteurs génèrent plus de risques de contact croisé que d'autres...	Costa Rica Préciser à quoi correspond le seuil de dosage pour améliorer la compréhension. Ou supprimer ce terme si le seuil n'est pas défini. Ou le remplacer par le terme « limites de détection ». « » ...devraient se fonder sur le risque de contamination... »
Un contact croisé avec un allergène peut résulter de plusieurs facteurs dans le traitement des aliments, et certains de ces facteurs génèrent plus de risques de contact croisé que d'autres... Cependant, il est possible de limiter le contact croisé de sorte que la quantité d'allergène présente en raison d'un contact croisé soit inférieure au seuil de dosage susceptible d'entraîner une réaction indésirable chez un consommateur allergique-(*).	Pérou (*) Libellé confus ne nous permettant pas d'interpréter adéquatement le passage et d'émettre une opinion.
Un contact croisé avec un allergène peut résulter de plusieurs facteurs dans le traitement des aliments, et certains de ces facteurs génèrent plus de risques de contact croisé que d'autres... Cependant, il est possible de limiter le contact croisé de sorte que la quantité d'allergène présente en raison d'un contact croisé soit inférieure au seuil de dosage -susceptible d'entraîner une réaction indésirable chez un <u>une proportion non négligeable des consommateurs</u> allergiques <u>à cet allergène en particulier</u>	FIL La dose sans effet préjudiciable observé (DSEPO) pour la population dans son ensemble (ou seuil de population) n'est pas clairement définie pour les allergènes alimentaires (c'est-à-dire qu'il est difficile de déterminer une dose qui n'entraînerait pas une réaction allergique chez les personnes les plus sensibles), ce qui rend la tâche consistant à déterminer ou à mesurer à quel moment « la quantité d'allergène présente en raison d'un contact croisé est inférieure au seuil de dosage susceptible d'entraîner une réaction indésirable chez un consommateur allergique » difficile. Il serait plus pratique d'utiliser une dose seuil inférieure à ce qui pourrait déclencher une réaction allergique dans une proportion significative de la population, qui n'est pas sans rappeler la « dose repère » (BMD) ou « dose déclenchante » (ED05), déjà clairement définie pour plusieurs allergènes alimentaires. En outre, l'expression « seuil de dosage » n'a pas été définie.
Différentes situations peuvent aboutir à l'exposition de personnes allergiques à des allergènes non déclarés. Par exemple :	États-Unis d'Amérique Nous suggérons l'ajout suivant pour la troisième puce de la section « Lors de la récolte, de la manipulation, du stockage et du transport » : - Séparation physique inappropriée des denrées présentant des profils allergènes différents ; Justification : Rédaction Préciser ce qui doit être séparé.
Nettoyage inapproprié ou inefficace des <u>des</u> conteneurs, sacs et véhicules de transport ;	Canada Il semblerait que le mot « conteneurs » manque ?
Nettoyage inapproprié ou inefficace des sacs et véhicules de transport ;	Costa Rica Nettoyage inapproprié ou inefficace des sacs, caisses, paniers ou autres conteneurs et.....
Nettoyage inapproprié ou inefficace des sacs et véhicules de transport ; – Contact croisé	Colombie La Colombie considère que lors de la récolte, de la manipulation, du stockage et du transport de matières premières, l'éventualité d'un contact croisé avec des allergènes peut constituer un autre facteur contribuant à l'exposition.
Inclusion involontaire de <u>particules étrangères (par ex. céréales, fruits à coque ou graines)</u> ;	FIL Nous recommandons de remplacer « céréales » par « particules (par ex. céréales, fruits à coque ou graines) » car cette formulation englobe tous les types d'allergènes concernés, céréales comprises.

Séparation physique inappropriée <u>et/ou cloisonnement du stockage</u> ; et	Philippines Nous proposons l'ajout de « cloisonnement du stockage » pour que le paragraphe soit plus clair.
Séparation physique inappropriée ; <u>et séparation des denrées présentant des profils allergènes différents</u> ;	États-Unis d'Amérique
Séparation physique inappropriée ; <u>inappropriée des allergènes</u> ;	Costa Rica Séparation physique inappropriée ;
formation inappropriée <u>ou absence de formation</u> des employés sur la gestion des allergènes alimentaires.	Philippines Nous proposons l'ajout de « ou absence de » pour rester cohérents avec les impératifs de formation
Erreurs d'étiquetage (erreurs d'impression, étiquettes obsolètes, <u>mauvaises</u> étiquettes rédigées dans une langue étrangère <u>reapposées sur l'emballage</u> , erreur d'emballage) ;	États-Unis d'Amérique Nous suggérons de modifier la première puce dans la section « Lors de la récolte, de la manipulation, du stockage et du transport » comme suit : Erreurs d'étiquetage (erreurs d'impression, étiquettes obsolètes, étiquettes rédigées dans une langue étrangère, mauvaises étiquettes apposées sur l'emballage, erreur d'emballage) ; Justification : De fond. Une étiquette en langue étrangère ne répond pas aux exigences d'un pays en matière d'étiquetage, les consommateurs allergiques n'achèteront probablement pas le produit s'ils ne comprennent pas la langue de l'étiquette. Apposer la mauvaise étiquette sur un emballage est une erreur fréquente se traduisant par la non-déclaration d'allergènes ; cette erreur est différente de l'erreur d'emballage, lorsque le produit est placé dans le mauvais emballage (autre erreur fréquente).
Erreurs d'étiquetage (erreurs d'impression, <u>lisibilité réduite</u> , étiquettes obsolètes, étiquettes rédigées dans une langue étrangère, erreur d' emballage <u>emballage</u> ou omissions (par ex. <u>ne pas déclarer un composant allergène d'un ingrédient, ne pas reporter la déclaration d'un allergène sur le nouvel emballage lors d'un reconditionnement pour les produits importés</u>)) ;	Canada Voici d'autres exemples typiques de problèmes d'étiquetage qui peuvent se produire
Allergène non déclaré dans un ingrédient pourvu par un fournisseur ; <u>et</u> et	Costa Rica [Note du traducteur : le changement proposé dans la version espagnole n'a pas d'incidence sur la version française.]
<u>Dans les établissements de vente au détail et de restauration d'alimentation :</u>	Costa Rica
flux d'opérations inapproprié ou agencement <u>du matériel du matériel et des ustensiles</u> inadéquat ;	Pérou
absence ou inadéquation des procédures de préparation et de service <u>des aliments d'alimentation</u> , concernant les contacts croisés avec des allergènes ;	Costa Rica
incapacité des sites de livraison de produits alimentaires à communiquer les des informations <u>obligatoires sur les allergies ou</u> la présence d'allergènes ; et	États-Unis d'Amérique Pour la huitième (avant-dernière) puce de la section « Lors de la récolte, de la manipulation, du stockage et du transport », nous suggérons de supprimer des éléments de la phrase : incapacité des sites de livraison de produits alimentaires à communiquer les informations obligatoires sur les allergies ou la présence d'allergènes ; Justification : Rédaction La signification des « informations obligatoires sur les allergies » n'est pas claire.

<p>Les exploitants du secteur alimentaire sont encouragés à se doter de politiques et de procédures de gestion des allergènes détaillées et documentées, spécifiques du secteur alimentaire... Ils permettent aussi aux entreprises de présenter les compétences et connaissances dont elles disposent dans le domaine de la gestion des allergènes, et réduisent le risque d'un incident lié à de non- <u>déclaration</u> d'un allergène.</p>	<p>États-Unis d'Amérique La formulation « incident lié à un allergène » n'est pas claire.</p>
<p>SECTION II – CHAMP D'APPLICATION, UTILISATION ET DÉFINITION</p>	
<p>Le présent Code couvre la gestion des allergènes tout au long de la chaîne logistique, y compris sur le site de production primaire, pendant la fabrication, et sur les points de vente au détail et de service de restauration. Il vient en complément des bonnes pratiques d'hygiène (BPH) relatives aux processus de fabrication et de préparation des aliments dans le domaine de la restauration.</p>	<p>Japon Le Japon propose de supprimer cette phrase, car les paragraphes 23 et 24 abordent déjà ces notions.</p>
<p>Le Code couvre les allergies alimentaires à médiation IgE, les allergies alimentaires sans médiation IgE et les hypersensibilités (par exemple, maladie cœliaque) qui peuvent être déclenchées par de petites quantités de l'allergène alimentaire incriminé (et nécessitant donc une attention particulière vis-à-vis des BPH en plus de l'étiquetage). On recense huit aliments/groupes alimentaires (et leurs produits dérivés) à l'origine de la majorité des allergies alimentaires au niveau mondial : crustacés, œufs, poissons, lait, arachides, soja, fruits à coque, blé et autres céréales contenant du gluten. <u>Mais, la liste complète des allergènes alimentaires reconnus peut ne pas être la même d'un pays à l'autre, élément important à prendre en compte lors de l'exportation de denrées alimentaires.</u></p>	<p>Canada Envisager l'ajout de cette phrase pour faire prendre conscience aux exploitants du secteur alimentaire que tous les pays n'ont pas forcément les mêmes préoccupations et exigences en matière d'allergène.</p>
<p>Le Code couvre les allergies alimentaires à médiation IgE, les allergies alimentaires sans médiation IgE et les hypersensibilités (par exemple, maladie cœliaque) qui peuvent être déclenchées par de petites quantités de l'allergène alimentaire incriminé (et nécessitant donc une attention particulière vis-à-vis des BPH en plus de l'étiquetage)...</p>	<p>Costa Ricala maladie cœliaque » La maladie cœliaque est-elle une hypersensibilité ? Au Costa Rica, la maladie cœliaque est considérée comme une maladie génétique auto-immune. Le terme « hypersensibilité » fait référence à une allergie.</p>
<p>Le Code couvre les allergies alimentaires à médiation IgE, les allergies alimentaires sans médiation IgE et les hypersensibilités (par exemple, maladie cœliaque) qui peuvent être déclenchées par de petites quantités de l'allergène alimentaire incriminé (et nécessitant donc une attention particulière vis-à-vis des BPH en plus de de l'étiquetage)...</p>	<p>Colombie La Colombie suggère de changer la formulation. [Note du traducteur : le changement proposé dans la version espagnole n'a pas d'incidence sur la version française.]</p>
<p>Le Code couvre les allergies alimentaires à médiation IgE, les allergies alimentaires sans médiation IgE et les hypersensibilités (par exemple, maladie cœliaque) qui peuvent être déclenchées par de petites quantités de l'allergène alimentaire incriminé (et nécessitant donc une attention particulière vis-à-vis des BPH en plus de l'étiquetage). On recense huit aliments/groupes</p>	<p>Association européenne des sociétés cœliaques (AOECS) : Codex et réglementations pour des raisons de cohérence avec le document CXS 1-1985 4.2.1.4</p>

alimentaires (et leurs produits dérivés) à l'origine de la majorité des allergies alimentaires au niveau mondial : <u>céréales contenant du gluten</u> , crustacés, œufs, poissons, lait, arachides, soja, fruits à coque, <u>blé et autres céréales contenant du gluten</u> .	
Ce Code ne couvre pas les hypersensibilités liées à une étiologie non immunologique, comme comme par exemple : l'intolérance au lactose ou la sensibilité aux sulfites.	Costa Rica
Les dispositions contenues dans le présent document devraient être appliquées de manière adaptée au secteur alimentaire concerné (par exemple, fabrication, vente au détail et service de restauration), compte tenu de la diversité des ingrédients, processus et mesures de maîtrise liés aux produits et aux différents degrés de <u>risque impliqués dans la gestion d'-risques pour la santé publique posés par les</u> ingrédients/aliments allergènes.	États-Unis d'Amérique
Le présent document a été structuré de manière à décrire les principes de gestion des allergènes alimentaires qui s'appliquent de manière générale aux exploitants du secteur alimentaire,... service de restauration désigne une entreprise <u>ou une institution</u> du secteur alimentaire qui produit et sert des aliments destinés à la consommation directe.	Canada Les établissements tels que les hôpitaux, les maisons de retraite et les crèches devraient également utiliser ce code.
Le présent document a été structuré de manière à décrire les principes de gestion des allergènes alimentaires qui s'appliquent de manière générale aux exploitants du secteur alimentaire...	Costa Rica Les définitions de : vente au détail et alimentation, doivent être traduites à la section 2.3.
2.3 Définitions <u>Ajouter la définition : « intolérance alimentaire » : réaction de l'organisme à un aliment qu'il ne peut pas digérer ou métaboliser correctement.</u>	Costa Rica
2.3 Définitions <u>Ajouter la définition : « personne sensible » : réponse exacerbée de l'organisme après avoir consommé un aliment.</u>	Costa Rica
2.3 Définitions	Costa Rica Traduire cette section en tête du document. Justification : les définitions doivent apparaître en tête du document puisque les sigles comme BHP sont employés dès le début.
Pour les besoins du présent Code, les expressions ci-dessous sont entendues comme suit :	Costa Rica ajouter la définition de « maladie cœliaque »
Le terme « Allergène » désigne une substance <u>substance</u> (<u>protéine</u>) habituellement inoffensive mais capable de déclencher une réponse qui prend sa source dans le système immunitaire et entraîne une réaction allergique chez certains individus...	Colombie La Colombie suggère d'ajouter le mot « protéine » après substance, compte tenu que les allergènes font référence à une protéine tout au long du document.
Un contact croisé avec un allergène se produit lorsqu'un aliment allergène est incorporé de manière non intentionnelle	États-Unis d'Amérique

