



Point 5 de l'ordre du jour

CX/FH 15/47/6-Add.1  
octobre 2015

**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES**

**COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE**

**Quarante-septième session**

**Boston, Massachusetts, États-Unis d'Amérique, 9 - 13 novembre 2015**

**AVANT-PROJET DE DIRECTIVES SUR L'APPLICATION DES PRINCIPES GÉNÉRAUX D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE AUX MESURES DE CONTRÔLE DES PARASITES D'ORIGINE ALIMENTAIRE**

Commentaires de l'Argentine, du Brésil, de la Colombie, du Costa Rica, du Salvador, de l'Iran, du Japon, du Kenya, de Sainte-Lucie, de la Suisse, des États-Unis, de l'Union africaine, de FoodDrinkEurope, du CEFIC (Conseil européen de l'industrie chimique)

**ARGENTINE**

**OBSERVATIONS D'ORDRE GÉNÉRAL**

L'Argentine soumet les observations suivantes :

1. Inclure l'eau potable dans ce document. D'après le rapport de la réunion conjointe d'experts FAO/OMS sur le Classement multicritères destiné à la gestion des risques liés aux parasites d'origine alimentaire, l'eau est un vecteur important de transmission d'un certain nombre de parasites d'origine alimentaire. Par conséquent, il est très important que la qualité de l'eau fasse l'objet d'une attention particulière tout au long de la chaîne alimentaire, de la production primaire à la consommation, en passant par la transformation.  
La section sur l'eau potable devrait énumérer les traitements d'assainissement des eaux efficaces contre les parasites étant donné qu'un grand nombre d'entre eux résistent à la désinfection au chlore.  
Des maladies courantes à l'échelle internationale liées à l'eau sont causées par des parasites incluant, entre autres, l'amibiase, la cryptosporidiose et la giardiase. Les personnes sont infectées par ces maladies après l'ingestion d'une eau contaminée par certains parasites ou après avoir été en contact avec cette eau. Par exemple, la boisson d'eau contaminée avec de la matière fécale contenant l'amibe *Entamoeba histolytica* peuvent causer une dysenterie amibienne (amibiase).
2. Conserver l'annexe contenant des exemples de méthodes d'inactivation pour la maîtrise des parasites d'origine alimentaire car il est important de savoir dans quel cas il est utile d'appliquer un traitement ou un autre.
3. Une référence aux chapitres pertinents des Codes de l'OIE devrait être incluse. Il est inutile de mentionner la version 2014 du document car celui-ci est mis à jour chaque année.
4. Le terme « bovins » devrait être traduit par « bóvidos » dans la version espagnole.

**OBSERVATIONS PARTICULIÈRES**

• **2.3 DÉFINITIONS**

~~Kyste – Étape du cycle de vie environnemental de certains parasites protozoaires, y compris les kystes (par exemple, *Entamoeba histolytica*, *Giardia duodenalis*) ; le terme pouvait également faire référence aux kystes se trouvant dans les tissus de *Toxoplasma gondii*, les sarcocystes de *Sarcocystis* spp., ou les kystes hydatiques d'*Echinococcus* spp.~~

**Kyste : Étape dans le cycle de vie de certains parasites, au cours de laquelle ils sont enveloppés d'une paroi de protection.**

(<http://medical-dictionary.thefreedictionary.com/parasitic+cyst>)

Justification : La définition de « kyste » n'est pas suffisamment claire, c'est pourquoi nous proposons une définition plus adéquate.

~~**Hôte définitif** — Hôte dans le cycle de vie d'un parasite dans lequel a lieu la reproduction sexuelle.~~

**Hôte définitif. Lieu de vie des parasites animaux à la phase adulte et de la reproduction sexuelle.**

(<http://generalbacteriology.weebly.com/host-parasite-interactions.html>)

Justification : La reproduction sexuelle n'a pas toujours lieu dans l'hôte définitif.

- **3.1 HYGIÈNE ENVIRONNEMENTALE**

21. Se reporter à la section 3.1 (Hygiène de l'environnement) des Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969), à la section 5.5 (Hygiène de l'environnement de la production primaire) du Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande (CAC/RCP 58-2005) **et aux chapitres 4.13, 6.3 et 6.4 du Code sanitaire pour les animaux terrestres de l'OIE.**

Justification : Une référence aux chapitres pertinents de l'OIE devrait être incluse.

- **24. Les sources d'infection parasitaire d'animaux destinés à l'alimentation lors de la production primaire incluent la contamination des aliments pour animaux par des parasites aux étapes infectieuses, l'alimentation, délibérée ou par inadvertance, de tissus non traités/non transformés ou de carcasses entières infectées de parasites, et l'utilisation d'eau contaminée par des matières fécales contenant des parasites à l'étape infectieuse.**

Justification : L'Argentine suggère de conserver ce paragraphe du document original car il fournit des informations importantes sur les règles d'hygiène applicables à la production.

- ~~47. Lors de l'analyse des dangers présentés par les parasites, les producteurs devraient tenir compte des modalités de transformation, de préparation et de consommation ultérieures du produit pour déterminer les mesures de contrôle des parasites les plus appropriées. Par exemple, les poissons qui peuvent contenir des parasites d'origine alimentaire, mais qui pourraient n'avoir pas fait l'objet de mesures de contrôle appropriées, peuvent être commercialisés avec la mention « impropre à la consommation crue » si le poisson est cuit avant la consommation, bien qu'il faille tenir compte des allergies.~~

Justification : Nous suggérons de supprimer ce paragraphe car nous estimons qu'il ne s'agit pas d'une mesure de contrôle adéquate (voir paragraphe 96).

- **3.2 HYGIÈNE DES ZONES DE PRODUCTION ALIMENTAIRE**

54. Se reporter à la section 3 (Programme de conditions préalables) et la section 6 (Production aquacole) du Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (CAC/RCP 52-2003), au Code d'usages pour une bonne alimentation animale (CAC/RCP 54-2004) **et au Code sanitaire pour les animaux aquatiques de l'OIE.**

- 63. Se reporter aux sections 3.4 Programme de contrôle de l'hygiène et 3.5 Hygiène personnelle et santé du Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (CAC/RCP 52-2003) **et au Code sanitaire pour les animaux aquatiques de l'OIE.**

Justification : Le Code sanitaire pour les animaux aquatiques de l'OIE devrait être mentionné dans ces paragraphes.

- 67. Certains fruits et légumes sont consommés crus, sans l'étape de cuisson ou de congélation permettant d'éliminer les parasites. Dans ce cas, les mesures de contrôle qui réduisent le danger présenté par les parasites à un niveau acceptable lors de la production primaire sont particulièrement importantes. Bien laver **correctement et abondamment** l'aliment constitue une mesure de contrôle qu'il est possible d'utiliser dans ~~de nombreux~~ **certain** cas, **bien qu'il convienne de signaler que la plupart des œufs ou (oo)kystes de parasite sont collants et difficiles à éliminer des fruits et des légumes.**

Justification : Il est important de signaler ce point, mentionné au paragraphe 88, pour éviter de susciter de fausses attentes au sujet du lavage.

- **[3.5 Eau destinée à la consommation humaine directe**

**L'eau est un vecteur important de transmission d'un certain nombre de parasites d'origine alimentaire. Par conséquent, il est très important que la qualité de l'eau fasse l'objet d'une attention particulière tout au long de la chaîne alimentaire, de la production primaire à la consommation, en passant par la transformation.**

**65. Les parasites d'origine alimentaire typiquement transmis par l'eau incluent, entre autres, Cryptosporidium spp., Entamoeba histolytica, Giardia duodenalis et Toxoplasma gondii.**

**Numériquement, le milieu hydrique est le plus important vecteur de cryptosporidiose. De nombreux foyers d'éclosion de cryptosporidiose d'origine hydrique ont été observés dans le monde entier en raison d'une contamination des sources d'eau potable et des eaux de loisirs par des ookystes.**

**À l'exception de la transmission congénitale, on estime que la majorité des infections de T. gondii sont d'origine alimentaire, bien que des éclosions d'origine hydrique puissent également être importantes au niveau local, et il a été avancé que l'infection transmise par l'eau constituait la principale source d'infection par Toxoplasma dans les pays en développement (Petersen, Kijlstra et Stanford, 2012).**

**L'infection par E. histolytica survient principalement par ingestion d'un aliment ou d'une eau contaminés par des matières fécales contenant des kystes d'E. histolytica.**

**66. Se reporter au Code d'usages en matière d'hygiène pour le captage, l'exploitation et la commercialisation des eaux minérales naturelles (CAC/RCP 33-1985), au Code d'usages en matière d'hygiène pour l'eau potable en bouteille/conditionnée (autre que l'eau minérale naturelle) (CAC/RCP 48-2001) et aux Directives de l'OMS sur la qualité de l'eau potable.]**

**[3.5.1 Hygiène environnementale]. Se reporter à la section 3.1 du Code d'usages en matière d'hygiène pour le captage, l'exploitation et la commercialisation des eaux minérales naturelles (CAC/RCP 33-1985) et à la section 2.1 du Code d'usages en matière d'hygiène pour l'eau potable en bouteille/conditionnée (autre que l'eau minérale naturelle) (CAC/RCP 48-2001).**

**L'eau destinée à la consommation directe devrait être soumise à un contrôle parasitaire pour s'assurer qu'elle n'est pas la source de maladies d'origine alimentaire.**