dans un autre aliment qui n'est pas censé contenir cet aliment allergène.	
Un contact Contact croisé avec un allergène d'allergènes se produit lorsqu'un aliment allergène est incorporé de manière non intentionnelle dans un autre aliment qui n'est pas censé contenir cet aliment allergène.	Colombie La Colombie propose de supprimer le mot « un », de remplacer « avec un » par « d' », et de remplacer « allergène » par « allergènes ». Compte tenu de l'usage précédant, cette formulation est plus appropriée en espagnole. [Note du traducteur : ne pas prendre en compte les deux premiers changements pour la version française ; ils modifient l'unité grammaticale de la section 2.3. ainsi que la constance du terme « contact croisé avec un/des allergène(s) », utilisé tout au long du document.]
Le profil allergène désigne tous les allergènes alimentaires présents <u>suite à un ajout intentionnel ainsi que les allergènes intrinsèquement présents</u> (ou l'absence de tout allergène) dans un aliment.	Philippines Nous proposons d'ajouter la manière selon laquelle les allergènes se retrouvent dans le produit.
Le profil allergène désigne tous les allergènes alimentaires présents (ou l'absence de tout allergène) dans un aliment.	États-Unis d'Amérique
Le profil allergène désigne tous les allergènes alimentaires présents <u>suite à un ajout intentionnel ainsi que les allergènes intrinsèquement présents</u> (ou l'absence de tout allergène) dans un aliment.	Brésil Justification : clarifier le fait qu'un allergène peut tout aussi bien être présent naturellement dans un aliment qu'être ajouté.
	Costa Rica
Une autorité compétente désigne l'organisme gouvernemental officiellement chargé de faire appliquer la législation sur les aliments.	États-Unis d'Amérique
Une autorité compétente désigne l'organisme gouvernemental officiellement chargé de faire appliquer la législation sur les aliments.	Japon La définition d'« autorité compétente » doit être supprimée de ce document étant donné que ce terme a été utilisé dans de nombreux documents du Codex sans définition. De plus, nous n'observons pas de différence significative de signification entre le présent document et les autres documents du Codex.
Un exploitant du secteur alimentaire (ESA) désigne toute personne chargée de veiller à ce que la législation sur les aliments soit appliquée dans le secteur alimentaire dont elle est responsable,...	Brésil Harmoniser cette définition avec celle contenue dans la révision du document « Avant-projet de révision des principes généraux d'hygiène alimentaire » (CXC 1-1969).
Un exploitant du secteur alimentaire (ESA) désigne toute personne chargée de veiller à ce que la législation sur les aliments soit appliquée dans le secteur alimentaire dont elle est responsable, ce qui comprend les producteurs, les transformateurs, les grossistes, les distributeurs, les importateurs, les exportateurs, les détaillants et les établissements de restauration.	Japon La définition d'« exploitant du secteur alimentaire » doit être supprimée de ce document étant donné que ce terme a été utilisé dans de nombreux documents du Codex sans définition.
Un exploitant du secteur alimentaire désigne toute personne chargée de veiller à ce que la législation sur les aliments soit appliquée dans le secteur alimentaire dont elle est responsable, ce qui comprend les producteurs, les	Costa Rica

transformateurs transformateurs incluant les empaqueteurs , les grossistes, les distributeurs, les importateurs, les exportateurs, les détaillants et les établissements de restauration d'alimentation .	
Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) désignent les directives, procédures ou activités conçues pour promouvoir et maintenir de bonnes conditions d'hygiène dans le secteur de la production alimentaire.	Brésil Harmoniser cette définition avec celle contenue dans la révision du document « Avant-projet de révision des principes généraux d'hygiène alimentaire » (CXC 1-1969).
Le système d'analyse des dangers : points critiques pour leur maîtrise (HACCP) désigne un ensemble établi de principes un système qui identifie, évalue et contrôle les éléments pouvant présenter un danger significatif pour la sécurité sanitaire des aliments par la mise en place de mesures de surveillance en des points de contrôle critiques identifiés, fournissant un moyen systématique d'identifier les dangers liés à la sécurité sanitaire des aliments et de s'assurer qu'ils sont maîtrisés.	Philippines Nous proposons d'adopter la définition des HACCP telle qu'elle apparaît dans le document du Codex sur les Principes généraux d'hygiène alimentaire (CXC 1-1969) à des fins d'harmonisation.
Le système d'analyse des dangers : points critiques pour leur maîtrise (HACCP) désigne un ensemble établi de principes fournissant un moyen systématique d'identifier les dangers liés à la sécurité sanitaire des aliments et de s'assurer qu'ils sont maîtrisés.	Brésil Harmoniser cette définition avec celle contenue dans la révision du document « Avant-projet de révision des principes généraux d'hygiène alimentaire » (CXC 1-1969).
Le système d'analyse des dangers : points critiques pour leur maîtrise (HACCP) désigne un ensemble établi de principes un système qui identifie, évalue et contrôle les éléments pouvant présenter un danger significatif pour la sécurité sanitaire des aliments fournissant un moyen systématique d'identifier les dangers liés à la sécurité sanitaire des aliments et de s'assurer qu'ils sont maîtrisés.	Japon Nous devrions utiliser la définition d'HACCP fournie dans le document RCP 1.
Visuellement propre signifie sans aliment, ni débris ou ni autre résidu visible.	Philippines Nous proposons d'ajouter le mot « débris » et de remplacer « ou » par « ni » pour une définition plus claire.
SECTION III – PRODUCTION PRIMAIRE	
En fonction de la récolte, les producteurs devraient tenir compte de l'éventualité de contacts croisés avec des allergènes issus de l'environnement de production. Pour en évaluer les risques, les producteurs devraient connaître l'histoire de la zone de production, à (à savoir les cultures précédentes) et les autres cultures produites à proximité...	États-Unis d'Amérique
En fonction de la culture, les producteurs devraient tenir compte de l'éventualité de contacts croisés avec des allergènes issus de l'environnement de production...	Panama Supprimer le mot « se » de la façon suivante : En fonction de la culture, les producteurs devraient tenir compte de l'éventualité de contacts croisés avec des allergènes issus de l'environnement de production. Pour en évaluer les risques, les producteurs devraient connaître l'histoire de la zone de production, à savoir les cultures précédentes et les autres cultures produites à proximité. Lorsqu'il s'avère nécessaire de gérer la présence accidentelle d'un allergène pour garantir le profil allergène de l'aliment final (par

	<p>exemple, sans gluten), des mesures spécifiques sur les cultures peuvent être requises afin de supprimer, dans la mesure du possible, les restes physiques des cultures précédentes avant toute nouvelle plantation.</p> <p>[Note du traducteur : le changement proposé dans la version espagnole n'a pas d'incidence sur la version française.]</p>
<p>Les produits récoltés devraient être nettoyés dans la mesure du possible par le biais de diverses méthodes telles que le tamisage par taille, l'aération et le nettoyage mécanique, afin de retirer tout élément allergène étranger lorsque cette opération est réalisable et conforme aux normes du Codex, le cas échéant.</p>	<p>Canada</p> <p>Afin de clarifier le fait que : « conforme aux normes du Codex » ne s'applique que pour certaines denrées, lorsque la norme qui les concerne l'indique.</p>
<p>Les produits récoltés devraient être nettoyés dans la mesure du possible par le biais de diverses méthodes telles que le tamisage par taille,...</p>	<p>Costa Rica</p> <p>Garder à l'esprit que la recommandation « Les produits récoltés... » doit seulement être appliquée s'il est possible de valider l'efficacité des nettoyages pour retirer les allergènes.</p> <p>Le Costa Rica recommande de garder à l'esprit que si cette directive tient lieu de mesure de maîtrise, il faut pouvoir valider son efficacité.</p>
<p>Lorsqu'un produit est ensaché, les sacs utilisés devraient être propres. Les sacs utilisés préalablement pour un produit allergène ne devraient pas être réutilisés pour un autre produit...</p>	<p>États-Unis d'Amérique</p> <p>Déplacer la dernière phrase du paragraphe 35 vers un nouveau paragraphe 32 bis à la suite du paragraphe 32.</p> <p>32 bis. Les exploitants du secteur alimentaire devraient s'assurer que les zones et le matériel de stockage conçus pour les produits allergènes soient clairement étiquetés ou associés à un code couleur afin d'empêcher tout mélange non intentionnel des produits.</p> <p>Justification : Rédaction Cette section s'intitule « Manutention, stockage et transport », la phrase concerne le stockage, pas le nettoyage ni l'entretien.</p>
<p>33. Lorsqu'un produit est ensaché, les sacs utilisés devraient être propres... Par exemple, évitez de réutiliser les sacs en toile de jute/toile classique pour des produits non allergènes si ces sacs ont déjà été utilisés pour des produits allergènes, <u>identifier les sacs utilisés pour des produits allergènes (p. ex. grâce à des couleurs différentes)</u>. Lorsque des céréales ou des légumes secs sont ensachés et entreposés dans le même espace de stockage,...</p>	<p>Costa Rica</p>
<p>Le transport de denrées alimentaires devrait être effectué à l'aide d'un véhicule de transport propre, sec et libre de la cargaison précédente afin de limiter les contacts croisés potentiels avec des allergènes. Le cas échéant, les conteneurs de transport devraient être nettoyés avant utilisation. Lors du déchargement, les conteneurs de transport contenant des produits allergènes devraient être vidés de toute leur cargaison et <u>nettoyés de manière appropriée des conteneurs spécifiques et identifiés pour les allergènes être utilisés, ou l'efficacité du processus de nettoyage être validée</u>, afin de limiter les contacts croisés potentiels avec des allergènes pour la cargaison suivante. Pour en savoir plus sur le transport, reportez-vous à la Section 8.</p>	<p>Costa Rica</p>

<p>Par ailleurs, les exploitants du secteur alimentaire devraient veiller à ce que la zone de séchage des produits soit propre et que des barrières physiques soient en place afin d'éviter tout déversement ou contact croisé. Le matériel ou les conteneurs utilisés pour déposer, suspendre ou ensacher les produits devraient être nettoyés afin d'être exempts de toute trace d'allergène. Les exploitants du secteur alimentaire devraient s'assurer que les zones et le matériel de stockage conçus pour les produits allergènes soient clairement étiquetés ou associés à un code couleur afin d'empêcher tout mélange non intentionnel des produits.</p>	<p>États-Unis d'Amérique Déplacer la dernière phrase en section 3.3 Justification : Rédaction Cette phrase concerne le stockage et n'a pas sa place dans une section relative au nettoyage et à l'entretien.</p>
<p>Par ailleurs, les exploitants du secteur alimentaire devraient veiller à ce que la zone de séchage des produits soit propre et que des barrières physiques soient en place afin d'éviter tout déversement ou contact croisé. Le matériel ou les conteneurs utilisés pour déposer, suspendre ou ensacher les produits devraient être nettoyés et le processus de nettoyage validé afin d'être exempts de toute trace d'allergène. Les exploitants du secteur alimentaire devraient s'assurer que les zones et le matériel de stockage conçus pour les produits allergènes soient clairement étiquetés et associés à un code couleur afin d'empêcher tout mélange non intentionnel des produits.</p>	<p>Costa Rica</p>
<p>SECTION IV – ÉTABLISSEMENT : CONCEPTION ET INSTALLATIONS</p>	
<p><u>Révision comme suit :</u> <u>Une conception étudiée de l'établissement devrait pouvoir minimiser le risque de contact croisé entre allergènes en délimitant et isolant les différentes zones, les emplacements des équipements, le déroulement des processus, les déplacements du personnel et les systèmes de ventilation.</u></p>	<p>États-Unis d'Amérique</p>
<p>Les exploitants du secteur alimentaire disposant de plusieurs sites de production devraient envisager la possibilité de regrouper la production, le traitement et le stockage des produits contenant des allergènes spécifiques sur un seul site. Bien qu'elle ne soit pas toujours faisable, notamment pour les petites entreprises, cette démarche permet de limiter les contacts croisés <u>entre allergènes</u>. Lorsque ce <u>ce</u> regroupement des installations de production n'est pas possible...</p>	<p>États-Unis d'Amérique</p>
<p>Dans la mesure du possible, les exploitants du secteur alimentaire (fabricants, mais aussi exploitants des établissements de vente au détail et de restauration) devraient tenir compte de la nécessité, par rapport au risque, de fournir une zone de production dédiée au sein de l'établissement pour la préparation d'aliments ne contenant pas d'allergènes, ou d'établir des zones de production dédiées,...</p>	<p>États-Unis d'Amérique</p>