**[3.5.2 Hygiène des zones de production alimentaire]. Se reporter à la section 3.2 du Code d'usages en matière d'hygiène pour le captage, l'exploitation et la commercialisation des eaux minérales naturelles (CAC/RCP 33-1985) et à la section 2.2 du Code d'usages en matière d'hygiène pour l'eau potable en bouteille/conditionnée (autre que l'eau minérale naturelle) (CAC/RCP 48-2001).**

**Il peut être utile de contrôler l'efficacité des traitements d'assainissement, principalement parce que les parasites peuvent être résistants à ces traitements. Ces traitements devraient être validés.**

**[3.5.3 Manutention, entreposage et transport]. Se reporter à la section 3.3 du Code d'usages en matière d'hygiène pour le captage, l'exploitation et la commercialisation des eaux minérales naturelles (CAC/RCP 33-1985) et à la section 2.3 du Code d'usages en matière d'hygiène pour l'eau potable en bouteille/conditionnée (autre que l'eau minérale naturelle) (CAC/RCP 48-2001).**

**Les conditions de transport devraient être appropriées pour éviter la contamination ou pour minimiser les risques possibles de contamination supplémentaire.**

**[3.5.4 Nettoyage, entretien et hygiène corporelle au niveau de la production primaire]. Se reporter à la section 3.4 du Code d'usages en matière d'hygiène pour le captage, l'exploitation et la commercialisation des eaux minérales naturelles (CAC/RCP 33-1985).**

**Le personnel devrait être informé des bonnes pratiques à adopter et être capable d'identifier les risques pendant la production.**

Justification : L'Argentine suggère d'inclure l'eau dans ce document (voir les observations d'ordre général portant sur l'eau

## **BRÉSIL**

### **SECTION 3 – PRODUCTION PRIMAIRE**

**Paragraphe 20-** Remplacer « grenouilles, serpents » par « poissons, reptiles et amphibiens ».

20. Les parasites d'origine alimentaire importants transmis par la viande incluent, entre autres, *Taenia saginata* (bovins), *Taenia solium* (porcs), *Trichinella spiralis* (porcs, chevaux, gibier), *Toxoplasma gondii* (porcs, bovins, moutons, chèvres, chevaux, gibier), *Trichinella* spp. (autre que *T. spiralis*) (porcs et gibier), *Sarcocystis* spp., (porcs, bovins) et *Spirometra* spp (~~grenouilles, serpents,~~ poissons, reptiles et amphibiens).

#### **3.2 HYGIÈNE DES ZONES DE PRODUCTION ALIMENTAIRE**

**Paragraphe 31-** Insérer « contaminée » après « eau de surface » et inclure une phrase à la fin du paragraphe.

31. Le personnel chargé de la production primaire devrait fournir de l'eau qui ne soit pas une source importante de transmission de parasites d'origine alimentaire aux animaux destinés à l'alimentation et empêcher les animaux destinés à l'alimentation d'accéder à l'eau de surface contaminée pour minimiser la possibilité d'infection par des parasites. Les collections d'eau devraient être protégées de façon à empêcher les animaux d'y accéder.

#### **3.4 NETTOYAGE, ENTRETIEN ET HYGIÈNE PERSONNELLE AU NIVEAU DE LA PRODUCTION PRIMAIRE**

##### **C. Poisson et produits de la pêche**

#### **3.1 HYGIÈNE DE L'ENVIRONNEMENT**

Existe-il une preuve scientifique à l'appui de l'argument énoncé au paragraphe 50 ?

#### **3.2 HYGIÈNE DES ZONES DE PRODUCTION ALIMENTAIRE**

**Paragraphe 57 :** Insérer une phrase à la fin du paragraphe.

57. Une attention particulière devrait être accordée aux animaux servant d'hôtes intermédiaires pendant le cycle de vie des parasites transmis par les poissons. En ce qui concerne l'aquaculture, par exemple, l'élimination des escargots dans les zones d'élevage des poissons en tant qu'hôtes intermédiaires pour les trématodes des poissons pourrait aider à interrompre le cycle de vie des trématodes dans les bassins. Dans le cas des poissons sauvages, les hôtes intermédiaires ne peuvent pas être maîtrisés et les poissons migrent de divers endroits avec divers risques d'exposition aux parasites. Lorsque les conditions de production ne peuvent être maîtrisées, l'inspection revêt une importance cruciale. Des procédures telles que l'inspection au moyen d'une table de mirage ou la congélation sur une période et à une température contrôlées pourraient être utilisées.

### **SECTION 5 – CONTRÔLE DES OPÉRATIONS**

Nous suggérons d'insérer un point portant sur l'inspection post-mortem.

#### **10.3 INSTRUCTION ET SUPERVISION**

Nous proposons de remplacer le numéro du paragraphe par une référence de section, la numérotation des paragraphes pouvant être supprimée après la publication.

103. Les inspecteurs et autres autorités compétentes inspectant les champs, les installations de transformation après-récolte et les installations de restauration devraient également recevoir une formation conformément au paragraphe 92.

## **COLOMBIE**

Nous nous référons ci-après à la version espagnole du document CX/FH 15/47/7.

## I. Général

La Colombie se déclare préoccupée par le passage de la norme à l'étape 5/8, le document présentant une série de conditions qui doivent être soumises à un examen plus détaillé, comme par exemple les méthodes alternatives de la section 5 pour l'eau, ou les conditions proposées pour les produits de la pêche.

Proposition : suivre la procédure normale, afin de recueillir des observations à l'étape 5.

## II. Section 3.2.

Nous proposons d'inclure le mot « indépendantes », car l'établissement exerce un contrôle sur l'état de santé du personnel, mais pas sur celui des visiteurs, ce qui implique un risque de contamination croisée car il n'existe pas de toilettes indépendantes.

*28. De bonnes pratiques en matière d'hygiène, dont la gestion des déchets, comme l'entretien et l'utilisation de toilettes sanitaires, devraient être établies et mises en œuvre. Des toilettes devraient être à la disposition du personnel et des visiteurs. Les excréments humains devraient être éliminés d'une manière qui élimine le contact avec les animaux ou les pâturages.*

Proposition : 28. De bonnes pratiques en matière d'hygiène, dont la gestion des déchets, comme l'entretien et l'utilisation de toilettes sanitaires, devraient être établies et mises en œuvre. Des toilettes **indépendantes** devraient être à la disposition du personnel et des visiteurs. Les excréments humains devraient être éliminés d'une manière qui élimine le contact ~~contact~~ avec les animaux ou les pâturages.

## COSTA RICA

Nous soutenons le libellé de cet avant-projet.

## EL SALVADOR

### Observations générales :

El Salvador appuie la recommandation du GT-e d'envoyer l'avant-projet à la CCA aux fins d'adoption à l'étape 5/8.

### Observations particulières sur la version française :

1. Paragraphes 1 et 6 : Remplacer « poco hecho » par « poco cocinado » (NDT : *la version française reste inchangée* : « *insuffisamment cuits* ») :

Paragraphe 1 :

...parmi les populations qui, traditionnellement, consomment des aliments crus ou **insuffisamment cuits**.

Paragraphe 6 :

...comme la tendance croissante à consommer de la viande, du poisson et des produits de la mer crus, **insuffisamment cuits**,

2. Définitions :

Hôte définitif : Hôte dans le cycle de vie d'un parasite **adulte** dans lequel a lieu la reproduction sexuelle.

Hôte intermédiaire : Hôte qui abrite le parasite à l'état larvaire **en développement ou dans lequel ce dernier se reproduit de manière asexuée**.

3. Paragraphe 26 :

26. ...les personnes non autorisées ne devraient pas avoir accès aux granges et aux zones extérieures utilisées pour les animaux destinés à l'alimentation, ainsi qu'à la zone de production primaire dans la mesure du possible. Par exemple, les félidés sont les hôtes définitifs du *Toxoplasma gondii* et les excréments de chats contaminés contiennent des ookystes...

#### 4. Paragraphe 28 :

28. « ...Les excréments humains devraient être éliminés d'une manière qui élimine le contact ~~contact~~ avec les animaux ou les pâturages. »

#### 5. Paragraphe 36 :

Il est proposé de remanier le paragraphe de la façon suivante :

36. « Dans le but de minimiser les risques de contamination fécale des zones de production, des installations sanitaires (latrines fonctionnelles dans les champs, systèmes de lavage et séchage hygiénique des mains) devraient être installées et utilisées à la ferme, telles que des latrines fonctionnelles dans les champs et des moyens appropriés de se laver et de se sécher les mains de manière hygiénique. En effet, le personnel travaillant dans les exploitations pourrait provenir de zones endémiques et vivre dans des foyers ne disposant pas d'installations sanitaires appropriées. Ces personnes pourraient donc être porteuses de parasites sans pour autant se sentir malades et sans présenter de symptômes. Les déchets provenant des installations sanitaires devraient être éliminés en suivant les normes d'hygiène. »

El Salvador propose également de mentionner ce paragraphe dans l'introduction ou dans une section générale, puisqu'il est répété dans les sections « Viande » et « Fruits et légumes frais ».

#### 6. Paragraphe 40 :

40. « ...Des tachyzoïtes de Toxoplasma provenant d'animaux récemment infectés peuvent être excrétés dans le lait, en causant des infections parasitaires. ~~Le lait non pasteurisé a été associé à des éclosions de cryptosporidiosis en Australie et au Royaume-Uni.~~ »

Supprimer cette phrase du paragraphe car il s'agit d'une répétition et c'est le seul paragraphe où il est fait mention de contaminations spécifiques.

#### 7. Paragraphe 47 :

47. « ...~~Par exemple~~, Les poissons qui peuvent contenir des parasites d'origine alimentaire, mais qui pourraient n'avoir pas fait l'objet de mesures de contrôle appropriées, peuvent être commercialisés avec la mention « impropre à la consommation crue » si le poisson ~~est~~ doit être cuit avant la consommation, bien qu'il faut tenir compte des allergies. »

#### 8. Paragraphe 77 :

77. « Las medidas de control ~~de se~~ utilizan para abordar peligros específicos » (*la version française reste inchangée*).

#### 9. Paragraphe 80 :

80. « ...Les étapes et combinaisons de traitements spécifiques ~~spécifiques de traitement~~ devraient être soumises à un processus rigoureux de validation afin d'assurer la protection des consommateurs. Pour de plus amples informations sur la validation, se reporter aux Directives relatives à la validation des mesures de maîtrise de la sécurité alimentaire (CAC/GL 69-2008). Les mesures de maîtrise peuvent comprendre la congélation, le traitement thermique, la salaison, le séchage, le traitement à haute pression, la filtration, la sédimentation, les rayons ultraviolets, la désinfection à l'ozone et l'irradiation. Les étapes et combinaisons de traitement spécifiques (concept de l'obstacle) visant la maîtrise des parasites devraient être appliquées selon les indications émanant des autorités compétentes, s'il y a lieu. »

#### 10. Paragraphe 82 :

82. Les traitements ~~de contrôle du~~ qui combinent le temps et ~~de la~~ température (congélation et réchauffage) qui réduisent ou éliminent les parasites vivants constituent la mesure de maîtrise préventive la plus fréquemment utilisée. Ces traitements devraient être réalisés selon les paramètres validés décrits dans les directives pertinentes fiables et la documentation scientifique correspondante.

#### 11. Paragraphe 87 :

##### 5.2.2.4 Irradiation

87. L'irradiation est une autre mesure permettant de maîtriser les parasites.

Ce paragraphe pourrait être enrichi de la référence suivante : CODEX STAN 106-1983 Norme générale pour les denrées alimentaires irradiées

**12. Paragraphe 88 :**

88. « Les fruits et les légumes devraient être lavés avec de l'eau ~~courante propre~~ **potable** afin de réduire les parasites, bien qu'il convienne de signaler que la plupart des œufs ou (oo)kystes de parasite sont collants et difficiles à enlever des fruits et des légumes. »

**13. Paragraphe 90 :**

Il est suggéré de faire référence ici aux guides de l'OMS sur la qualité de l'eau de boisson.

...as the increasing tendency to eat meat, fish and seafood raw, undercooked, [Translator's note: this change applies only to the Spanish version].

**IRAN****OBSERVATIONS D'ORDRE GÉNÉRAL :**

1. La Section 8 est manquante.
2. Le texte doit être édité.

**OBSERVATIONS PARTICULIÈRES :****SECTION 2 – CHAMP D'APPLICATION, UTILISATION ET DÉFINITIONS****2.1 CHAMP D'APPLICATION**

8. Puisque cette directive mentionne dans ce paragraphe « à l'exception de l'eau », nous proposons d'inclure une référence aux **Directives de l'OMS pour la qualité de l'eau de boisson**.

11. Les autres sections contiennent des directives applicables à la chaîne alimentaire après la production primaire (la transformation, la restauration et la préparation à domicile **ainsi que la consommation**), mais elles ne sont pas sous-divisées en catégories alimentaires.

**SECTION 3 – PRODUCTION PRIMAIRE**

22. *Réécrire la première phrase comme suit :*

**Les excréments humains et animaux peuvent contenir des parasites infectieux présentant un risque d'infection pour les animaux domestiques destinés à l'alimentation. Certains parasites, par exemple les ookystes de *Toxoplasma* dans les fèces de félinés domestiques et d'animaux sauvages ainsi que les œufs de *Taenia* dans les excréments humains.**

NOTE : *Dans la phrase telle qu'elle est dans le document, les ookystes de *Toxoplasma* chez les félinés sont donnés comme un exemple pour « Les fèces d'animaux... » et les œufs de *Taenia* en exemple pour « ...les excréments humains ».*

B. Certains parasites peuvent aussi être transmis aux animaux domestiques ou autres hôtes animaux lorsque ces animaux mangent des tissus infectés provenant d'autres animaux. **Des mesures de maîtrise devraient être mises en place des étapes initiales aux étapes finales pour contrôler les dangers présentés par les parasites.**

Si les parasites ne seront pas maîtrisés lors d'une étape successive de transformation, il faut étudier la possibilité de produire des produits carnés en évitant la contamination de l'environnement au moyen de mesures de contrôle pendant la production primaire, et ce, avant le début de la production. Une zone de production peut ne pas convenir si les mesures de contrôle ne peuvent pas être appliquées à la production primaire et si les parasites ne peuvent pas être maîtrisés plus tard. Les risques associés à l'introduction de matières organiques (par exemple, des matières fécales ou autres qui pourraient contenir des oocystes ou des œufs) par des animaux non destinés à l'alimentation dans le lieu de production devraient aussi être examinés.

23. Le gibier peut aussi contenir des parasites susceptibles d'infecter l'homme. L'environnement des animaux sauvages et celui des animaux domestiques vivant à l'air libre ne peuvent être contrôlés, ce qui signifie que des mesures devront être prises **pour atténuer** (EFFACER MINIMISER) le risque à une étape ultérieure de la chaîne alimentaire.

## 2 HYGIÈNE DES ZONES DE PRODUCTION ALIMENTAIRE

30. Les aliments pour animaux devraient être bien protégés des rongeurs (pour maîtriser *Trichinella* spp.), des chats (pour maîtriser *Toxoplasma gondii*) et des autres animaux. Tous les animaux morts devraient être immédiatement retirés **et éliminés** des zones de stockage des aliments pour animaux et de production des animaux destinés à l'alimentation.

32. Afin de déterminer si les mesures de contrôle des parasites d'origine alimentaire au niveau de la production primaire sont bien mises en œuvre et sont efficaces, lesdites mesures devraient être documentées et vérifiées. La surveillance animale peut s'avérer un outil utile pour évaluer les besoins/défauts des mesures de contrôle. Cependant, en raison des limites pratiques de la méthodologie d'échantillonnage et d'analyse, les tests ne sauraient garantir l'absence de danger parasitaire.

**SUGGESTION** : fournir une « indication générale » quant à ce qui devrait être fait lorsque les tests ne peuvent pas assurer l'absence d'un danger parasitaire.

### 3.5 CONTRÔLE ET SURVEILLANCE AU NIVEAU DE LA PRODUCTION PRIMAIRE

39. Il est important d'échanger des informations entre la production primaire et l'abattoir ou l'usine de transformation, par exemple :

Réécrire la troisième puce comme suit :

- **Les informations sur l'état** de la viande, à la suite d'une inspection post mortem à l'abattoir, devraient être **communiquées** (SUPPRIMER fourni) au propriétaire des troupeaux afin de permettre d'établir des mesures de contrôle plus ciblées au niveau de la production primaire.

**NOTE** : Ce n'est pas **l'état** mais plutôt des « informations sur l'état » qui devraient être **communiquées** aux propriétaires des troupeaux.

## B. Lait et produits laitiers

40. Les parasites d'origine alimentaire **potentiellement** importants transmis par le lait sont notamment *Cryptosporidium* spp. et *Toxoplasma gondii*. Le lait non pasteurisé a été associé à des flambées de cryptosporidiose et de toxoplasmose.

La contamination par *Cryptosporidium* du lait non pasteurisé pourrait être causée par des conditions de traite inappropriées, par exemple lorsque les pis n'ont pas été suffisamment nettoyés. Les flambées de toxoplasmose ont été provoquées par la consommation de lait non pasteurisé de chèvre et de chamelle. Des tachyzoïtes de *Toxoplasma* provenant d'animaux récemment infectés peuvent être excrétés dans le lait, en causant des infections parasitaires. Le lait non pasteurisé a été associé à des éclosions de cryptosporidiosis en Australie et au Royaume-Uni.

### 3.2 HYGIÈNE DES ZONES DE PRODUCTION ALIMENTAIRE

59. Les toilettes ne devraient pas se déverser (**SUPPRIMER LE MOT directement**) dans les bassins. Ces derniers devraient être protégés de la contamination par les excréments humains et animaux, de la pollution par les eaux usées et d'autres déchets. Les excréments humains et animaux non traités ne devraient pas être utilisés comme fumier ou comme aliments pour poissons.

60. (**VEUILLEZ UTILISER LA SUGGESTION DU POINT 32**). Au besoin, les mesures de maîtrise au niveau de la production primaire devraient être évaluées afin de déterminer si elles sont bien mises en œuvre et sont efficaces. La surveillance des poissons peut s'avérer un outil utile pour évaluer les besoins/défauts des mesures de contrôle. Cependant, en raison des limites pratiques de la méthodologie d'échantillonnage et d'analyse, les tests ne sauraient garantir l'absence de danger parasitaire.