<p>Dans la mesure du possible, les exploitants du secteur alimentaire (fabricants, mais aussi exploitants des établissements de vente au détail et de restauration) devraient tenir compte de la nécessité, par rapport au risque, de fournir une zone de production dédiée au sein de l'établissement pour la préparation d'aliments ne contenant pas d'allergènes, ou d'utiliser des écrans afin de définir des zones distinctes temporaires pour les aliments présentant des profils allergènes différents. Par exemple, un établissement manipulant différents types de fruits à coque peut dédier des salles ou des zones séparées à la manipulation de chaque type de fruit à coque. Un établissement qui manipule différentes poudres de protéine, comme la protéine de soja ou le lait en poudre, peut dédier des zones séparées à la manipulation de ces produits. Le cas échéant, les salles devraient être conçues de manière à permettre un nettoyage efficace afin de limiter les contacts croisés.</p>	<p>Brésil Justification : étant donné que la déclaration figurant sur l'étiquette est généralement la même pour tous les fruits à coque, il n'y a pas lieu d'établir des zones de traitement différentes pour les différents types de fruits à coque.</p>
<p>Dans la mesure du possible, les exploitants du secteur alimentaire (fabricants, mais aussi exploitants des établissements de vente au détail et de restauration) devraient tenir compte de la nécessité, par rapport au risque, de fournir une zone de production dédiée au sein de l'établissement pour la préparation d'aliments ne contenant pas d'allergènes,... Le cas échéant, les salles devraient être conçues de manière à permettre un nettoyage efficace afin de limiter d'éliminer les contacts croisés.</p>	<p>Inde Pour remédier aux contacts croisés</p>
<p>Dans la mesure du possible, les exploitants du secteur alimentaire (fabricants, mais aussi exploitants des établissements de vente au détail et de restauration) devraient tenir compte de la nécessité, par rapport au risque, de fournir une zone de production dédiée au sein de l'établissement pour la préparation d'aliments ne contenant pas d'allergènes,...</p>	<p>FIL Il est probable que le nettoyage soit la solution la plus pratique pour de nombreux détaillants et restaurateurs ; nous suggérons donc de citer aussi le nettoyage. ...pour les viandes, qui n'en contiennent pas). Lorsque cela n'est pas possible, le matériel doit être soigneusement nettoyé avant de passer à un autre allergène alimentaire.</p>
<p>Dans la mesure du possible, les exploitants du secteur alimentaire (fabricants, mais aussi exploitants des établissements de vente au détail et de restauration d'alimentation) devraient tenir compte de la nécessité, par rapport au risque, de fournir une zone de production dédiée au sein de l'établissement pour la préparation d'aliments ne contenant pas d'allergènes,.... Le cas échéant, les salles devraient être conçues de manière à permettre un nettoyage efficace validé afin de limiter les contacts croisés.</p>	<p>Costa Rica</p>
<p>Les exploitants du secteur alimentaire devraient disposer d'espaces où stocker les allergènes séparément des autres allergènes, mais aussi des ingrédients exempts d'allergènes.</p>	<p>États-Unis d'Amérique La section 4.2 concerne les « locaux et salles » ainsi que le fait de disposer de zones de stockage adaptées ; le paragraphe 94 concerne le stockage.</p>
<p>Les exploitants du secteur alimentaire devraient stocker les allergènes séparément des autres allergènes, mais aussi des ingrédients exempts d'allergènes au moyen de barrières</p>	<p>Costa Rica</p>

<u>physiques ou en plaçant les aliments présentant des allergènes sur les étagères ou dans les zones inférieures.</u>	
Les exploitants du secteur alimentaire devraient stocker les ingrédients allergènes séparément des autres allergènes, mais aussi des ingrédients ou aliments exempts d'allergènes.	Colombie La Colombie suggère de mentionner les ingrédients et de ne pas employer le terme « allergène » seul.
Le cas échéant, et conformément à une évaluation des risques pour le consommateur allergique, les fabricants devraient envisager de concevoir des locaux et des salles permettant de garantir l'élimination appropriée des poussières d'allergène ou encore des systèmes de hotte...	États-Unis d'Amérique Ajout d'une référence à la section 5.2.1 en fin de phrase : En l'absence de systèmes d'élimination, d'autres mesures de maîtrise comme le nettoyage des zones environnantes après tout déversement peuvent limiter les risques de transfert des protéines allergènes des poudres vers d'autres aliments (voir 5.2.1).
Le cas échéant, et conformément à une évaluation des risques pour le consommateur allergique, les fabricants devraient envisager de concevoir des locaux et des salles permettant de garantir l'élimination appropriée des poussières d'allergène... En l'absence de systèmes d'élimination, d'autres mesures de maîtrise comme le nettoyage validé des zones environnantes après tout déversement peuvent limiter les risques de transfert des protéines allergènes des poudres vers d'autres aliments.	Costa Rica
Le matériel, les outils, les ustensiles et les conteneurs (autres que les conteneurs et les emballages à usage unique) en contact avec les aliments présentant des allergènes devraient être conçus et fabriqués de manière à faciliter l'élimination des allergènes pendant le nettoyage. Pour minimiser les contacts croisés potentiels avec des allergènes, ils-le matériel, les outils et les ustensiles ne devraient en principe pas se trouver dans des zones où les allergènes, et notamment des particules allergènes comme les arachides et autres fruits à coque, peuvent se retrouver coincés dans des interstices de telle sorte qu'il est impossible difficile de les retirer d'éliminer les allergènes au moyen des procédures de nettoyage utilisées. Les soudures devraient être lisses, les joints et les tuyaux devraient être exempts de fissures, et les « culs-de-sac » ou autres zones où des aliments contenant des allergènes peuvent s'accumuler devraient être éliminés.	États-Unis d'Amérique
Le matériel, les outils, les ustensiles et les conteneurs (autres que les conteneurs et les emballages à usage unique) en contact avec les aliments présentant des allergènes devraient être conçus et fabriqués de manière à faciliter l'élimination des allergènes pendant le nettoyage... Les soudures devraient être lisses, les joints et les tuyaux devraient être exempts de fissures, et les « culs-de-sac » ou autres zones où des aliments contenant des allergènes peuvent s'accumuler devraient être éliminés évités .	FIL Dans la dernière phrase (« Les soudures devraient... »), nous pensons que le terme « évités » est mieux adapté par rapport au terme « éliminés », en particulier lorsque le processus de nettoyage a été validé pour supprimer efficacement un allergène en deçà d'une dose seuil. L'élimination de toutes les imperfections d'un processus, telles que les petites fissures, peut ne pas être économique ou rentable pour un exploitant du secteur alimentaire.
Le matériel, les outils, les ustensiles et les conteneurs (autres que les conteneurs et les emballages à usage unique) en contact avec les aliments présentant des allergènes devraient être conçus et fabriqués de manière à faciliter l'élimination des allergènes	Colombie La Colombie propose de considérer que la traduction correcte en espagnol est « fissures ».

<p>pendant le nettoyage. Pour minimiser les contacts croisés potentiels avec des allergènes, ils ne devraient en principe pas se trouver dans des zones où les allergènes, et notamment des particules allergènes comme les arachides et autres fruits à coque, peuvent se retrouver coincées dans des interstices fissures de telle sorte qu'il est impossible de les retirer au moyen des procédures de nettoyage utilisées. Les soudures devraient être lisses, les joints et les tuyaux devraient être exempts de fissures, et les « culs-de-sac » ou autres zones où des aliments contenant des allergènes peuvent s'accumuler devraient être éliminés.</p>	
<p>4.3.2 Établissements de vente au détail et de restauration d'alimentation</p>	Costa Rica
<p>Les exploitants d'établissements de vente au détail et de restauration d'alimentation devraient utiliser du matériel, des outils, des ustensiles et des conteneurs (autres que les conteneurs et les emballages à usage unique) conçus et fabriqués de manière à permettre une élimination efficace et aisée des allergènes pendant le nettoyage.</p>	Costa Rica
SECTION V – MAÎTRISE DES OPÉRATIONS	
<p>5.1 Maîtrise des dangers associés aux aliments <u>Analyse quantitative des dangers associés aux allergènes de contact croisé dans les produits finis</u> <u>Si la concentration maximale de protéines allergènes potentielles par contact croisé est définie, la dose d'allergène par portion peut être déterminée en tenant compte de la taille de la portion du produit fini. La dose d'allergène par portion peut ensuite être comparée à la dose seuil d'allergène pour la population, telle que la dose déclenchante ED05, la dose de référence VITAL ou la dose repère BMD, pour quantifier le risque de contact croisé et évaluer la nécessité d'utiliser des étiquettes de précaution relatives aux allergènes, comportant notamment la mention « peut contenir ».</u></p>	<p>FIL Nous recommandons l'ajout d'un nouveau paragraphe explicatif de l'analyse quantitative des dangers</p>
<p>Les exploitants du secteur alimentaire devraient maîtriser les allergènes en minimisant les contacts croisés potentiels avec des allergènes, en s'assurant. <u>Il convient de s'assurer</u> de la clarté et de l'exactitude des informations identifiant les allergènes présents dans les aliments, ainsi que de la capacité des établissements de vente au détail et de restauration à informer des allergènes présents dans les aliments qu'ils préparent. Les mesures de maîtrise devraient reposer sur le degré de risque. <u>Lorsque la quantification de la dose d'allergène dans un produit fini est possible, elle doit être comparée à la dose seuil pour l'allergène concerné (par ex. dose déclenchante ED05 ou dose repère BMD) afin d'évaluer le risque...</u> Pour évaluer de tels risques, il est utile</p>	<p>FIL Suggestion : Couper la première phrase en deux, car elle est constituée de deux segments qui traitent chacun d'un objectif différent. En outre, nous proposons de mentionner la quantification du risque en ajoutant une nouvelle phrase à ce paragraphe. Au moment d'évaluer le risque, il est également utile de faire la distinction entre les allergènes de contact croisé présent dans un même établissement par rapport à ceux qui se trouvent sur une même ligne de fabrication. Nous recommandons l'ajout d'un alinéa.</p>

<p>de disposer notamment des informations suivantes--: • <u>les allergènes qui sont sur une même ligne de fabrication</u> : • <u>si elle est connue, la concentration maximale de contact croisé éventuel pour chaque allergène (protéine allergène)</u>. Par exemple, en cas d'analyse expérimentale, la limite inférieure de <u>détection/quantification pourrait correspondre à la concentration maximale de contact croisé éventuel</u>. Dans le cas des processus par voie sèche, elle peut être déterminée en tenant compte de la <u>concentration des protéines allergènes dans un aliment allergène et de son facteur de dilution dans un autre aliment</u>.</p>	
<p>la nature de l'allergène (l'aliment lui-même est-il un allergène à part entière, est-il dérivé d'un allergène ou l'allergène est-il le composant d'un ingrédient ?) <u>et si elle est connue la concentration protéine/allergène du composant allergène ou de l'aliment</u> ;</p>	<p>FIL Étoffer le deuxième alinéa permet de traiter de la concentration maximale connue d'allergènes éventuels en contact croisé, d'évaluer quantitativement le risque et de comparer les doses seuils dans le but de prendre des décisions en toute connaissance de cause, en particulier lorsqu'il s'agit de savoir s'il faut utiliser la mention « peut contenir ». Cela peut être déterminé par voie expérimentale. Pour les processus par voie sèche, on considère une répartition uniforme des allergènes, et la détermination découle d'une prise en compte de la concentration en protéines allergènes et du facteur de dilution dans d'autres aliments.</p>
<p>état de l'allergène (particule, poudre, liquide ou pâte) ; <u>- prévention aisée contre tout contact croisé entre allergènes d'une ligne de traitement à l'autre</u> <u>- nettoyage facile du matériel utilisé pour traiter des aliments présentant des profils allergènes différents ; et</u></p>	<p>États-Unis d'Amérique Ajout de deux puces supplémentaires comme suit : Pour évaluer de tels risques, il est utile de disposer notamment des informations suivantes : - allergènes présents dans les installations ; - nature de l'allergène (l'aliment lui-même est-il un allergène à part entière, est-il dérivé d'un allergène ou l'allergène est-il le composant d'un ingrédient ?) ; - état de l'allergène (particule, poudre, liquide ou pâte) ; - étapes du traitement pendant lesquelles l'allergène est utilisé ; - prévention aisée ou non contre tout contact croisé entre allergènes d'une ligne de traitement à l'autre ; - nettoyage facile ou non du matériel utilisé pour traiter des aliments présentant des profils allergènes différents ; et - quantité d'allergènes utilisés dans les produits. Justification : De fond. Ajout de quelques facteurs importants.</p>
<p>quantité d'allergènes utilisés dans les produits.</p>	<p>Canada Nous proposons de modifier ou de supprimer la dernière puce, car il n'est pas évident de voir comment « la quantité d'allergènes utilisés dans les produits » pourrait servir à évaluer un risque lorsqu'il ne semble exister aucun seuil connu pour les allergènes.</p>
<p>Il est très important <u>Il est nécessaire</u> que les exploitants du secteur alimentaire forment leur personnel afin de le sensibiliser aux allergènes alimentaires et à leur impact sur la santé, dans le but de s'assurer qu'il mette en place les mesures de maîtrise nécessaires concernant les allergènes.</p>	<p>Costa Rica</p>
<p>Les exploitants du secteur alimentaire devraient<u>doivent</u> :</p>	<p>Costa Rica</p>
<p>Les fabricants devraient également identifier les étapes opérationnelles principales pour veiller à ce que les allergènes soient correctement étiquetés. Cela comprend la vérification des</p>	<p>États-Unis d'Amérique</p>

recettes et des étiquettes sur les différents ingrédients, ainsi que la vérification du conditionnement du produit dans un emballage approprié <u>(c.-à-d. avec la bonne étiquette)</u> .	
Les fabricants devraient également identifier les étapes opérationnelles principales pour veiller à ce que les allergènes soient correctement étiquetés. Cela comprend la vérification des recettes et des étiquettes sur les différents ingrédients, ainsi que la vérification du conditionnement du produit dans un emballage approprié. <u>Lors de la vérification des recettes, les processus d'enrichissement des produits, comme la dorure à l'œuf qui apporte une finition brillante aux produits de boulangerie, doivent également être inclus.</u>	<p>Canada Nous avons pu observer que ce type d'étape est souvent omis des recettes ce qui entraîne la non-déclaration des œufs dans les produits.</p>
Les établissements de vente au détail et de restauration devraient aussi gérer les menus, y compris sur place et sur les sites Internet, lorsqu'ils contiennent des informations sur les allergènes, afin de veiller à ce que le contenu présenté soit à jour et corresponde au produit alimentaire. <u>Une notice devrait figurer sur les menus et/ou à la caisse conseillant aux clients d'informer le serveur en cas d'allergie alimentaire. De la documentation à propos des allergènes doit être mise à disposition dans la cuisine.</u>	<p>Brésil Justification : Apporter plus de précisions, pour les services de restauration. Référence : Food Allergy Knowledge and Attitudes of Restaurant Managers and Staff: An EHS-Net Study. [Connaissances et comportements des gestionnaires et du personnel de restauration en matière d'allergies alimentaires : une étude EHS-Net]. J Food Prot. Manuscrit de l'auteur ; accès base de données PMC, 23 février 2017. https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC5321626/</p>
Les fabricants devraient développer devraient concevoir un flux de circulation spécifique pour les ingrédients contenant des allergènes, les fournitures de conditionnement et les employés lors de la production d'aliments afin de limiter les contacts croisés potentiels avec des allergènes. Cela comprend la prise en considération de la gestion des déplacements pour les personnes de passage, comme les responsables, le personnel chargé de l'assurance qualité, les inspecteurs, le personnel de maintenance et les visiteurs.	<p>Costa Rica</p>
En cas de risque de contamination contact croisé entre allergènes par le personnel, le personnel travaillant sur les lignes de traitement contenant des allergènes ne devrait pas travailler sur les lignes exemptes d'allergènes. Les fabricants devraient envisager de mettre en place un système permettant d'identifier clairement les employés travaillant sur des lignes de fabrication de produits affichant différents profils allergènes, par exemple au moyen d'un uniforme ou d'un filet à cheveux colorés.	<p>États-Unis d'Amérique</p>
Les fabricants devraient doivent fournir une protection, des cloisons permanentes et/ou temporaires, des couvercles et des plateaux de récupération afin de protéger les produits non emballés et exposés de tout contact croisé avec un allergène. Les ingrédients secs devraient être physiquement contenus par le recouvrement du matériel spécifique, comme les convoyeurs, les trémies, les silos de stockage, les secoueurs et les dispositifs de calibrage. Dans la mesure du possible, les fabricants devraient	<p>Costa Rica</p>