**SUGGESTION** : fournir une « indication générale » quant à ce qui devrait être fait lorsque les tests ne peuvent pas assurer l'absence d'un danger parasitaire.

## D. Fruits et légumes frais

67. Certains fruits et légumes sont consommés crus, sans l'étape de cuisson, ~~ou~~ de congélation **ou de désinfection** permettant d'éliminer les parasites. Dans ce cas, les mesures de contrôle qui réduisent le danger présenté par les parasites à un niveau acceptable lors de la production primaire sont particulièrement importantes. Bien laver l'aliment constitue une mesure de contrôle qu'il est possible d'utiliser dans de nombreux cas.



## SECTION 10 – FORMATION

100. Les travailleurs participant à la production primaire, le traitement, la préparation, la vente au détail, **et** la restauration **et les services sanitaires** devraient être formés à la maîtrise des parasites d'origine alimentaire (par exemple, les bonnes pratiques d'élevage, l'hygiène et les mesures d'assainissement) à un niveau approprié pour les activités qu'ils doivent accomplir, surtout les personnes travaillant dans les abattoirs qui doivent exécuter des procédures d'inspection post-mortem, et/ou informés sur ce point.

*NOTE : Les fournisseurs de services sanitaires sont en contact direct avec les récepteurs de services sanitaires, à savoir les consommateurs, et ils peuvent avoir un rôle essentiel pour sensibiliser les consommateurs s'ils sont formés correctement sur l'hygiène alimentaire.*

### 10.2 PROGRAMMES DE FORMATION

101. Les programmes de formation devraient contenir des informations portant sur les aspects suivants, selon le domaine dans lequel opèrent les participants :

AJOUTER UNE PUCE À LA FIN :

- **L'importance d'une préparation et d'une consommation adéquates à domicile – Cinq clés pour des aliments plus sûrs de l'OMS**

## JAPON

### Observations d'ordre général

De façon générale, le Japon soutient l'avant-projet de directives pour le transmettre à la Commission à des fins d'adoption à l'étape 5/8.

### Observations particulières

#### Paragraphe 33 :

~~33. L'échange d'information entre la production primaire et l'abattoir ou l'usine de transformation devrait être encouragé, par exemple :~~

- ~~• le statut du troupeau (hébergement contrôlé ou non, antécédents d'infections parasitaires) pour faciliter une maîtrise plus ciblée des parasites à l'abattoir ;~~
- ~~• des observations sur les conclusions à l'abattoir par rapport aux troupeaux et sur les conclusions de l'inspection, dans le but d'examiner les mesures préventives à la ferme.~~

*Justification :* Éviter la répétition. (Le paragraphe 39 à la *Section 3.5 Contrôle et surveillance au niveau de la production primaire* couvre l'échange d'informations.)

#### Paragraphe 39 :

39. Il est important d'échanger des informations entre la production primaire et l'abattoir ou l'usine de transformation, par exemple :

- ~~• Si le troupeau de provenance est élevé dans des conditions contrôlées, cette information devrait être fournie à l'abattoir afin de maîtriser les parasites de manière plus ciblée;~~
- Lorsque l'état du troupeau est connu en ce qui concerne l'infection parasitaire (par exemple, élevé dans un hébergement contrôlé ou non (s'il y a lieu), antécédents d'infections parasitaires), il faudrait le communiquer à l'abattoir afin de faciliter l'évaluation plus ciblée des mesures de contrôle à l'abattoir...

*Justification :* Le contenu de la 1<sup>ère</sup> puce est couvert à la 2<sup>ème</sup> puce du même paragraphe.

#### Paragraphe 40, dernière phrase :

40. Les parasites d'origine alimentaire importants transmis par le lait sont notamment *Cryptosporidium spp.* et *Toxoplasma gondii*. Le lait non pasteurisé a été associé à des flambées de cryptosporidiose et de toxoplasmose. La contamination par ... , en causant des infections parasitaires. ~~Le lait non pasteurisé a été associé à des éclosions de cryptosporidiosis en Australie et au Royaume-Uni.~~

*Justification :* Éviter la duplication. (La 2<sup>ème</sup> phrase du même paragraphe couvre les flambées de cryptosporidiose dues au lait non pasteurisé)

#### Paragraphe 47 :

~~47. Lors de l'analyse des dangers présentés par les parasites, les producteurs devraient tenir compte des modalités de transformation, de préparation et de consommation ultérieures du produit pour déterminer les mesures de contrôle des parasites les plus appropriées. Par exemple, les poissons qui peuvent contenir des parasites d'origine alimentaire, mais qui pourraient n'avoir pas fait l'objet de mesures de contrôle~~

~~appropriées, peuvent être commercialisés avec la mention « impropre à la consommation crue » si le poisson est cuit avant la consommation, bien qu'il faut tenir compte des allergies.~~

Justification : Le contenu du paragraphe 47 est couvert par les deux dernières phrases du paragraphe 4. Par ailleurs, la 2ème phrase du paragraphe 47 ne correspond pas pour la *Section 3 Production primaire*.

#### **Paragraphe 100 :**

100. Les travailleurs participant à la production primaire, au traitement, à la préparation, la vente au détail et la restauration devraient être formés à la maîtrise des parasites d'origine alimentaire (par exemple les bonnes pratiques d'élevage, l'hygiène et les mesures d'assainissement) à un niveau approprié pour les activités qu'ils doivent accomplir. Il convient d'accorder une attention particulière aux ~~sur~~ surtout les personnes travaillant dans les abattoirs qui doivent exécuter des procédures d'inspection post-mortem ~~et/ou informées sur ce point~~ et les travailleurs des installations de transformation et de service alimentaire qui préparent le poisson et les produits de la pêche pour la consommation crue.

Justification : Modification d'ordre rédactionnel

Ajouter le traitement des poissons et des produits de la pêche (exemple : sushi).

#### **Paragraphe 103 :**

103. Les inspecteurs et autres autorités compétentes inspectant les champs, les installations de transformation après-récolte et les installations de restauration devraient également recevoir une formation conformément au paragraphe ~~92~~ **101**.

Justification : Modification d'ordre rédactionnel

## **KENYA**

### **OBSERVATION GÉNÉRALE**

Le Kenya tient à exprimer son appréciation concernant le travail du Groupe de travail électronique présidé par le Japon et co-présidé par le Canada visant à élaborer le document de travail pour soumission aux observations des membres du Codex.

### **SECTION 1 - OBJECTIFS**

7. L'objectif principal des présentes directives est de fournir certaines indications portant sur la prévention, ou ~~l'inactivation~~ **la maîtrise** des parasites d'origine alimentaire qui présentent un danger pour la santé publique, ou leur réduction à un niveau acceptable. Ces directives fournissent des conseils scientifiques aux gouvernements et à l'industrie alimentaire dans le but de protéger la santé des consommateurs des parasites d'origine alimentaire et d'assurer l'adoption de pratiques équitables dans le commerce des aliments. Ces directives fournissent aussi des informations importantes aux consommateurs et à d'autres parties concernées.

**Observation : Le Kenya propose qu'à l'objectif (n° 7) le mot inactivation soit remplacé par maîtrise.**

**Justification : Afin d'être cohérent avec les autres normes et textes du Codex et aussi cela donne plus de sens à inactivation car l'inactivation est l'une des mesures de maîtrise.**

### **SECTION 3 - PRODUCTION PRIMAIRE**

#### **A. Viande**

20. Les parasites ~~d'origine alimentaire~~ importants **transmis par la viande** incluent, entre autres, *Taenia saginata* (bovins), *Taenia solium* (porcs), *Trichinella spiralis* (porcs, chevaux, gibier), *Toxoplasma gondii* (porcs, bovins, moutons, chèvres, chevaux, gibier), *Trichinella spp.* (autre que *T. spiralis*) (porcs et gibier), *Sarcocystis spp.*, (porcs, bovins) et *Spirometra spp.* (grenouilles, serpents). Les parasites d'origine alimentaire, présents dans les animaux domestiques et sauvages et non transmissibles aux humains par la consommation de la viande mais transmissibles par la contamination fécale des aliments (par exemple, *Echinococcus*, *Cryptosporidium* et *Giardia*) devraient être contrôlés pendant l'élevage d'animaux afin d'interrompre le cycle de vie des parasites. Pour de plus amples informations sur les vecteurs précis de ces parasites, consulter le tableau 2 du rapport de 2012 de la réunion d'experts FAO/OMS sur le *Classement multicritères destiné à la gestion des risques liés aux parasites d'origine alimentaire*.

**Observation : Nous proposons de modifier le paragraphe 20 en supprimant (~~d'origine alimentaire~~) et en laissant seulement « transmis par la viande ».**

**Justification : Pour des raisons de clarté et pour éviter la répétition de la même déclaration.**

### 3.2 HYGIÈNE DES ZONES DE PRODUCTION ALIMENTAIRE

30. Les aliments pour animaux devraient être bien protégés des rongeurs (**par exemple** pour maîtriser *Trichinella* spp.), des chats (pour maîtriser *Toxoplasma gondii*) et des autres animaux. Tous les animaux morts devraient être immédiatement retirés des zones de stockage des aliments pour animaux et de production des animaux destinés à l'alimentation.

**Observation :** Nous proposons de remplacer « pour » par un exemple (**par exemple** pour maîtriser *Trichinella* spp.)