<u>doivent</u> dédier des ustensiles et des outils spécifiques aux lignes de traitement consacrées à des profils allergènes différents...	
Les ingrédients secs qui constituent ou sont constitués d'un allergène alimentaire devraient être ajoutés de manière à minimiser l'éventualité d'une dispersion non intentionnelle par la formation de poussière... L'utilisation d'allergènes secs ayant une propension à la formation de poussière devrait, dans la mesure du possible, être planifiée à la fin de la journée de production/traitement afin de laisser suffisamment de temps au dispositif de gestion de l'air d'évacuer toute poussière allergène résiduelle de l'environnement de l'établissement pendant la nuit .	Philippines Nous proposons la suppression de « pendant la nuit » afin que ce ne soit pas trop prescriptif.
Les fabricants devraient évaluer les contacts croisés potentiels liés aux moyens de cuisson,...	Philippines Aux fins de clarification sur la base de la déclaration « Il pourrait être nécessaire de filtrer l'huile de friture pour que soient retirées toutes les particules allergènes, s'il existe une possibilité que ces particules se retrouvent dans un aliment affichant un profil allergène différent. »
Les fabricants devraient <u>doivent</u> évaluer les contacts croisés potentiels liés aux moyens de cuisson, comme l'eau ou l'huile... Il pourrait être nécessaire de filtrer l'huile de friture pour que soient retirées toutes les particules allergènes, s'il existe une possibilité que ces particules se retrouvent dans un aliment affichant un profil allergène différent.	Costa Rica ...Il pourrait être nécessaire de filtrer. » Le Costa Rica estime qu'il est important d'examiner si la filtration peut éliminer efficacement la totalité des allergènes.
Les déversements d'allergènes alimentaires devraient être immédiatement nettoyés afin d'éviter toute dispersion (par exemple, <u>il convient d'</u> éviter de générer un effet aérosol avec les nettoyeurs haute pression, ou de remettre des poussières en suspension par le biais de tuyaux à air comprimé).	États-Unis d'Amérique
Les déversements d'allergènes alimentaires devraient <u>doivent</u> être immédiatement nettoyés afin d'éviter toute dispersion (par exemple, éviter de générer un effet aérosol avec les nettoyeurs haute pression, ou de remettre des poussières en suspension par le biais de tuyaux à air comprimé). <u>Il est recommandé d'utiliser, par exemple, des kits antipollution pour les liquides ou des aspirateurs pour la poussière.</u>	Costa Rica
Les produits remis en fabrication Les produits retraités et les produits en cours de fabrication contenant des allergènes devraient être stockés dans des conteneurs robustes dotés de couvercles sécurisés, et ce, dans des zones désignées et clairement indiquées. Les produits remis en fabrication Les produits retraités et les produits en cours devraient <u>doivent</u> être correctement étiquetés, et tous les allergènes alimentaires devraient <u>doivent</u> être mis en évidence, correctement répertoriés et comptabilisés-suivis et pendant le stockage et lors de leur utilisation, afin de limiter toute incorporation potentielle dans le mauvais produit.	Costa Rica

<p>Les fabricants devraient mettre en place une politique adressant la remise en fabrication pour le même produit fini, dans la mesure du possible. Le produit remis en fabrication peut aussi être ajouté à un autre produit présentant le même profil allergène.</p>	<p>États-Unis d'Amérique Le produit remis en fabrication est ajouté à un produit avant d'être « fini ».</p>
<p>Les fabricants devraient mettre en place une politique de remise en fabrication pour le même produit fini, dans la mesure du possible. Le produit remis en fabrication peut aussi être ajouté à un autre produit présentant le même profil allergène.</p>	<p>États-Unis d'Amérique</p>
<p>Les fabricants devraient mettre en place des procédures garantissant l'exactitude des informations et des étiquettes sur les allergènes (voir Section 5.3 Exigences applicables aux matières premières), et vérifier que les étiquettes de produits utilisés sur la ligne de production lors du conditionnement/de l'étiquetage des produits sont correctes. Cela peut impliquer des vérifications manuelles et/ou automatisées, comme la reconnaissance du code à barres <u>ou des systèmes d'inspection visuelle</u>, afin de garantir le recours à un conditionnement approprié.</p>	<p>Canada Suggestion : ajouter un autre exemple de contrôle automatique.</p>
<p>Les fabricants devraient mettre en place doivent mettre en œuvre des procédures garantissant l'exactitude des informations et des étiquettes sur les allergènes (voir Section 5.3 Exigences applicables aux matières premières), et vérifier que les étiquettes de produits utilisées sur la ligne de production...</p>	<p>Costa Rica</p>
<p><u>5.2.1.4 Suivi et vérification</u></p>	<p>FIL Il est important de faire la distinction entre les ingrédients et le produit fini étant donné que l'étiquetage de précaution pour les allergènes ne concerne que les produits finis. Les informations relatives au contact croisé doivent être fournies avec les ingrédients afin que des évaluations de risque puissent être réalisées sur les produits finis contenant ces ingrédients ou s'étant trouvés sur la même ligne de fabrication que des produits contenant ces ingrédients. Il avait été supposé ici que le fabricant s'occupait de la fabrication du produit fini, mais il arrive que ce ne soit pas toujours le cas car souvent les exploitants du secteur alimentaire fabriquent des denrées qui sont ensuite utilisées comme ingrédients dans d'autres produits alimentaires. Il convient d'envisager l'ajout d'un libellé/de conseils pour aborder la question de la présence d'allergènes à un faible niveau et dans quelle mesure un étiquetage de précaution s'avérerait nécessaire pour le produit final. Ces éléments confèreraient une valeur ajoutée à ce document. Ce supplément d'informations devrait détailler comment/sur quelle base ces éléments seraient déterminés (par ex. seuils).</p>
<p>Les fabricants devraient régulièrement évaluer leurs fournisseurs afin de veiller à ce que les ingrédients comportant plusieurs composants (par exemple, sauces ou mélanges d'épices) n'ont pas changé, et de vérifier que l'étiquetage de précaution relatif aux allergènes (comme les formulations de type « peut contenir ») s'applique uniquement dans les cas où le fabricant ne peut raisonnablement pas empêcher les contacts croisés avec des allergènes, lorsque ces contacts croisés sont susceptibles de présenter un risque pour les consommateurs allergiques. <u>Des</u></p>	<p>Canada La recherche d'allergènes dans les aliments pourrait être incluse comme exemple supplémentaire d'options de vérification.</p>

<p><u>contrôles périodiques des ingrédients des produits devraient également être envisagés afin de détecter tout allergène non déclaré.</u></p>	
<p>Les fabricants devraient régulièrement évaluer leurs fournisseurs afin de veiller à ce que les ingrédients comportant plusieurs composants (par exemple, sauces ou mélanges d'épices) n'ont pas changé, et de vérifier changé. <u>Il convient de vérifier</u> que l'étiquetage de précaution relatif aux allergènes (comme les formulations de type « peut contenir ») s'applique uniquement dans les cas où le fabricant ne peut raisonnablement pas empêcher les contacts croisés avec des allergènes, lorsque ces contacts croisés sont susceptibles de présenter un risque pour les consommateurs allergiques.</p>	<p>Japon L'étiquetage des allergènes et les ingrédients ne doivent pas être mélangés dans une même phrase (1^{re} phrase).</p>
<p>Les fabricants devraient régulièrement évaluer leurs fournisseurs afin de veiller à ce que les ingrédients comportant plusieurs composants (par exemple, sauces ou mélanges d'épices) n'ont pas changé, et de vérifier, <u>lorsque le fabricant s'occupe du produit fini</u>, que l'étiquetage de précaution relatif aux allergènes (comme les formulations de type « peut contenir ») s'applique uniquement dans les cas où le fabricant ne peut raisonnablement pas empêcher les contacts croisés avec des allergènes, lorsque ces contacts croisés sont susceptibles de présenter un risque pour les consommateurs allergiques <u>ou de vérifier, lorsque le fabricant ne s'occupe que d'ingrédients, que toutes les informations nécessaires relatives au contact croisé entre allergènes sont fournies à l'exploitant du secteur alimentaire acheteur, comme le précise le paragraphe 48.</u></p>	<p>FIL</p>
<p>Lors du développement de nouveaux produits, de la modification de la composition ou d'un changement de fournisseur, les fabricants devraient envisager la possibilité d'utiliser un ingrédient non allergène ayant la même fonction qu'un ingrédient allergène pour éviter d'introduire un nouvel allergène dans l'établissement ou sur une ligne de traitement.</p> <p><u>Les procédures de surveillance et de vérification des allergènes réalisées par le fabricant doivent inclure tous les ingrédients qui sont susceptibles de présenter un niveau même faible d'allergènes. L'étiquetage de précaution relatif aux allergènes (« peut contenir ») ne doit refléter que le risque avéré dans le produit fini établi à partir de l'évaluation des risques.</u></p>	<p>Philippines De la production primaire à la récolte et à la conversion en produit fini, les matières premières ont pu être exposées à des contacts croisés avec des allergènes. Il est indispensable que le fabricant réalise sa propre évaluation des risques même lorsqu'il en est à la phase de développement d'un nouveau produit, lorsqu'il révisé les formules de composition, et lorsqu'il fait appel à un nouveau fournisseur.</p>
<p>Lors du développement de nouveaux produits, de la modification de la composition ou d'un changement de fournisseur...</p>	<p>Association européenne des sociétés cœliaques (AOECS) : Codex et réglementations pour répondre à la question formulée dans le document CX/FH18/50/7 : l'AOECS est très satisfaite du texte tel quel. il contribuera à proposer davantage de produits aux consommateurs souffrant d'une intolérance au gluten.</p>
<p>Les étiquettes des produits devraient être élaborées et vérifiées avant que le nouveau produit ou la nouvelle composition ne soient</p>	<p>Brésil Justification : La raison est la même que pour le point indiquant que le fabricant devrait</p>

<p>fabriqués, et les produits et étiquetages obsolètes devraient être détruits ou archivés de manière à éviter toute utilisation accidentelle.</p> <p><u>Paragraphe 72 bis : En cas de modification de la composition dans laquelle ont été ajoutées des informations sur des allergènes, il est recommandé aux fabricants de mener une campagne d'information à propos de cette modification, en indiquant sur l'emballage - « nouvelle composition » - ainsi que sur leur site internet.</u></p>	<p>communiquer « toute modification apportée à une opération et susceptible d'influer sur le profil allergène de l'ingrédient ».</p>
<p>Les étiquettes des produits devraient doivent être élaborées et vérifiées avant que le nouveau produit ou la nouvelle formulation ne soient fabriqués, et les produits et étiquetages obsolètes devraient être détruits ou archivés de manière à éviter toute utilisation accidentelle.</p>	<p>Costa Rica</p>
<p>5.2.2 Établissements de vente au détail et de restauration d'alimentation</p>	<p>Costa Rica</p>
<p>Les aliments contenant des allergènes devraient également être stockés à l'écart des aliments ne contenant pas d'allergènes, et des aliments présentant un profil allergène différent (<u>par ex. séparation qui permet d'éviter tout contact physique</u>).</p>	<p>États-Unis d'Amérique</p>
<p>Le personnel des établissements de vente au détail et de restauration devrait demander être au fait des allergènes présents dans les aliments proposés demander être au fait des allergènes présents dans les aliments proposés aux clients s'ils afin de pouvoir offrir des informations pertinentes lorsqu'un client indique souffrir souffrent d'allergies alimentaires, même si les clients ne le mentionnent pas d'eux-mêmes. Il devrait aussi connaître et comprendre les risques liés aux contacts croisés avec des allergènes dans les processus de préparation des aliments. Les contacts croisés en cours de préparation se produisent principalement des manières suivantes :</p>	<p>États-Unis d'Amérique Justification : De fond. Il appartient au client de signaler son allergie alimentaire plutôt que d'imposer aux établissements de vente au détail et de restauration de demander à chaque client s'il souffre d'allergies alimentaires.</p>
<p>Le personnel des établissements de vente au détail et de restauration d'alimentation devrait demander aux clients s'ils souffrent d'allergies alimentaires, même si les clients ne le mentionnent pas d'eux-mêmes...</p>	<p>Costa Rica</p>
<p>Le personnel des établissements de vente au détail et de restauration devrait demander aux clients s'ils souffrent d'allergies alimentaires,...</p>	<p>Panama En ce qui concerne ces précautions dans les établissements de vente au détail et de restauration, une option serait de poser des panneaux d'avertissement dans les locaux et d'ajouter un encadré sur la carte.</p>
<p>Les exploitants des établissements de vente au détail et de restauration devraient envisager, dans la mesure du possible, l'assignation d'une personne en particulier à la préparation d'un aliment allergène (par exemple, déveinage des crevettes). Si cela n'est pas possible, des procédures de maîtrise des allergènes devraient être mises en place entre les préparations d'aliments présentant un profil allergène différent (<u>par ex. se laver les main</u>).</p>	<p>États-Unis d'Amérique</p>

<p><u>utiliser des gants jetables et en changer après chaque utilisation).</u></p> <p>±</p>	
<p>Les conteneurs et les outils utilisés pour contenir ou transférer des aliments comportant des allergènes devraient, dans la mesure du possible, être dédiés à un allergène spécifique et être marqués, étiquetés ou affectés d'un code couleur identifiant l'allergène. Lorsque ceci n'est pas possible, des procédures de nettoyage efficaces devraient être mises en place pour permettre le nettoyage des conteneurs <u>et des outils</u> avant toute nouvelle utilisation avec un aliment présentant un profil allergène différent.</p>	<p>États-Unis d'Amérique</p>
<p>Les <u>Une liste d'allergènes devrait être mise à disposition dans la cuisine.</u> Les préparateurs <u>alimentaires</u> devraient utiliser uniquement les ingrédients indiqués dans la recette. Ils ne devraient en aucun cas remplacer un ingrédient par un autre, sauf s'il est certain que l'ingrédient concerné ne contient pas d'allergènes...</p>	<p>Brésil Justification : afin que les préparateurs puissent consulter la liste des aliments allergènes en cas de modification de recettes. Référence : Food Allergy Knowledge and Attitudes of Restaurant Managers and Staff: An EHS-Net Study. [Connaissances et comportements des gestionnaires et du personnel de restauration en matière d'allergies alimentaires : une étude EHS-Net]. J Food Prot. Manuscrit de l'auteur ; accès base de données PMC, 23 février 2017. https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC5321626/</p>
<p>Les préparateurs devraient utiliser uniquement les ingrédients indiqués dans la recette. Ils ne devraient en aucun cas remplacer un ingrédient par un autre, sauf s'il est certain que l'ingrédient concerné ne contient pas d'allergènes...</p>	<p>Costa Rica ... L'huile de friture devra peut-être être filtrée... Le Costa Rica souhaite demander s'il existe des preuves démontrant que ce procédé fonctionne.</p>
<p>Les préparateurs devraient utiliser uniquement les ingrédients indiqués dans la recette. Ils ne devraient en aucun cas remplacer un ingrédient par un autre,...</p>	<p>Panama Le Panama n'approuve pas la version actuelle et propose : ... Une méthode appropriée devra peut-être être utilisée pour que soient éliminées toutes traces d'allergènes présentes dans l'huile de friture s'il est possible que ces traces se retrouvent dans un aliment affichant un profil allergène différent...</p>
<p>Le personnel manipulant les produits en présentation et proposés à l'achat auprès des consommateurs, ainsi que les serveurs des restaurants et autres opérateurs de restauration d'alimentation <u>devraient doivent</u> être informés des allergènes présents dans les produits...</p>	<p>Costa Rica</p>
<p>Les produits remis en fabrication et les produits en cours de fabrication devraient être stockés dans des conteneurs robustes dotés de couvercles sécurisés, et ce, dans des zones désignées et clairement indiquées. Les produits remis en fabrication ou les produits en cours devraient être <u>correctement</u> étiquetés afin de minimiser l'éventualité d'une incorporation dans le mauvais produit. Les manipulateurs d'aliments devraient mettre en place une politique de remise en fabrication pour le même produit fini <u>même produit</u>, dans la mesure du possible. Un produit remis en fabrication peut aussi être ajouté à un autre produit présentant le même profil allergène.</p>	<p>États-Unis d'Amérique Justification : Rédaction Le produit remis en fabrication est ajouté à un produit avant d'être « fini ».</p>
<p>Les produits remis en fabrication <u>Les produits retraités</u> et les produits en cours devraient être stockés dans des conteneurs</p>	<p>Costa Rica</p>

robustes dotés de couvercles sécurisés, et ce, dans des zones désignées et clairement indiquées...	
Les responsables du personnel de préparation et de service des aliments dans les établissements de vente au détail et de restauration d'alimentation devraient régulièrement vérifier que leurs employés suivent les procédures mises en place pour minimiser l'éventualité de contacts croisés avec des allergènes et informer le consommateur des allergènes présents dans les aliments,...	Costa Rica
Lors de l'introduction d'un nouveau produit ou d'une nouvelle recette présentant un profil allergène différent, les procédures de limitation des contacts croisés devraient être vérifiées et éventuellement révisées. Les employés qui manipulent ces aliments, et notamment ceux qui sont en interaction directe avec les clients, devraient être informés de ces modifications de manière opportune. Les informations relatives aux allergènes devraient aussi être mises à jour sur les menus <u>et les sites internet</u> .	États-Unis d'Amérique Les informations relatives aux allergènes sont souvent indiquées sur les sites internet qui doivent être mis à jour en cas de modification.
Le cas échéant, les fabricants devraient avoir mis en place des plans d'évaluation des programmes de maîtrise des allergènes menés par les fournisseurs, par exemple... Des fiches techniques, des certificats d'analyse ou des garanties fournisseurs accompagnant fournis régulièrement <u>ou avec</u> chaque lot peuvent également permettre de contrôler les allergènes présents dans les aliments proposés par le fournisseur.	États-Unis d'Amérique Justification : Rédaction « Avec chaque lot » n'est pas conciliable avec « régulièrement ».
Le cas échéant, les fabricants devraient avoir mis en place des plans d'évaluation des programmes de maîtrise des allergènes menés par les fournisseurs,... Des fiches techniques, des certificats d'analyse ou des garanties fournisseurs accompagnant régulièrement chaque lot peuvent également permettre de contrôler les allergènes présents dans les aliments proposés par le fournisseur <u>et de réaliser des vérifications régulières visant à déceler la présence d'allergènes non déclarés</u> .	Canada La recherche d'allergènes dans les aliments pourrait être incluse comme exemple supplémentaire d'options de vérification.
Les fabricants devraient disposer de procédures/politiques afin que les fournisseurs puissent les avertir en temps voulu <u>et s'il y a lieu</u> de toute modification apportée à une opération et susceptible d'influer sur le profil allergène de l'ingrédient proposé par le fournisseur...	Japon
5.3.2 Établissements de vente au détail et de restauration d'alimentation	Costa Rica
Les exploitants des établissements de vente au détail et de restauration d'alimentation devraient acheter des ingrédients dont le profil allergène est connu, par exemple des aliments emballés indiquant la liste de tous les ingrédients...	Costa Rica

<p>Les exploitants des établissements de vente au détail et de restauration devraient vérifier les ingrédients<u>devraient :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>inspecter toutes les matières premières</u> notamment les ingrédients contenant des allergènes, dès leur réception afin de s'assurer que les conteneurs sont intacts et que leur contenu ne s'est pas déversé ou répandu. Si les conteneurs présentent des fuites, des fissures ou d'autres défauts, les exploitants devraient vérifier les conteneurs attenants afin de s'assurer de l'absence de contact croisé avec un allergène. Les exploitants des établissements de vente au détail et de restauration devraient : • <u>refuser</u> (ou éliminer de manière appropriée) les ingrédients si le conteneur n'est pas intact ou en cas de contact croisé avéré avec un allergène. ou • <u>manipuler</u> les conteneurs endommagés de manière à limiter l'éventualité d'un contact croisé avec un allergène (par exemple, déposer un conteneur endommagé dans un autre conteneur, ou transvaser le contenu du conteneur endommagé dans un autre conteneur). ; 	<p>Philippines Nous proposons de dresser une liste de la procédure à suivre pour le traitement des fuites d'allergènes et leur élimination, afin de faciliter la compréhension des exigences.</p>
<p>Les étiquettes des ingrédients emballés entrants qui sont utilisés dans la préparation des aliments devraient être examinées afin que les allergènes soient identifiés, et ce, pour disposer des connaissances relatives aux allergènes présents dans l'aliment final préparé. Les exploitants des établissements de vente au détail et de restauration devraient stocker les ingrédients contenant des allergènes de manière à minimiser l'éventualité d'un contact croisé avec un allergène, et par exemple stocker les ingrédients contenant des allergènes en dessous des ingrédients ne contenant pas d'allergènes.</p>	<p>États-Unis d'Amérique</p>
<p>Les exploitants du secteur alimentaire devraient avoir mis en place des procédures de vérification et d'approbation des étiquettes des produits proposés sur tous les aliments afin de s'assurer de leur exactitude vis-à-vis de la présence d'allergènes <u>et de leur mise à jour en cas de modification de la composition du produit.</u> ...</p>	<p>Brésil Justification : La raison est la même que pour le point indiquant que le fabricant devrait communiquer « toute modification apportée à une opération et susceptible d'influer sur le profil allergène de l'ingrédient ».</p>
<p>Les exploitants du secteur alimentaire devraient avoir mis en place des procédures de vérification et d'approbation des étiquettes des produits proposés sur tous les aliments afin de <u>s'assurer qu'ils s'assurent</u> de leur exactitude vis-à-vis de la présence d'allergènes...</p>	<p>Colombie La Colombie propose de considérer qu'il s'agit de la traduction correcte en espagnol et d'une meilleure formulation.</p>
<p>Les produits remis en fabrication<u>Les produits retraités ;</u></p>	<p>Costa Rica</p>
<p>activités de vérification (y compris les résultats des tests analytiques relatifs aux allergènes) ; et</p>	<p>États-Unis d'Amérique Ajouter en avant-dernière puce « mesures correctives prises » à la liste des rapports de fabrication (après « vérification » et avant « formation »). Justification : De fond. Il est important de conserver un dossier à jour des mesures correctives.</p>

activités de vérification (y compris les résultats des tests analytiques relatifs aux allergènes) ; <u>-mesures correctives prises</u> ; et	États-Unis d'Amérique
5.7.2. Établissements de vente au détail et de restauration d'alimentation	Costa Rica
ingrédients allergènes associés à chaque élément du menu (<u>les détaillants et les restaurateurs devraient dans la mesure du possible conserver une copie de l'étiquette</u>) ; • <u>consigner toutes informations signalant un risque de contact croisé, comme l'huile utilisée dans les fritures ou sur les planches à découper</u> ;	Brésil Justification : Apporter plus de précisions et d'efficacité dans les services de restauration.
nettoyage (PON) ; et	Costa Rica Il est important d'inclure la validation du nettoyage.
formation (personnel formé, type de formation et date de la formation). <u>- impression et pose des étiquettes</u>	Canada La pose des étiquettes pourrait également être consignée dans un dossier du détaillant, voir la section 5.7.2 : dossiers pour le secteur de la vente au détail et la restauration.
Un programme de traçabilité/traçage des produits devrait être conçu et mis en œuvre conformément aux <i>Principes applicables à la traçabilité/au traçage des produits</i> en tant qu'outil d'un <i>système d'inspection et de certification des denrées alimentaires</i> (CXG 60-2006) pour permettre le retrait du produit si nécessaire...	États-Unis d'Amérique Justification : Rédaction Expliquer ce qu'on entend par « incident lié à un allergène alimentaire ».
Un programme de traçabilité/traçage des produits devrait être conçu et mis en œuvre conformément aux <i>Principes applicables à la traçabilité/au traçage des produits</i> en tant qu'outil d'un <i>système d'inspection et de certification des denrées alimentaires</i> (CXG 60-2006) pour permettre le retrait du produit si nécessaire. Des procédures et processus devraient être mis en place pour faciliter la vérification de la traçabilité à l'étape suivante ou précédente dans le cas d'un incident lié à un allergène alimentaire (<u>par ex. une réaction allergique associée à un allergène non déclaré</u>).	États-Unis d'Amérique
Les exploitants du secteur alimentaire devraient mettre en place des procédures de traitement des plaintes des consommateurs concernant les allergènes non déclarés dans les aliments. Ces procédures devraient définir les étapes à suivre dans le traitement des plaintes : recueil des plaintes, enquête, analyse, maintien d'un registre et éventuels rapports auprès des autorités compétentes <u>concernées</u> .	Philippines Nous proposons d'ajouter le mot « concernées » pour décrire les autorités compétentes et rester cohérent avec le paragraphe 107.
Les détails des plaintes devraient faire l'objet d'une évaluation, et une décision devrait être prise concernant les actions à entreprendre, comme la saisie du produit, <u>une annonce sur le site internet et dans les journaux</u> , ou la modification des procédures de fabrication ou de préparation.	Brésil Justification : Insister sur la nécessité de rendre l'information publique.