**Justification :** Les rongeurs peuvent être hôte de plusieurs parasites parmi lesquels *Trichinella*.

31. Le personnel chargé de la production primaire devrait fournir de l'eau qui ne soit pas une source importante de transmission de parasites d'origine alimentaire aux animaux destinés à l'alimentation et **dans la mesure du possible** empêcher les animaux destinés à l'alimentation d'accéder à l'eau de surface pour minimiser la possibilité d'infection par des parasites.

**Observation :** Nous proposons l'ajout de « **dans la mesure du possible** » au paragraphe 31.

**Justification :** Cela est seulement possible dans la production primaire intensive. Cela peut ne pas être applicable dans les systèmes agricoles extensifs comme les ranchs.

33. L'échange d'information entre la production primaire, et l'abattoir ou l'usine de transformation **et les prestataires de services de santé animale** devrait être encouragé, par exemple :

**Observation :** Nous proposons d'inclure « **et les prestataires de services de santé animale** » au paragraphe 33.

**Justification :** Les prestataires de services de santé animale sont des acteurs du contrôle et de la prévention des parasites.

### 3.5 CONTRÔLE ET SURVEILLANCE AU NIVEAU DE LA PRODUCTION PRIMAIRE

38. La maîtrise d'un danger parasitaire peut être démontrée par les mesures de contrôle et les pratiques en matière d'hygiène mises en œuvre comme il se doit, qui peuvent être appuyées par une série de résultats **acceptables de tests négatifs** pendant une période de temps suffisante dans le cadre d'un programme de surveillance fondé sur les risques.

**Observation :** Nous proposons de remplacer **de tests négatifs** par « **résultats acceptables** » au paragraphe 38.

**Justification :** Dans la pratique, il est impossible d'obtenir des résultats de test négatifs dans un programme de surveillance fondé sur les risques.

39. Il est important d'échanger des informations entre la production primaire, et l'abattoir ou l'usine de transformation **et les prestataires de services de santé animale**, par exemple :

**Observation :** Nous proposons l'ajout de « **et les prestataires de services de santé animale** » au paragraphe 39.

**Justification :** Les prestataires de services de santé animale sont des acteurs de la maîtrise et de la prévention des parasites.

## C. Poisson et produits de la pêche

47. Lors de l'analyse des dangers présentés par les parasites, les producteurs devraient tenir compte des modalités de transformation, de préparation et de consommation ultérieures du produit pour déterminer les mesures de contrôle des parasites les plus appropriées. Par exemple, les poissons qui peuvent contenir des parasites d'origine alimentaire, mais qui pourraient n'avoir pas fait l'objet de mesures de contrôle appropriées, ~~peuvent~~ **devraient** être {commercialisés} avec la mention « **impropre à la consommation crue** ». ~~Cependant, même si le poisson est cuit avant la consommation, bien qu'il faut tenir compte des allergies.~~

**Observation :** Nous proposons d'éditer la deuxième partie du paragraphe 47. La nouvelle formulation est : **Par exemple, les poissons qui peuvent contenir des parasites d'origine alimentaire, mais qui pourraient n'avoir pas fait l'objet de mesures de contrôle appropriées, devraient être {commercialisés} avec la mention « impropre à la consommation crue ». Cependant, même si le poisson est cuit avant la consommation, il faut tenir compte des allergies.**

**Justification :** Pour des raisons de clarté. Le mot peuvent a été remplacé par devraient pour des raisons de cohérence avec les autres normes et textes du Codex sur les directives générales.

### 3.5 CONTRÔLE ET SURVEILLANCE AU NIVEAU DE LA PRODUCTION PRIMAIRE

65. La maîtrise d'un danger parasitaire peut être démontrée par les mesures de contrôle et les pratiques en matière d'hygiène mises en œuvre comme il se doit, qui peuvent être appuyées par une série de résultats ~~de tests négatifs~~ acceptables pendant une période de temps suffisante dans le cadre d'un programme de surveillance fondé sur les risques.

**Observation :** Nous proposons de remplacer de tests négatifs par acceptables au paragraphe 65.

**Justification :** Dans la pratique, il est impossible d'obtenir des résultats de test négatifs dans un programme de surveillance fondé sur les risques.

### 5.7 DOCUMENTATION ET ARCHIVES

91. Il est important de conserver la documentation relative aux activités de validation, de surveillance et de vérification des mesures de contrôle utilisées pour la maîtrise des parasites.

92. La surveillance et l'examen des systèmes de maîtrise des parasites d'origine alimentaire sont des composantes essentielles de l'application d'un cadre de gestion des risques. Cela contribue à la vérification du contrôle du processus et à la démonstration des progrès quant à l'atteinte des objectifs en matière de santé publique.

93. L'information sur le niveau de maîtrise des parasites à des points appropriés de la chaîne alimentaire peut être utilisée à de nombreuses fins, par exemple, valider et/ou vérifier les résultats des mesures de contrôle des aliments, surveiller la conformité à un niveau acceptable de protection ~~aux objectifs en matière de santé publique~~ et aider à établir l'ordre de priorité des efforts de réglementation en vue de réduire les maladies liées aux parasites d'origine alimentaire.

**Observation :** Nous proposons de remplacer « aux objectifs en matière de santé publique » par « à un niveau acceptable de protection » au paragraphe 93.

**Justification :** Pour être conforme à l'accord OMC/SPS.

**Observation générale – Correction de la numérotation.**  
3.3 ; 4.1 omis dans le système de numérotation.

## SAINTE-LUCIE

### (i) Observations d'ordre spécifique

#### Section 9.2 Information sur les produits -- Paragraphe 96

Supprimer le texte explicatif qui ne s'applique pas à l'information sur les produits :

~~Cependant, les étiquettes sont souvent négligées par le consommateur et ne sont pas considérées comme une mesure de maîtrise suffisante.~~

#### Section 10.3

Insérer un nouveau paragraphe :

**Un programme de perfectionnement devrait être régulièrement dispensé au personnel existant afin de mettre à jour les connaissances acquises et maintenir le niveau de compétence de l'ensemble du personnel.**

## SUISSE

### Observations particulières

**Paragraphe 6 :** Nous proposons de supprimer le texte ci-dessous au paragraphe 6 pour éviter les déclarations vagues.

6. La présence et la diffusion des espèces parasites dans les produits crus utilisés pour l'alimentation peuvent être influencées par le changement climatique, l'utilisation des terres et d'autres facteurs environnementaux. La propagation de maladies parasites est également influencée par le comportement humain (par exemple, la contamination de l'environnement par les excréments humains en raison d'un manque de latrines, ainsi que les contacts humains favorisant la propagation des parasites intestinaux, surtout les protozoaires), la situation démographique et le commerce international. Par exemple, la mondialisation du commerce des aliments permet la propagation des parasites dans de nouvelles régions. ~~De plus, les changements des tendances de goût et de consommation, comme la tendance croissante à consommer de la viande, du poisson et des produits de la mer crus, insuffisamment cuits, fumés, marinés ou séchés, ou la demande d'aliments provenant d'animaux élevés en liberté et exotiques tels que la viande de brousse ou le gibier influencent également la propagation des maladies parasites.~~

**Paragraphe 8 :** Puisque cette directive mentionne dans ce paragraphe « à l'exception de l'eau », nous proposons d'inclure une référence aux **Directives de l'OMS pour la qualité de l'eau de boisson**.

**Paragraphe 15 :** Nous proposons de supprimer ce paragraphe car il n'y a actuellement aucune décision permettant de rédiger des annexes spécifiques sur les parasites.

~~15. D'autres conseils sur la maîtrise de parasites particuliers dans certains aliments peuvent être indiqués dans les annexes et les suppléments.~~

**Paragraphe 22 :** Nous pensons qu'il y a beaucoup de texte sans valeur ajoutée et nous proposons la modification suivante.

22. Les fèces d'animaux domestiques ou sauvages (par exemple, les ookystes de *Toxoplasma* chez les félidés), ainsi que les excréments humains (par exemple, les œufs de *Taenia*), peuvent contenir des parasites infectieux pour les animaux domestiques destinés à l'alimentation. Certains parasites peuvent aussi être transmis aux animaux domestiques ou aux autres animaux hôtes lorsque ces animaux consomment des tissus infectés d'autres animaux. Si les parasites ne seront pas maîtrisés lors d'une étape successive de transformation, **des mesures de contrôle devraient être mises en place pour maîtriser le danger parasitaire**, ~~il faut étudier la possibilité de produire des produits carnés en évitant la contamination de l'environnement au moyen de mesures de contrôle pendant la production primaire, et ce, avant le début de la production. Une zone de production peut ne pas convenir si les mesures de contrôle ne peuvent pas être appliquées à la production primaire et si les parasites ne peuvent pas être maîtrisés plus tard. Les risques associés à l'introduction de matières organiques (par exemple, des matières fécales ou autres qui pourraient contenir des oocystes ou des œufs) par des animaux non destinés à l'alimentation dans le lieu de production devraient aussi être examinés.~~

**Paragraphe 23 :** Nous proposons des modifications d'ordre rédactionnel pour clarifier le texte.

23. Le gibier peut aussi contenir des parasites susceptibles d'infecter l'homme. L'environnement des animaux sauvages et celui des animaux domestiques vivant à l'air libre ne peuvent être contrôlés. **Par conséquent**, ce qui signifie que des mesures **d'atténuation** devraient être prises **mises en place** pour minimiser le risque à une étape ultérieure de la chaîne alimentaire.

**Paragraphe 24/29 :** Nous proposons d'ajouter une référence aux sections 4 et 6 de CAC/RCP 54-2004 et de supprimer le paragraphe 29.

24. Pour de plus amples informations sur la maîtrise des parasites liés aux aliments pour animaux, consulter le *Code d'usage pour une bonne alimentation animale* (CAC/RCP 54-2004), **sections 4., 5. et 6.** (*Production primaire*) dans le *Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande* (CAC/RCP 58-2005) et le *chapitre 6.3.* (Maîtrise des dangers zoonitaires et sanitaires associés à l'alimentation animale) et le *chapitre 6.4.* (Mesures de sécurité biologique applicables à la production de volailles) du *Code sanitaire pour les animaux terrestres de l'OIE* (2014), les Directives de l'OMS/FAO/OIE pour la surveillance, la prévention et la maîtrise du taeniasis et de la cysticercose, et les Directives de la FAO/OMS/OIE sur la surveillance, la gestion, la prévention et la maîtrise de la trichinellose.

~~29. Les aliments des animaux destinés à l'alimentation devraient être fabriqués et entreposés de manière à empêcher la contamination parasitaire. Les sources d'aliments devraient être conformes aux sections 4., 5 et 6 du Code d'usages pour une bonne alimentation animale (CAC/RCP 54-2004).~~

**Paragraphe 28 :** Nous proposons de supprimer ce paragraphe et de conserver seulement le paragraphe 36.

~~28. De bonnes pratiques en matière d'hygiène, dont la gestion des déchets, comme l'entretien et l'utilisation de toilettes sanitaires, devraient être établies et mises en œuvre. Des toilettes devraient être à la disposition du personnel et des visiteurs. Les excréments humains devraient être éliminés d'une manière qui élimine le contact avec les animaux ou les pâturages.~~

**Paragraphe 31 :** Nous proposons les modifications ci-dessous pour permettre plus de souplesse.

31. Le personnel chargé de la production primaire devrait fournir de l'eau qui ne soit pas une source importante de transmission de parasites d'origine alimentaire aux animaux destinés à l'alimentation et empêcher les animaux destinés à l'alimentation d'accéder à l'eau de surface, **dans la mesure du possible pour minimiser la possibilité d'infection par des parasites.**

**Paragraphe 33 :** Nous proposons de supprimer le paragraphe 33 car il est redondant avec les exigences stipulées au paragraphe 39.

~~33. L'échange d'information entre la production primaire et l'abattoir ou l'usine de transformation devrait être encouragé, par exemple :~~

- ~~• le statut du troupeau (hébergement contrôlé ou non, antécédents d'infections parasitaires) pour faciliter une maîtrise plus ciblée des parasites à l'abattoir ;~~
- ~~• des observations sur les conclusions à l'abattoir par rapport aux troupeaux et sur les conclusions de l'inspection, dans le but d'examiner les mesures préventives à la ferme.~~

**Paragraphe 40 :** Nous suggérons des modifications d'ordre rédactionnel pour ne pas restreindre les flambées de cryptosporidiose dans le lait non pasteurisé à l'Australie et au Royaume-Uni.

40. Les parasites d'origine alimentaire importants transmis par le lait sont notamment *Cryptosporidium* spp. et *Toxoplasma gondii*. Le lait non pasteurisé a été associé à des flambées de cryptosporidiose (**notamment en Australie et au Royaume-Uni**) et de toxoplasmose. La contamination par *Cryptosporidium* du lait non pasteurisé pourrait être causée par des conditions de traite inappropriées, par exemple lorsque les pis n'ont pas été suffisamment nettoyés. Les flambées de toxoplasmose ont été provoquées par la consommation de lait non pasteurisé de chèvre et de chamelle. Des tachyzoïtes de *Toxoplasma* provenant d'animaux récemment infectés peuvent être excrétés dans le lait, en causant des infections parasitaires. ~~Le lait non pasteurisé a été associé à des éclosions de cryptosporidiosis en Australie et au Royaume-Uni.~~

**Paragraphe 42 :** Nous proposons les modifications ci-dessous pour permettre plus de souplesse.

42. **Dans la mesure du possible,** Les chats ne devraient pas avoir accès aux granges et aux zones de production d'aliments, de manutention et de stockage utilisés pour les troupeaux d'animaux laitiers (vaches, chèvres, brebis, chamelles). ~~L~~**Dans la mesure du possible,** les troupeaux laitiers ne devraient pas brouter dans les endroits habituellement fréquentés par des félidés, étant donné que les chats sont les hôtes définitifs de *Toxoplasma gondii* et les excréments des chats récemment infectés contiennent des ookystes résistants à leur environnement qui contaminent les champs et les zones où les animaux s'alimentent.

**Paragraphe 47 :** Nous proposons de déplacer l'exemple concernant l'étiquetage à la section 9 correspondante.

47. Lors de l'analyse des dangers présentés par les parasites, les producteurs devraient tenir compte des modalités de transformation, de préparation et de consommation ultérieures du produit pour déterminer les mesures de contrôle des parasites les plus appropriées. ~~Par exemple, les poissons qui peuvent contenir des parasites d'origine alimentaire, mais qui pourraient n'avoir pas fait l'objet de mesures de contrôle appropriées, peuvent être commercialisés avec la mention « impropre à la consommation crue » si le poisson est cuit avant la consommation, bien qu'il faut tenir compte des allergies.~~

**Paragraphe 51 :** Nous proposons de supprimer ce paragraphe car il est redondant avec les paragraphes 56 et 57.

~~51. Les animaux et les personnes à proximité des bassins d'élevage peuvent être infectés par des parasites d'origine alimentaire transmis à l'homme par les poissons. Les animaux et l'homme peuvent excréter des œufs de parasites qui, une fois dans l'eau, passent à l'état larvaire et contaminent les poissons.~~

**Paragraphe 81 :** La première phrase est trop générale et devrait être complétée par des exemples.

81. De nouvelles technologies et combinaisons de technologies sont en phase de développement pour l'inactivation des parasites, **telles que...** Avant leur mise en œuvre dans la chaîne de production, les méthodes visant à rendre les parasites inactifs devraient être validées pour la combinaison spécifique parasite/aliment. Certains traitements peuvent nécessiter l'approbation préalable des autorités compétentes.

**Paragraphes 96 – 99 :** Nous proposons de réorganiser et de raccourcir le texte de cette section car il y a des doublons avec d'autres sections et/ou avec la Section 9 des Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969).

96. Des étiquettes peuvent être utilisées pour aider à faire la distinction entre les produits destinés à être consommés crus et les produits destinés à être cuits par le consommateur. Cependant, les étiquettes sont souvent négligées par le consommateur et ne sont pas considérées comme une mesure de maîtrise suffisante. Par conséquent, même avec l'utilisation bénéfique des étiquettes indiquant aux consommateurs de cuire le produit, le danger que présente un parasite devrait être réduit à un niveau acceptable avant de commercialiser les produits susceptibles d'être consommés crus ou insuffisamment cuits. **Par exemple, les poissons qui peuvent contenir des parasites alimentaires mais qui ne sont pas passés par un contrôle parasitaire approprié peuvent être étiquetés « impropre à la consommation crue ».**

97. Afin de sensibiliser davantage les consommateurs aux dangers que présentent les parasites d'origine alimentaire, l'éducation est une composante importante de la gestion des risques et, dans certains cas, elle est la seule option pratique. Les consommateurs devraient reconnaître les risques associés à la consommation de viande ou de poisson cru, insuffisamment cuit et légèrement transformé (par exemple, marinés ou fumés). Les consommateurs devraient être conseillés sur la façon de préparer les aliments (par exemple, les temps et températures de cuisson) et sur l'importance d'une bonne hygiène (par exemple, lavage des mains) pour éviter l'infection par un parasite d'origine alimentaire. Le consommateur devrait toujours s'assurer de séparer les aliments crus des aliments cuits et des fruits et légumes prêts à consommer afin de prévenir la contamination croisée pendant la manipulation et la préparation des repas. Le manuel Cinq clés pour des aliments plus sûrs de l'OMS peut faciliter le processus.5

**Paragraphes 100 –103 :** Nous proposons de supprimer le texte des paragraphes « 100 – 103 » et de simplement faire référence à la Section 10 des Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969), étant donné que la valeur ajoutée du texte proposé est déjà couverte dans d'autres Sections.

100. Les travailleurs participant à la production primaire, le traitement, la préparation, la vente au détail et la restauration devraient être formés à la maîtrise des parasites d'origine alimentaire (par exemple, les bonnes pratiques d'élevage, l'hygiène et les mesures d'assainissement) à un niveau approprié pour les activités qu'ils doivent accomplir, surtout les personnes travaillant dans les abattoirs qui doivent exécuter des procédures d'inspection post-mortem, et/ou informées sur ce point.