<p>Les détails des plaintes devraient faire l'objet d'une évaluation, et une décision devrait être prise concernant les actions à entreprendre, comme la saisie du produit ou la modification des procédures de fabrication ou de préparation...</p>	<p>Panama Le Panama propose : Les exploitants du secteur alimentaire doivent élaborer un plan de retrait incluant les allergènes.</p>
<p>SECTION VI – ÉTABLISSEMENT : ENTRETIEN ET DÉSINFECTION</p>	
<p>SECTION VI – ÉTABLISSEMENT : ENTRETIEN ET DÉSINFECTION/NETTOYAGE</p>	<p>FIL Le terme « nettoyage » convient mieux aux allergènes ; « désinfection » convenant mieux à l'élimination et aux mesures d'asepsie contre les micro-organismes.</p>
<p>Le matériel, les ustensiles, les conteneurs et les zones de préparation devraient être nettoyés de manière adéquate (au moins, être visuellement propres) immédiatement après la préparation, le stockage et la distribution des aliments afin d'éviter tout contact croisé avec un allergène. <u>Dans la mesure du possible, le matériel de nettoyage, les outils, les chiffons, les éponges et les solutions de nettoyage devraient être conçus pour les aliments affichant des profils allergènes spécifiques et utilisés de manière à ne pas entraîner de contact croisé. Par exemple, des solutions de nettoyage fraîchement préparées devraient être utilisées au lieu d'anciennes solutions de nettoyage déjà utilisées pour des aliments présentant des profils allergènes différents, et ce, afin de d'éviter toute recontamination des surfaces avec des résidus alimentaires allergènes.</u></p>	<p>Canada Nous proposons d'ajouter les informations figurant au paragraphe 113 (ou formulation équivalente) au paragraphe 114 car ces recommandations peuvent également s'appliquer au secteur de la vente au détail et de la restauration.</p>
<p>Le matériel, les ustensiles, les conteneurs et les zones de préparation devraient être nettoyés de manière adéquate (au moins être visuellement propres) (<u>Nettoyé convenablement</u>) immédiatement après la préparation, le stockage et la distribution des aliments afin d'éviter tout contact croisé avec un allergène.</p>	<p>Maroc</p>
<p>Les fabricants devraient développer des procédures de nettoyage visant à éliminer les allergènes alimentaires dans la mesure du possible. <u>Les fabricants doivent mettre en place des processus validés de nettoyage conçus pour éliminer convenablement et dans la mesure du possible tous les allergènes alimentaires et limiter les contacts croisés.</u> <u>Les processus de nettoyage sont validés par le biais d'une évaluation visuelle (vérification de l'aspect visuellement propre du matériel) et, si possible, par un plan de vérification analytique. L'efficacité du nettoyage devrait faire l'objet d'un suivi (vérification) après chaque procédure de nettoyage afin de garantir la conformité avec les procédures validées.115. Les fabricants doivent mettre en place des processus validés de nettoyage conçus pour éliminer convenablement et dans la mesure du possible tous les allergènes alimentaires et limiter les contacts croisés.</u> <u>Les processus de nettoyage sont validés par le biais d'une évaluation visuelle (vérification de l'aspect visuellement propre du</u></p>	<p>Philippines Le processus de nettoyage doit être validé afin d'en évaluer l'efficacité. Des données incomplètes sur la validation du nettoyage peuvent avoir pour conséquence la non-déclaration d'allergène et mettre des vies en danger à cause d'un contaminant potentiellement mortel.</p>

<p>matériel) et, si possible, par un plan de vérification analytique. L'efficacité du nettoyage devrait faire l'objet d'un suivi (vérification) après chaque procédure de nettoyage afin de garantir la conformité avec les procédures validées.</p>	
<p>Les fabricants devraient développer des procédures de nettoyage visant à éliminer les allergènes alimentaires dans la mesure du possible.</p>	<p>États-Unis d'Amérique Recommandation : nous recommandons de compiler le texte alternatif avec la phrase du paragraphe 116 comme suit : Les fabricants devraient développer des procédures de nettoyage visant à éliminer les allergènes alimentaires dans la mesure du possible. La validation du nettoyage désigne la garantie qu'un nettoyage efficace a été réalisé. Elle consiste en l'évaluation des méthodes de nettoyage, permettant de La validation du processus de nettoyage permet de s'assurer que les processus de nettoyage permettent de réduire ou d'éliminer les allergènes et de minimiser ainsi les contacts croisés entre allergènes. Les processus de nettoyage devraient être validés par le biais d'une évaluation visuelle (vérification de l'aspect visuellement propre du matériel) et, dans la mesure du possible, par un plan de vérification analytique. L'efficacité du nettoyage devrait faire l'objet d'un suivi (vérification) après chaque procédure de nettoyage afin de garantir la conformité avec les procédures validées. Justification : De fond. Le texte alternatif apporte des détails complémentaires permettant d'expliquer la première phrase. La dernière phrase est supprimée, car le paragraphe 124 en parle.</p>
<p>Les fabricants devraient développer des procédures de nettoyage visant à éliminer les allergènes alimentaires dans la mesure du possible.</p>	<p>Japon</p>
<p>Les fabricants devraient développer des procédures de nettoyage visant à éliminer les allergènes alimentaires dans la mesure du possible.</p>	<p>FIL Le texte alternatif convient mieux, car il fournit des recommandations sans équivoque pour la validation et la vérification des procédures de nettoyage. Toutefois, les termes validation, vérification et suivi ne sont pas correctement utilisés (voir Codex GL 69). Les modifications proposées permettront de clarifier les recommandations Dans les cas où l'on est certain que la procédure de nettoyage est normalisée et toujours efficace, une fréquence moindre des vérifications peut se justifier et passer à une fréquence annuelle ce qui permettrait d'éviter des coûts de contrôle inutiles. Nous recommandons ce qui suit pour remplacer le premier texte alternatif du paragraphe 116 :</p>
<p>Les fabricants devraient développer des procédures de nettoyage visant à éliminer les allergènes alimentaires dans la mesure du possible.</p>	<p>Pérou Enlever ce passage.</p>
<p>La validation du nettoyage désigne la garantie qu'un nettoyage efficace a été réalisé. Elle consiste en l'évaluation des méthodes de nettoyage, permettant de s'assurer que ces dernières conviennent pour limiter les contacts croisés avec des allergènes. Les processus de nettoyage devraient être validés par le biais d'une évaluation visuelle (vérification de l'aspect visuellement propre du matériel) et, dans la mesure du possible, par un plan de vérification analytique. L'efficacité du nettoyage devrait faire l'objet d'un suivi (vérification) après chaque procédure de nettoyage afin de garantir la conformité avec les procédures validées.</p>	<p>Philippines</p>

<p>La validation du nettoyage désigne la garantie qu'un nettoyage efficace a été réalisé. Elle consiste en l'évaluation des méthodes de nettoyage, permettant de La validation du processus de nettoyage <u>permet de s'assurer</u> que <u>les processus de nettoyage</u> permettent de <u>réduire ou d'éliminer les allergènes et de</u> minimiser <u>ainsi</u> les contacts croisés entre allergènes. Les processus de nettoyage devraient être validés par le biais d'une évaluation visuelle (vérification de l'aspect visuellement propre du matériel) et, dans la mesure du possible, par un plan de vérification analytique. L'efficacité du nettoyage devrait faire l'objet d'un suivi (vérification) après chaque procédure de nettoyage afin de garantir la conformité avec les procédures validées.</p>	<p>États-Unis d'Amérique Justification : De fond. Le texte alternatif apporte des détails complémentaires permettant d'expliquer la première phrase. La dernière phrase est supprimée, car le paragraphe 124 en parle.</p>
<p>La validation du nettoyage désigne la garantie qu'un nettoyage efficace a été réalisé... Les processus de nettoyage devraient être validés par le biais d'une évaluation visuelle (vérification de l'aspect visuellement propre du matériel) et, dans la mesure du possible, par un plan de vérification analytique <u>(consulter la section 6.5 de ce Code)</u>. L'efficacité du nettoyage devrait faire l'objet d'un suivi <u>(vérification)</u> après chaque procédure de nettoyage afin de garantir la conformité avec les procédures validées <u>et de vérifier régulièrement que les procédures validées sont appliquées</u>.</p>	<p>Canada Le Canada est favorable à l'inclusion du texte alternatif proposé par les présidents au paragraphe 115, en conservant la phrase précédent le texte alternatif. Nous proposons également quelques modifications. Nous suggérons l'ajout d'une référence à la section 6.5 ainsi que la dissociation des mots « suivi (vérification) » car leurs significations diffèrent ce qui pourrait avoir une incidence sur la « fréquence » d'exécution de la tâche.</p>
<p>La validation du nettoyage désigne la garantie qu'un nettoyage efficace a été réalisé...</p>	<p>Brésil Le Brésil estime que la formulation du texte alternatif est plus détaillée.</p>
<p>La validation du nettoyage désigne la garantie qu'un nettoyage efficace a été réalisé. Elle consiste en l'évaluation des méthodes de nettoyage, permettant de s'assurer que ces dernières conviennent pour limiter les contacts croisés avec des allergènes. Les processus de nettoyage devraient être validés par le biais d'une évaluation visuelle d'un contrôle visuel (vérification de l'aspect visuellement propre du matériel) et, dans la mesure du possible, par un plan de vérification analytique.</p>	<p>Japon Le Japon propose de modifier le texte alternatif. La troisième phrase donne suffisamment d'indications, tandis que les première et deuxième phrases sont difficiles à comprendre. Le terme « évaluation » devrait être remplacé par « contrôle » car utiliser « évaluation » pourrait pousser à faire un rapprochement avec l'« évaluation des risques » comme le prévoient les principes de travail de l'analyse des risques.</p>
<p>La validation du nettoyage désigne la garantie qu'un nettoyage efficace a été réalisé. Elle consiste en l'évaluation des méthodes de nettoyage, permettant de s'assurer que ces dernières conviennent pour limiter les contacts croisés avec des allergènes. Les processus de nettoyage devraient être validés par le biais d'une évaluation visuelle (vérification de l'aspect visuellement propre du matériel) et, dans la mesure du possible, par un plan de vérification analytique. L'efficacité du nettoyage devrait faire l'objet d'un suivi (vérification) après chaque procédure de nettoyage afin de garantir la conformité avec les procédures validées.</p>	<p>Thaïlande Nous préférons le libellé du paragraphe 115 qui est suivi de la phrase « Ces procédures devraient spécifier le matériel, l'ustensile ou la zone de l'établissement à nettoyer... » dans le paragraphe qui suit.</p>
<p>La validation du nettoyage désigne la garantie qu'un nettoyage efficace a été réalisé...</p>	<p>Égypte L'affirmation « Les fabricants devraient développer des procédures de nettoyage visant à éliminer les allergènes alimentaires dans la mesure du possible. » associée au texte alternatif « La</p>

	validation du nettoyage désigne la garantie qu'un nettoyage efficace a été réalisé. Elle consiste en l'évaluation des méthodes de nettoyage, permettant de s'assurer que ces dernières conviennent pour limiter les contacts croisés avec des allergènes. Les processus de nettoyage devraient être validés par le biais d'une évaluation visuelle (vérification de l'aspect visuellement propre du matériel) et, dans la mesure du possible, par un plan de vérification analytique. L'efficacité du nettoyage devrait faire l'objet d'un suivi (vérification) après chaque procédure de nettoyage afin de garantir la conformité avec les procédures validées. »
La validation du nettoyage désigne la garantie qu'un nettoyage efficace a été réalisé...	Guyana Le texte alternatif devrait figurer en tant qu'explication/approfondissement du message énoncé ci-dessus.
La validation du nettoyage désigne la garantie qu'un nettoyage efficace a été réalisé. Elle consiste en l'évaluation des méthodes de nettoyage, permettant de s'assurer que ces dernières conviennent pour limiter les contacts croisés avec des allergènes. Les processus de nettoyage devraient être validés par le biais d'une évaluation visuelle (vérification de l'aspect visuellement propre du matériel) et, dans la mesure du possible, par un plan de vérification analytique. L'efficacité du nettoyage devrait faire l'objet d'un suivi (vérification) après chaque procédure de nettoyage afin de garantir la conformité avec les procédures validées.	Kenya
La validation du nettoyage désigne la garantie qu'un nettoyage efficace a été réalisé...	Norvège Nous approuvons le texte alternatif du 115 car son libellé fournit les conseils nécessaires
La validation du nettoyage désigne la garantie qu'un nettoyage efficace a été réalisé...	Costa Rica La phrase... « Les processus de nettoyage devraient être validés par le biais d'une évaluation visuelle »... Le Costa Rica considère qu'il n'est pas possible d'appliquer cette proposition, puisque qu'il faut toujours valider le nettoyage par le biais de méthodes analytiques.
La validation du nettoyage désigne la garantie qu'un nettoyage efficace a été réalisé...	Panama Le Panama approuve la formulation du texte alternatif. Il doit y avoir une méthodologie permettant de vérifier l'efficacité du nettoyage ou la fiabilité des outils ou du matériel nécessaires à la réalisation de cette tâche.
La validation du nettoyage désigne la garantie qu'un nettoyage efficace a été réalisé...	Pérou NOUS APPROUVONS LE TEXTE ALTERNATIF.
La validation du nettoyage désigne la garantie qu'un nettoyage efficace a été réalisé. Elle consiste en l'évaluation des méthodes de nettoyage, permettant de s'assurer que ces dernières conviennent pour limiter les contacts croisés avec des allergènes. Les processus de nettoyage devraient être validés par le biais d'une évaluation visuelle (vérification de l'aspect visuellement propre du matériel) et, dans la mesure du possible, par un plan de vérification analytique. L'efficacité du nettoyage devrait faire l'objet d'un suivi (vérification) après chaque procédure de nettoyage afin de garantir la conformité avec les procédures validées. La validation du nettoyage prévu devrait être réalisée dans le cadre	FIL

<p><u>de l'analyse des dangers et devrait fournir une évaluation des méthodes de nettoyage afin de garantir qu'elles sont aptes à réduire les contacts croisés entre allergènes. Lorsque des allergènes susceptibles d'entrer en contact croisé sont identifiés comme présentant un risque, les processus de nettoyage peuvent être validés en procédant à des vérifications intensives pendant une courte période dans le cadre de la procédure de mise en œuvre. Les opérations de nettoyage devraient être supervisées en vérifiant de visu, après chaque nettoyage, que le matériel est manifestement propre. Si possible, l'efficacité du nettoyage devrait être contrôlée par un plan de vérification analytique afin de s'assurer que les procédures validées ont bien été appliquées.</u></p>	
<p>Ces procédures devraient spécifier le matériel, l'ustensile ou la zone de l'établissement à nettoyer ainsi que les procédures, à nettoyer ; les outils et le matériel de nettoyage à utiliser ;...</p>	<p>Canada</p>
<p>Ces procédures devraient spécifier le matériel, l'ustensile ou la zone de l'établissement à nettoyer...</p>	<p>Pérou Par souci d'uniformité au sein de la structure du texte, faire passer ce paragraphe avant le précédent.</p>
<p>Étant donné Sachant que l'introduction d'eau dans certaines installations et certains équipements peut entraîner des problèmes microbiens, certaines procédures de production font appel à une technique selon laquelle le produit suivant, pouvant être {un ingrédient inerte comme du sucre ou du sel, ou un ingrédient contenant un allergène, comme de la farine, et qui constituera alors un ingrédient du produit suivant), chemine dans le système afin d'éliminer tout résidu alimentaire...</p>	<p>Philippines Nous sommes favorables à l'idée d'introduire une méthode sèche alternative pour éliminer les allergènes de la ligne de traitement. Nous proposons de reformuler certains éléments du texte par souci de clarté et de supprimer les parenthèses dans « (ingrédient inerte comme du sucre ou du sel, ou ingrédient contenant un allergène, comme de la farine, et qui constituera un ingrédient du produit suivant) » pour intégrer pleinement ces éléments au corps du Code.</p>
<p>Étant donné que l'introduction d'eau dans certaines installations et certains équipements peut entraîner des problèmes microbiens, certaines procédures de production font appel à une technique selon laquelle le produit suivant (ingrédient inerte comme du sucre ou du sel, ou ingrédient contenant un allergène, comme de la farine, et qui constituera un ingrédient du produit suivant) chemine dans le système afin d'éliminer tout résidu alimentaire. Dans la mesure du possible, des test devraient être appliqués pour évaluer Dans l'éventualité où l'utilisation de tests serait possible, ceux-ci devraient être appliqués pour évaluer le matériel au premier échelon, ou le premier produit qui passe sur la ligne, afin de démontrer que les allergènes alimentaires issus d'un cycle de production précédent ont été éliminés par ce processus.</p>	<p>Pérou</p>
<p>Étant donné que l'introduction d'eau dans certaines installations et certains équipements peut entraîner des problèmes microbiens,... Dans la mesure du possible, des tests devraient être appliqués pour évaluer le matériel au premier échelon, ou le premier produit qui passe sur la ligne, afin de démontrer que les allergènes</p>	<p>FIL En fin de paragraphe, il est indiqué que les exploitants du secteur alimentaire doivent être en mesure de prouver qu'un allergène alimentaire issu d'un cycle antérieur de production a bien été éliminé par ce processus. Il est cependant quasiment impossible de prouver qu'une substance telle qu'un allergène a complètement été éliminée étant donné que toutes les méthodes analytiques présentent une</p>

alimentaires issus d'un cycle de production précédent ont <u>correctement</u> été éliminés par ce processus.	limite inférieure de détection telle qu'il est impossible de démontrer qu'une quantité inférieure à la limite est présente ou non ; il convient donc de préciser que l'élimination doit être correctement réalisée. Sans cela, on pourrait avoir l'impression qu'une élimination totale est toujours requise (ce qui n'est pas démontrable) ou qu'un moindre degré d'élimination suffit – ce qui ne serait pas non plus opportun. Nous recommandons l'insertion du mot « correctement » avant « été éliminés »
Les fabricants devraient développer des procédures de nettoyage des allergènes le long de la ligne de fabrication, dans . Dans le cas de déversements d'ingrédients contenant des allergènes allergènes, les fabricants devraient développer des <u>procédures de nettoyage des allergènes le long de la ligne de fabrication.</u>	Pérou 3E
De plus, le système de lutte contre les ravageurs ne devrait pas recourir à des allergènes (beurre d'arachide, fromage, etc.) comme appâts dans les pièges...	Panama Le Panama suggère de revoir la traduction espagnole : nous proposons le terme « systèmes de contrôle des ravageurs ».
6.5 Surveillance <u>Contrôle</u> de l'efficacité	Colombie La Colombie propose de considérer que la traduction correcte en espagnol est « contrôle ».
Si un fabricant utilise des systèmes NEP pour nettoyer les réseaux de tuyaux, le matériel et les machines,...	Panama Le Panama propose : en utilisant les essais validés par des organismes reconnus.
Les fabricants devraient régulièrement procéder à des tests (par exemple, prélèvements rapides d'ATP (adénosine triphosphate) , de protéines ou d'allergènes, ou kits de test) afin de détecter les résidus alimentaires subsistant après le nettoyage dans le but de vérifier si les procédures de nettoyage ont été correctement mises en place et si elles sont efficaces...	Brésil Justification : Les tests d'ATP ne permettent pas de détecter de manière systématique les denrées contenant des allergènes.
Les fabricants devraient régulièrement procéder à des tests (par exemple, prélèvements rapides d'ATP (adénosine triphosphate) , de protéines ou d'allergènes, ou kits de test) afin de détecter les résidus alimentaires subsistant après le nettoyage dans le but de vérifier si les procédures de nettoyage ont été correctement mises en place et si elles sont efficaces.	Inde Étant donné que les tests d'ATP ne permettent pas de détecter de manière systématique les denrées contenant des allergènes, par ex. le lait traité thermiquement est très mal détecté, nous proposons donc le supprimer de l'exemple donné dans le paragraphe précédent.
SECTION VI – ÉTABLISSEMENT : HYGIÈNE CORPORELLE	
Les préparateurs devraient, <u>si nécessaire</u> , porter des vêtements dédiés dans les zones où des allergènes spécifiques sont manipulés et où se pose un risque élevé de contact croisé avec un allergène.	Japon Il convient d'appliquer ces recommandations en fonction de l'état de séparation des zones/lignes de traitement dans chaque établissement.
Les préparateurs devraient porter des vêtements dédiés dans les zones où des allergènes spécifiques sont manipulés et où se pose un risque élevé de contact croisé avec un allergène. Le port de ces vêtements devrait se limiter à ces zones. Il peut être utile d'identifier visuellement le personnel travaillant sur des lignes de traitement avec différents profils allergènes (par exemple, avec	Colombie La Colombie propose de considérer que la traduction correcte en espagnol est « blouses » [Note du traducteur : le changement proposé dans la version espagnole n'a pas d'incidence sur la version française.]

des vêtements de couleur différente : blouses-blouses , filets à cheveux, etc.).	
7.2 Vente au détail et service de restauration d'alimentation	Costa Rica
SECTION VIII – TRANSPORT	
Les exploitants du secteur alimentaire devraient uniquement distribuer des aliments étiquetés correctement en ce qui concerne les allergènes et/ou être en mesure de fournir la documentation appropriée (par exemple, pour les aliments non préemballés dans un service de restauration d'alimentation) aux destinataires afin d'identifier d'éventuels allergènes présents dans l'aliment concerné.	Costa Rica
Le transporteur devrait montrer une bonne compréhension connaissance des aliments qu'il transporte et s'assurer que le personnel est en mesure d'identifier et de comprendre les situations potentielles de contact croisé avec un allergène.	Colombie La Colombie propose de considérer que la traduction correcte en espagnol est « connaissance ».
SECTION IX – VIGILANCE DES CONSOMMATEURS ET INFORMATIONS SUR LES PRODUITS	
Tous les produits alimentaires et ingrédients devraient être accompagnés ou présenter des informations appropriées afin de garantir que les autres fabricants ou transformateurs d'aliments ainsi que les consommateurs sont informés de la provenance de l'aliment et de la présence ou non d'un ingrédient allergène dans cet aliment.	États-Unis d'Amérique Nous proposons de conserver le libellé d'origine du paragraphe 146 avec quelques modifications : 146. Tous les produits alimentaires et ingrédients devraient être accompagnés ou présenter des informations appropriées afin de garantir que les autres fabricants ou transformateurs d'aliments ainsi que les consommateurs sont informés de la présence ou non d'un ingrédient allergène dans cet aliment. Cela inclut tout étiquetage de précaution applicable sur les allergènes (par exemple, l'expression « peut contenir »). Toutefois, de telles déclarations devraient être fidèles, ne pas induire en erreur, et ne pas être utilisées pour remplacer les BPH (voir section 9.3). Justification : De fond. Le texte alternatif fournit des informations complémentaires, mais doit inclure les consommateurs. La phrase supprimée est traitée au paragraphe 155.
Tous les produits alimentaires et ingrédients devraient être accompagnés ou présenter des informations appropriées afin de garantir que les autres fabricants ou transformateurs d'aliments ainsi que les consommateurs sont informés de la provenance de l'aliment et de la présence ou non d'un ingrédient allergène dans cet aliment.	Japon
Tous les produits alimentaires et ingrédients devraient être accompagnés ou présenter des informations appropriées afin de garantir que les autres fabricants ou transformateurs d'aliments ainsi que les consommateurs sont informés de la provenance de l'aliment et de la présence ou non d'un ingrédient allergène dans cet aliment.	Thaïlande Entre les paragraphes 144 et 145, nous préférons le paragraphe 145 qui est plus clair et comprend un complément d'information concernant l'étiquetage de précaution relatif aux allergènes.
Tous les produits alimentaires et ingrédients devraient être accompagnés ou présenter des informations appropriées afin de garantir que les autres fabricants ou transformateurs d'aliments ainsi que les consommateurs sont informés de la provenance de	Pérou Enlever ce paragraphe.

<p>l'aliment et de la présence ou non d'un ingrédient allergène dans cet aliment.</p>	
<p>Tous les produits alimentaires et ingrédients devraient être accompagnés ou présenter des informations appropriées afin de garantir que les autres fabricants ou transformateurs d'aliments <u>ainsi que les consommateurs</u> sont informés de la présence ou non d'un ingrédient allergène dans cet aliment.</p>	<p>Canada Le Canada est favorable au texte alternatif du paragraphe 145 en y ajoutant la référence aux « consommateurs ».</p>
<p>Tous les produits alimentaires et ingrédients devraient être accompagnés ou présenter des informations appropriées afin de garantir que les autres fabricants ou transformateurs d'aliments <u>ainsi que les consommateurs</u> sont informés de la présence ou non d'un ingrédient allergène dans cet aliment. Cela inclut tout étiquetage de précaution applicable sur les allergènes (par exemple, l'expression « peut contenir »). Néanmoins, il est souhaitable d'éviter l'utilisation systematique injustifiée et non motivée de telles expressions, qui peuvent réduire la diversité d'aliments disponibles sur le marché pour les consommateurs souffrant d'allergies.</p>	<p>Brésil Justification : Les consommateurs ont été exclus du texte alternatif.</p>
<p>Tous les produits alimentaires et ingrédients devraient être accompagnés ou présenter des informations appropriées afin de garantir que les autres fabricants ou transformateurs d'aliments sont informés de la présence ou non d'un ingrédient allergène dans cet aliment... Cela inclut tout étiquetage de précaution applicable sur les allergènes (par exemple, l'expression « peut contenir »). Néanmoins, il est souhaitable d'éviter l'utilisation systématique de telles expressions, qui peuvent réduire la diversité d'aliments disponibles sur le marché pour les consommateurs souffrant d'allergies.</p>	<p>Inde Nous sommes favorables au texte alternatif qui est plus clair et facile à comprendre.</p>
<p>Tous les produits alimentaires et ingrédients devraient être accompagnés ou présenter des informations appropriées afin de garantir que les autres fabricants ou transformateurs d'aliments <u>ainsi que les consommateurs</u> sont informés de la présence ou non d'un ingrédient allergène dans cet aliment...</p>	<p>Japon Le texte alternatif fournit des explications omises et des exemples précis. Les informations devraient également être fournies aux consommateurs ; cet ajout est cohérent avec la troisième phrase.</p>
<p>Tous les produits alimentaires et ingrédients devraient être accompagnés ou présenter des informations appropriées afin de garantir que les autres fabricants ou transformateurs d'aliments sont informés de la présence ou non d'un ingrédient allergène dans cet aliment <u>ou du fait que l'aliment en lui-même est un allergène</u>. Cela inclut tout étiquetage de précaution applicable sur les allergènes (par exemple, l'expression « peut contenir »). Néanmoins, il est souhaitable d'éviter l'utilisation <u>systematique inutile</u> de telles expressions, qui peuvent réduire la diversité d'aliments disponibles sur le marché pour les consommateurs souffrant d'allergies.</p>	<p>Argentine</p>