## **10.2 PROGRAMMES DE FORMATION**

101. Les programmes de formation devraient contenir des informations portant sur les aspects suivants, selon le domaine dans lequel opèrent les participants :

- La possibilité que les aliments deviennent un vecteur de transmission lorsqu'ils sont contaminés.
- Les sources et voies de transmission possibles des parasites d'origine alimentaire.
- La possibilité que les parasites persistent dans/sur les aliments contaminés et dans les sites de production.
- La nécessité de respecter les bonnes pratiques d'élevage et l'importance d'appliquer ces pratiques, notamment :
  - Le rôle des animaux domestiques et sauvages dans la transmission de certains parasites ;
  - L'importance de l'hygiène et de l'assainissement dans les exploitations afin d'interrompre le cycle de vie des parasites et de minimiser la transmission par voie fécale-orale ;
  - L'importance de la gestion des aliments pour animaux afin d'éviter la contamination des animaux domestiques et sauvages par des parasites.
- Les bonnes pratiques du lavage des mains et l'importance de suivre rigoureusement, à tout moment, les instructions y afférentes, surtout après tout contact avec des matières fécales. Il est conseillé d'informer tous les nouveaux employés des bonnes pratiques de lavage des mains.
- L'importance de la transformation et de la préparation des aliments pour éliminer le risque parasitaire potentiel.
- Les pratiques propres aux différentes tâches pour réduire ou éliminer le risque de présence de parasites dans les aliments.

## **10.3 INSTRUCTION ET SUPERVISION**

102. Tout nouvel employé devrait recevoir une formation et des instructions portant sur la transmission et la gestion des parasites d'origine alimentaire.

103. Les inspecteurs et autres autorités compétentes inspectant les champs, les installations de transformation après récolte et les installations de restauration devraient également recevoir une formation conformément au paragraphe 92

## **Section 10 : FORMATION**

### **Se référer aux Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969)**

## **ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE**

### **OBSERVATIONS D'ORDRE GÉNÉRAL**

De nombreuses modifications rédactionnelles devront être apportées à ce document pour qu'il soit approuvé. Les modifications suggérées sont détaillées ci-dessous.

### **OBSERVATIONS PARTICULIÈRES**

Dans les commentaires ci-dessous, le texte dont nous suggérons l'élimination est biffé et le texte dont nous suggérons l'adjonction est souligné et en gras. Nous avons aussi ajouté des surlignages là où une seule lettre a été supprimée ou lorsque des virgules ont été insérées ou supprimées pour que le Secrétariat ne les omette pas.

#### **Table des matières**

##### **Section 3 – Production primaire**

**Observation** : La Section A devrait s'intituler « Viande et produits carnés »

**Justification** : Le document porte sur les deux, le changement permet une cohérence avec Poisson et produits de la pêche.

## **INTRODUCTION**

### **Paragraphe 1**

**Observation** : Modifier comme suit :

Les parasites d'origine alimentaire représentent un fardeau de taille pour la santé publique partout dans le monde, et tout particulièrement dans des zones en présence de mauvaises installations sanitaires et parmi les populations qui, traditionnellement, consomment des aliments crus ou insuffisamment cuits. On estime que plus de 2 milliards de personnes souffrent actuellement d'une infestation parasitaire ~~d'origine alimentaire~~ pouvant être transmise par les aliments. Les infections peuvent avoir des résultats prolongés, sévères et parfois fatals, et donnent lieu à des difficultés importantes en matière de sécurité sanitaire des aliments, de sécurité alimentaire, de qualité de vie et d'incidences négatives sur les moyens de subsistance.

**Justification** : L'ajout de « dans des zones » est une modification rédactionnelle. Le chiffre de 2 milliards pourrait être complètement inexact s'il inclut les parasites transmis par la terre tels que *Ascaris*, *Trichuris*, *Echinococcus*, etc. qui peuvent être transmis par les aliments mais sont généralement considérés comme des parasites transmis par le sol plutôt que d'origine alimentaire. Par ailleurs, la source du chiffre 2 milliards n'est pas claire.

### **Paragraphe 2**

**Observation** : Modifier la 3<sup>e</sup> phrase comme suit :

Le classement reposait sur 7 critères ~~dont 5 étaient liés~~ et 80 % de la pondération était liée à la santé publique, ~~et fondé principalement sur les préoccupations en matière de santé publique, c'est-à-dire 85 % de la pondération.~~

**Justification** : Modification visant à éliminer la discussion en doublon relative au critère sur la santé. Le nombre de critères liés à la santé n'est pas aussi important que la pondération du pourcentage. Voir la Section 2.5 Définition de la pondération des critères pour une pondération correcte fondée sur la santé (80 %, et non 85 % comme indiqué dans le Sommaire exécutif.).

### **Paragraphe 2**

**Observation** : Supprimer la 4<sup>e</sup> phrase :

~~La note globale de chaque parasite a été calculée comme la somme des notes individuelles obtenues pour chaque critère, sur la base des données publiées, multipliées par le coefficient de pondération associé au critère.~~



**Justification** : Les classements n'étaient pas élaborés à partir de données publiées. De plus, la phrase est confuse et ne fournit pas d'informations complémentaires utiles. Le lecteur devra se référer au document original pour plus de détails sur la procédure de classement.

## Paragraphe 2

**Observation** : Modifier la 6<sup>e</sup> phrase :

Le classement indique que les parasites d'origine alimentaire **les plus** dangereux du point de vue de la santé publique mondiale ne se limitent pas à un groupe de parasites ou aliment vecteur, mais ~~pourraient~~ **englobent** plusieurs **groupes de** parasites, ~~sources~~ et vecteurs différents.

**Justification** : Modification d'ordre rédactionnel

## Paragraphe 3

**Observation** : Modifier comme suit :

Des connaissances sur les cycles **de vie** des parasites, les voies de transmission et les exigences en matière d'environnement sont nécessaires pour comprendre quelles mesures de contrôle pourraient être plus efficaces. Les parasites d'origine alimentaire ~~peuvent être~~ **sont** transmis à l'homme par ingestion d'aliments frais ou transformés ~~ayant été infectés~~ **qui sont hôtes dans le cycle de vie des parasites** (par exemple, la viande qui contient des larves de *Trichinella* ou des tissus infestés de kystes de *Toxoplasma*) ou ~~ayant été contaminés~~ **qui sont** contaminés par des parasites **par l'eau ou le sol** au cours de leurs différentes étapes de développement (par exemple, kystes, ookystes, œufs). Dans le premier cas, les êtres humains peuvent être infectés lors de l'ingestion de viande crue, insuffisamment cuite ou soumise à un processus de transformation inapproprié, ou d'abats d'animaux domestiques, de gibier, de poisson, de crustacés, de céphalopodes et de mollusques. Dans le deuxième cas, l'infection peut survenir ~~aussi~~ au moment de l'ingestion de parasites, au cours de leurs différentes étapes de développement, présents dans l'eau et dans des aliments tels que les fruits et légumes frais, à la suite à leur contamination par des matières fécales animales ou humaines (par exemple, ookystes de *Cryptosporidium* dans des légumes frais).

**Justification** : Modification : la 2<sup>e</sup> phrase a été reformulée pour clarifier la différenciation envisagée entre la transmission au stade de tissu carné et la transmission par contamination fécale (sol/eau).

## Paragraphe 4

**Observation** : Réviser comme suit :

Les parasites d'origine alimentaire peuvent être maîtrisés par le biais de mesures de prévention de l'infection des animaux d'élevage (bétail, volailles, poissons par exemple) aux différentes étapes d'infection, ~~de tests en laboratoire et de mesures de suivi (par exemple, les mesures incluses dans la section 7.2.1 des Directives sur le contrôle de *Trichinella* spp. dans la viande de suidés),~~ de prévention de la contamination d'aliments frais ou transformés aux différentes étapes d'infection et/ou d'inactivation des parasites sur les aliments en cours de transformation.

**Justification** : Les tests ne sont pas des contrôles. Les tests, l'échantillonnage, le suivi, la surveillance, etc. sont utilisés pour vérifier que les contrôles fonctionnent. Il a été généralement convenu que pour tous les parasites (y compris *Trichinella*) lors du Groupe de travail physique de Tokyo. Les tests ne préviennent pas la contamination et n'assurent pas non plus qu'un produit soit exempt de contamination.

## Paragraphe 5

**Observation** : Modifier les 2<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup> phrases comme suit :

Les détails concernant l'épidémiologie (maladies humaines et animales) et **le** cycle de vie de chacun des parasites jouent un rôle essentiel pour l'identification, la prévention et le contrôle des risques associés à ces parasites. La collecte de données épidémiologiques concernant les animaux destinés à la production de viande et les études environnementales portant sur les parasites ~~pourraient~~ **peuvent** se révéler efficaces au moment d'identifier les dangers et de recueillir des informations qui serviront **à la prise décisions sur les stratégies de** ~~au processus de prise de décisions sur les stratégies de~~ gestion des risques. La surveillance des maladies parasitaires humaines est compliquée par des périodes d'incubation souvent prolongées, leur nature sous-clinique, des séquelles chroniques difficiles à identifier, et l'absence de procédures de diagnostic aisément disponibles.

**Justification** : Modification d'ordre rédactionnel

**Paragraphe 6**

**Observation** : Réviser comme suit :

La propagation de maladies parasitaires est également influencée par le comportement humain (par exemple, la contamination de l'environnement par les excréments humains en raison d'un manque de latrines, ainsi que les contacts humains favorisant la propagation des qui propagent les œufs et les kystes parasitaires parasites intestinaux, surtout les protozoaires), la situation démographique et le commerce international.

[La phrase révisée serait : La propagation de maladies parasitaires est également influencée par le comportement humain (par exemple, la contamination de l'environnement par les excréments humains en raison d'un manque de latrines, ainsi que les contacts humains qui propagent les œufs et les kystes parasitaires), la situation démographique et le commerce international.