<p>Tous les produits alimentaires et ingrédients devraient être accompagnés ou présenter des informations appropriées afin de garantir que les autres fabricants ou transformateurs d'aliments sont informés de la présence ou non d'un ingrédient allergène dans cet aliment...</p>	<p>Égypte L'Égypte est d'accord avec le texte alternatif tel quel.</p>
<p>Tous les produits alimentaires et ingrédients devraient être accompagnés ou présenter des informations appropriées afin de garantir que les autres fabricants ou transformateurs d'aliments sont informés de la présence ou non d'un ingrédient allergène dans cet aliment...</p>	<p>Guyana Le texte alternatif comporte plus d'explications et devrait être utilisé comme alternative.</p>
<p>Tous les produits alimentaires et ingrédients devraient être accompagnés ou présenter des informations appropriées afin de garantir que les autres fabricants ou transformateurs d'aliments sont informés de la présence ou non d'un ingrédient allergène dans cet aliment. Cela inclut tout étiquetage de précaution applicable sur les allergènes (par exemple, l'expression « peut contenir »). Néanmoins, il est souhaitable d'éviter l'utilisation systématique de telles expressions, qui peuvent réduire la diversité d'aliments disponibles sur le marché pour les consommateurs souffrant d'allergies.</p>	<p>Kenya</p>
<p>Tous les produits alimentaires et ingrédients devraient être accompagnés ou présenter des informations appropriées afin de garantir que les autres fabricants ou transformateurs d'aliments sont informés de la présence ou non d'un ingrédient allergène dans cet aliment...</p>	<p>Norvège Nous sommes favorables au texte tel que formulé dans le paragraphe 146 avec un ajout. « ainsi que les consommateurs » dans la première phrase. Afin de pouvoir gérer au mieux leur état de santé, les consommateurs souffrant d'allergies alimentaires doivent être informés de la composition des produits qu'ils achètent. Toute procédure permettant de garantir que les produits alimentaires sont correctement étiquetés est donc essentielle. Cela inclut tout étiquetage de précaution applicable sur les allergènes (par exemple, l'expression « peut contenir »). Néanmoins, il est souhaitable d'éviter l'utilisation systématique de telles expressions, qui peuvent réduire la diversité des produits disponibles sur le marché pour les consommateurs souffrant d'allergies.</p>
<p>Tous les produits alimentaires et ingrédients devraient être accompagnés ou présenter des informations appropriées afin de garantir que les autres fabricants ou transformateurs d'aliments sont informés de la présence ou non d'un ingrédient allergène dans cet aliment. Cela inclut tout étiquetage de précaution applicable sur les allergènes (par exemple, l'expression « peut contenir »). Néanmoins, il est souhaitable d'éviter l'utilisation systématique de telles expressions, qui peuvent réduire la diversité d'aliments disponibles sur le marché pour les consommateurs souffrant d'allergies. <u>Néanmoins, il est souhaitable d'éviter l'utilisation systématique de telles expressions, qui peuvent réduire la diversité d'aliments disponibles sur le marché pour les consommateurs souffrant d'allergies.</u></p>	<p>Costa Rica Le Costa Rica considère qu'il faut clarifier la phrase « peut contenir », c'est-à-dire, spécifier dans quels cas il est possible de ne pas employer l'expression « peut contenir » sans nuire à la santé des consommateurs. Dans le passage suivant : « Néanmoins, il est souhaitable d'éviter l'utilisation systématique de telles expressions, qui peuvent réduire la diversité d'aliments disponibles sur le marché pour les consommateurs souffrant d'allergies. » Le Costa Rica considère que l'étiquetage de précaution peut être utilisé lorsque les exploitants du secteur alimentaire démontrent qu'ils ont fait tout leur possible pour éviter un contact croisé, mais n'ont pas pu l'éviter.</p>
<p>Tous les produits alimentaires et ingrédients devraient être accompagnés ou présenter des informations appropriées afin de</p>	<p>Colombie La Colombie appuie le texte alternatif qu'elle considère comme complet et pertinent.</p>

<p>garantir que les autres fabricants ou transformateurs d'aliments sont informés de la présence ou non d'un ingrédient allergène dans cet aliment...</p>	
<p>Tous les produits alimentaires et ingrédients devraient être accompagnés ou présenter des informations appropriées afin de garantir que les autres fabricants ou transformateurs d'aliments sont informés de la présence ou non d'un ingrédient allergène dans cet aliment...</p>	<p>Pérou NOUS APPROUVONS CE PARAGRAPHE.</p>
<p>Tous les produits alimentaires et ingrédients devraient être accompagnés ou présenter des informations appropriées afin de garantir que les autres fabricants ou transformateurs d'aliments ainsi que les consommateurs sont informés de la provenance de l'aliment et de la présence ou non d'un ingrédient allergène dans cet aliment.</p>	<p>Association européenne des sociétés cœliaques (AOECS) : Codex et réglementations L'AOECS préfère cette phrase et souhaite éviter l'expression « peut contenir » sur les étiquettes. Toute mention « peut contenir » fait courir au consommateur le risque de consommer ou non une denrée alimentaire portant cette allégation. En effet, la très grande majorité des produits alimentaires préemballés qui ne contiennent pas de gluten ou qui sont composés d'ingrédients contenant du gluten portent tous la mention « peut contenir du gluten ». Grâce à nos contacts avec les différents responsables qualité de plusieurs entreprises, nous savons que la mention « peut contenir du gluten » est inscrite sur les produits alimentaires préemballés à la demande de conseillers juridiques et non en raison d'un risque réel avéré. Nous prions donc le Codex de consacrer du temps supplémentaire pour trouver comment freiner cette situation et de remanier le paragraphe 153 en conséquence.</p>
<p>Tous les produits alimentaires et ingrédients devraient être accompagnés ou présenter des informations appropriées afin de garantir que les autres fabricants ou transformateurs d'aliments sont informés de la présence ou non d'un ingrédient allergène dans cet aliment. Cela inclut toutes les informations de précaution applicables permettant d'évaluer <u>le risque, l'étiquetage relatif au le contact croisé entre allergènes (par ex. le risque, comme celles décrites au paragraphe 48. « peut contenir »)</u>. Néanmoins, il est souhaitable d'éviter l'utilisation systématique de telles expressions, qui peuvent réduire la diversité d'aliments disponibles sur le marché pour les consommateurs souffrant d'allergies <u>consommateurs allergiques, et risquent d'induire un comportement de complaisance chez les consommateurs souffrant d'allergies alimentaires qui risqueraient alors de ne plus tenir compte de l'étiquetage de précaution relatif aux allergènes.</u></p>	<p>FIL La FIL préfère le texte alternatif, car il est important de transmettre des informations sur les allergènes avec les produits alimentaires et les ingrédients, de manière à ce que les acheteurs soient en mesure d'évaluer les risques de contact croisé entre allergènes. Comme nous l'avons mentionné dans nos commentaires du paragraphe 69 (5.2.1.4 Suivi et vérification), il est important de faire la distinction entre ingrédients et produit fini. Les informations relatives au contact croisé devraient être fournies avec les ingrédients, mais pas forcément sous la forme d'une étiquette. Les informations concernant les libellés d'étiquetage pourraient gagner à être complétées, à condition que ce texte supplémentaire soit justifié – voir l'ajout suggéré</p>
<p>Les fabricants devraient mettre en place des procédures garantissant que les aliments sont correctement étiquetés, conformément à la Section 9.3. <u>Ces procédures devraient inclure des mesures de précaution visant à éviter tout contact croisé entre aliments allergènes et aliments non allergènes depuis la réception des matières premières jusqu'au processus de préparation du produit en lui-même. Les informations concernant les ingrédients obtenues auprès des fournisseurs primaires fournissent des données permettant d'étayer l'évaluation du risque allergène laquelle permet de structurer la procédure d'étiquetage des allergènes.</u></p>	<p>Philippines Nous proposons de renforcer l'énoncé en une seule et même obligation d'évaluation du risque allergène incombant à un exploitant du secteur alimentaire sans pour autant répéter les exigences relatives à l'étiquetage de la section 9.3.</p>

<p>Les fabricants devraient mettre en place des procédures garantissant que les aliments sont correctement étiquetés, conformément à la Section 9.3.</p>	<p>Panama Les exploitants du secteur alimentaire doivent prévoir l'étiquetage des emballages internes et des emballages destinés aux consommateurs.</p>
<p>Tous les produits alimentaires et ingrédients devraient être accompagnés ou présenter des informations appropriées afin de garantir que les consommateurs soient informés de la présence (éventuelle) ou non d'un ingrédient allergène dans cet aliment. Les restaurants devraient s'assurer que toute information relative aux allergènes figurant sur le menu et/ou à la caisse, que ce soit sur place ou en ligne, est à jour. De même, les établissements de vente au détail devraient garantir que les informations relatives aux allergènes, par exemple en ligne, sont exactes et à jour.</p>	<p>Brésil Justification : proposer des options aux restaurateurs.</p>
<p>Les employés en salle qui servent les aliments aux clients devraient être informés des allergènes présents dans les éléments du menu et dans les pratiques de préparation susceptibles d'entraîner un contact croisé, ou ils devraient être en mesure d'obtenir ces informations...</p>	<p>États-Unis d'Amérique Comme nous l'avons déjà mentionné au paragraphe 76, il appartient au client de signaler son allergie alimentaire plutôt que d'imposer aux établissements de vente au détail et de restauration de demander à chaque client s'il souffre d'allergies alimentaires.</p>
<p>Les zones de libre-service où les consommateurs manipulent des produits alimentaires non emballés peuvent représenter un risque particulièrement élevé de contact croisé. Dans ces cas précis, il est nécessaire de fournir des informations sur le risque de contact croisé (par exemple, panneau ou symboles/icônes signalant un allergène). Le matériel, les ustensiles et les outils réservés réservés à la manipulation d'aliments contenant des allergènes ne devrait devraient pas être utilisé-utilisés pour les aliments exempts d'allergènes.</p>	<p>États-Unis d'Amérique</p>
<p>La <i>Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées</i> répertorie les aliments et les ingrédients reconnus pour provoquer des hypersensibilités devant toujours être indiquées sur l'étiquette. ajouter la mention « clairement » et utiliser une différente couleur pour attirer l'attention</p>	<p>Irak</p>
<p>La <i>Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées</i> répertorie les aliments et les ingrédients reconnus pour provoquer des hypersensibilités qui devaient devant toujours être indiquées-indiqués sur l'étiquette.</p>	<p>Malaisie 152 La Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées répertorie les aliments et les ingrédients reconnus pour provoquer des hypersensibilités qui devaient devant toujours être indiquées-indiqués sur l'étiquette. Justification : Pour la version anglaise, il convient de marquer l'aspect obligatoire de la déclaration des ingrédients connus pour provoquer des hypersensibilités, et donc d'utiliser « devant » plutôt que « qui devraient ». Pour la version française, les éléments devant figurer sur l'étiquette sont les aliments et ingrédients, on modifiera donc « indiquées » par « indiqués ». Cette notion d'obligation est cohérente avec : i) Le mot « doivent » utilisé dans le paragraphe 4.2.1.4 du document de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CXS 1-1985)</p>

	ii) La réglementation malaisienne sur les aliments de 1985 traitant des Caractéristiques de l'étiquetage.
L'étiquetage de précaution sur les allergènes (par exemple, l'expression « peut contenir... ») devrait être utilisé pour informer les exploitants du secteur alimentaire et les consommateurs des risques de présence d'un allergène dans les produits concernés (autres que ceux répertoriés dans la liste des ingrédients) dans les cas où :	Canada Pour clarifier le sens de la phrase, nous proposons de supprimer la deuxième parenthèse, car si un ingrédient se trouve dans un aliment, il ne devrait pas figurer sur une déclaration de type « peut contenir ».
L'étiquetage de précaution sur les allergènes (par exemple, l'expression « peut contenir... contenir (nom de l'allergène)... ») devrait être utilisé pour informer les exploitants du secteur alimentaire et les consommateurs des risques de présence d'un allergène dans les produits concernés (autres que ceux répertoriés dans la liste des ingrédients) dans les cas où :	Inde Pour plus de clarté
un contact croisé avec un allergène pour un aliment spécifique ne peut pas être évité au moyen de BPH ₁ .	États-Unis d'Amérique
l'allergène est détecté à des niveaux qui, selon une évaluation des risques, peuvent entraîner des conséquences néfastes sur la santé d' <u>une proportion importante de la population des consommateurs allergiques.</u>	FIL Comme nous l'avons déjà mentionné dans notre commentaire du paragraphe 11, nous proposons de modifier le 3e alinéa.
Cependant, afin de ne pas limiter les choix alimentaires des consommateurs souffrant d'allergies, le recours à un étiquetage de précaution relatif aux allergènes devrait être limité aux situations dans lesquelles le contact croisé ne peut pas être maîtrisé pour que le produit ne présente plus aucun risque pour le consommateur allergique... <u>Paragraphe 154 bis : En cas de modification de la composition dans laquelle ont été ajoutées des informations sur des allergènes, il est recommandé aux fabricants de mener une campagne d'information à propos de cette modification, en indiquant sur l'emballage - « nouvelle composition » - ainsi que sur leur site internet.</u>	Brésil Justification : La raison est la même que pour le point indiquant que le fabricant devrait communiquer « toute modification apportée à une opération et susceptible d'influer sur le profil allergène de l'ingrédient ».
Cependant, afin de ne pas limiter les choix alimentaires des consommateurs souffrant d'allergies, le recours à un étiquetage de précaution relatif aux allergènes devrait être limité aux situations dans lesquelles le degré de contact croisé <u>risque d'être supérieur à une dose limite qui provoquerait une réaction indésirable dans une proportion significative de la population</u> ne peut pas être maîtrisé pour que le produit ne présente plus aucun risque pour le consommateur allergique... C'est le cas des zones où se trouve le matériel de traitement qui n'est pas accessible pour le nettoyage ou qui ne peut pas être nettoyé de manière à éliminer correctement les allergènes (comme certaines méthodes de nettoyage à sec).	FIL

SECTION X – FORMATION	
L'ensemble du personnel impliqué dans la production, la fabrication , la préparation, la distribution, la vente au détail et le service d'aliments devrait bien comprendre son rôle dans la gestion des allergènes et les implications en matière de sécurité sanitaire des aliments vis-à-vis de la présence d'allergènes alimentaires non déclarés. Cela inclut le personnel intérimaire et le personnel de maintenance.	Japon
une sensibilisation générale au sujet des allergènes, y compris sur la nature le caractère sérieux et les possibles conséquences pour la santé liées à la présence non intentionnelle ou non déclarée d'allergènes dans les produits pour le consommateur ;	Canada Pour rester cohérent avec le paragraphe 13.
des installations et du matériel conçus conformément aux règles d'hygiène en matière d'allergènes visant à éviter les contacts croisés entre allergènes et à limiter le transfert d'allergènes ;	Japon Pour des raisons de clarté.
la manipulation de matières remises en fabrication retraitées afin d'éviter l'incorporation d'allergènes non désirés dans un aliment ;	Costa Rica