**Justification** : Éviter de se concentrer seulement sur les parasites intestinaux et les protozoaires. La neurocysticercose, une maladie parasitaire d'origine alimentaire, figurant parmi les plus importantes sur la liste FAO/OMS, se propage par les excréments et le contact ; il s'agit d'une maladie neurologique provoquée par un ver solitaire. Autres modifications rédactionnelles.

**SECTION 1 – OBJECTIFS****Paragraphe 7**

**Observation** : Modifier comme suit :

L'objectif principal des présentes directives est celui de fournir certaines indications portant sur la prévention, ou l'inactivation, des parasites d'origine alimentaire qui présentent un danger pour la santé publique, ou leur réduction à un niveau acceptable.

**Justification** : Modification d'ordre rédactionnel « L'inactivation » est une manière de réduire les parasites à un niveau acceptable.

**SECTION 2 – CHAMP D'APPLICATION, UTILISATION ET DÉFINITIONS****2.1 CHAMP D'APPLICATION :****Paragraphe 8**

**Observation** : Remplacer « bactérien » par « bactéries » dans la deuxième phrase. {NDT : ne concerne pas la version française}

Elles devraient aussi être utilisées en complément des directives en place pour les autres pathogènes (par exemple, les bactéries et les virus).

**Justification**: Rédaction - remplacer l'adjectif par un nom.

**Paragraphe 10**

**Observation** : Supprimer « les » en début de phrase avant la « Section 3. ». Ajouter un « s » à « produits laitiers à la fin du point 2. {NDT : ne concerne pas la version française}

**Justification** : Modification d'ordre rédactionnel

**Paragraphe 12**

**Observation** : Revoir la deuxième phrase comme suit :

Les ~~24 combinaisons aliments-parasites les plus importantes correspondant aux quatre~~ parasites d'origine alimentaire les plus importants et les principales catégories d'aliments auxquelles ils sont associés (illustrées dans le à partir du tableau 2 du rapport FAO/OMS) sont les suivantes (d'autres parasites peuvent être plus importants à l'échelle locale/régionale).

**Justification**: La description de la liste est déconcertante et trompeuse. La réunion FAO/OMS a établi un classement des parasites et non des combinaisons parasite-aliment. La liste contenue dans ce document ne contient pas 24 combinaisons de parasites-aliments et la liste n'est pas un classement (étant donné qu'elle est divisée par type d'aliments) ; on pourrait supposer que la viande a un rang supérieur à celui d'autres produits de base. La liste est établie à partir de la « catégorie des aliments primaires » du tableau 2 du rapport FAO/OMS.

## Paragraphe 12

**Observation** : Supprimer *Toxoplasma gondii* de la liste Fruits et légumes frais.

**Justification** : Seuls les animaux terrestres sont inclus dans la liste du tableau 2 dans la catégorie des aliments primaires pour *T. gondii*.

## 2.3 DÉFINITIONS

**Observation** : Modifier les définitions comme suit :

~~Kyste — Étape du cycle de vie environnemental de certains parasites protozoaires, y compris les kystes (par exemple, *Entamoeba histolytica*, *Giardia duodenalis*); le terme pouvait également faire référence aux kystes se trouvant dans les tissus de *Toxoplasma gondii*, les sarcocystes de *Sarcocystis* spp., ou les kystes hydatiques d'*Echinococcus* spp.~~

**Kyste - Une phase de transmission passive d'un parasite qui entraîne une infection lorsqu'il est consommé. Les kystes environnementaux sont résistants aux conditions extérieures et peuvent être transférés aux aliments par la terre, la poussière et l'eau. Les kystes des tissus se trouvent dans les tissus animaux.**

**Justification**: La définition actuelle serait déconcertante pour les lecteurs non scientifiques car elle définit un kyste comme une « étape environnementale » et inclut ensuite « kystes des tissus » sans expliquer la contradiction ni le sens de ces termes. La définition implique que le terme est principalement utilisé pour les protozoaires mais il est utilisé au sens plus large pour toute étape enkystée comme le montre l'exemple du ver solitaire (voir aussi la définition de métacercare). La définition proposée clarifie davantage l'usage plus large de ce terme et fournit des informations utiles pour le public cible.

**Parasite d'origine alimentaire** – Tout parasite pouvant être transmis à l'homme par l'ingestion d'aliments. {NDT : ne concerne pas la version française}

**Justification**: Modification d'ordre rédactionnel

**Hôte définitif** – Hôte dans le cycle de vie d'un parasite dans lequel a lieu la ~~reproduction~~ **maturité** sexuelle. **Pour les parasites sans reproduction sexuelle, l'hôte le plus important est généralement considéré comme l'hôte définitif.**

**Justification**: Pour être plus précis et exhaustif.

**Hôte intermédiaire** – Hôte qui abrite **les phases de développement** du parasite ~~le parasite à l'état larvaire~~ **avant la maturité sexuelle.**

**Justification**: Remplacé « le » par « un » car il peut y avoir plus d'un hôte intermédiaire. {NDT : ne concerne pas la version française} Remplacé « état larvaire » par « phases de développement » car tous les parasites n'ont pas de larves. Il faut clarifier que la maturité sexuelle n'a pas lieu dans un hôte intermédiaire.

**Métacercare** – Trématode enkysté à l'état larvaire, se trouvant dans les tissus de l'hôte animal intermédiaire ou fixé à la végétation aquatique. {NDT : ne concerne pas la version française}

**Justification** : Modification d'ordre rédactionnel

**Larve** – Forme immature d'un parasite avant qu'il prenne sa forme mature. ~~Peut~~ **Peuvent** être infectieuses ou non.

**Justification** : Rédaction (« larvae » est pluriel en anglais) [Note : cette définition n'est pas dans l'ordre alphabétique et devrait précéder **Métacercare.**]

~~Supprimer : Tachyzoïte — Étape mobile du cycle de vie de certains parasites coccidiens (par exemple, *Toxoplasma gondii*); se multiplie rapidement dans l'hôte avant de se transformer en bradyzoïte et de créer des kystes dans les tissus.~~

**Justification** : Il a été convenu que les définitions étaient appropriées lorsqu'un terme était utilisé plus d'une fois dans le document. Envisager l'élaboration d'une occurrence de ce terme au paragraphe 40 si le terme est retenu (nous en suggérons la suppression ici).

## SECTION 3 – PRODUCTION PRIMAIRE

### Paragraphe 19

**Observation** : Modifier comme suit :

Les sources de contamination parasitaire ~~des aliments pour animaux~~, des aliments et des animaux destinés à l'alimentation sur les sites de production primaire sont notamment **les aliments pour animaux**, l'eau, le sol, les travailleurs, le fumier non traité, les boues ou les engrais contaminés par des matières fécales humaines ou animales (provenant d'animaux domestiques ou sauvages), ou la proximité d'autres activités susceptibles de provoquer des écoulements ou des inondations d'eau contaminée. De plus, les animaux destinés à l'alimentation qui se nourrissent d'autres animaux vivants ou morts (par exemple, mammifères, poissons, oiseaux, invertébrés) sont des sources importantes d'infections parasitaires.

**Justification** : Les aliments pour animaux sont une source de contamination des animaux destinés à l'alimentation et non une source d'infection humaine.

#### A. Viande :

Observation : Modifier le titre A :

A. Viande **et produits carnés**

**Justification** : Modification d'ordre rédactionnel

### Paragraphe 20

**Observation** : Modifier comme suit :

Les parasites d'origine alimentaire importants transmis par la viande incluent, entre autres, *Taenia saginata* (bovins), *Taenia solium* (porcs), *Trichinella spiralis* (porcs, chevaux, gibier), *Toxoplasma gondii* (porcs, bovins, volaille, chevaux, moutons, chèvres, gibier), *Trichinella spp.* (autre que *T. spiralis*) (porcs et gibier), *Sarcocystis spp.*, (porcs, bovins) et *Spirometra spp.* (Grenouilles et serpents). ~~Les parasites d'origine alimentaire, présents dans les animaux domestiques et sauvages et non transmissibles aux humains par la consommation de la viande, mais transmissibles par la contamination fécale des aliments (par exemple, *Echinococcus*, *Cryptosporidium* et *Giardia*) devraient être contrôlés pendant l'élevage d'animaux afin d'interrompre le cycle de vie des parasites.~~ **Certains parasites d'origine alimentaire présents chez les animaux domestiques peuvent être transmis aux plantes alimentaires par la contamination fécale (par exemple, *Echinococcus spp.*, *Cryptosporidium spp.*, et *Giardia duodenalis*.) Ces parasites ne sont pas associés à la contamination humaine par la consommation de la viande, néanmoins ils doivent être contrôlés dans la production animale afin d'interrompre leur cycle de vie.** Pour des informations sur les vecteurs alimentaires spécifiques de ces parasites, voir le tableau 2 du rapport de 2012 de la réunion d'experts mixte FAO/OMS sur le *Classement multicritères destiné à la gestion des risques liés aux parasites d'origine alimentaire*.

**Justification** : Clarifier une phrase maladroite. « Sauvage » est supprimé car l'infection des animaux domestiques est principalement ce qui est contrôlé. Remplacer « non transmissibles aux humains par la consommation de la viande » par « ne sont pas associés à la contamination humaine par la consommation de la viande » car ces parasites sont transmissibles aux humains par la viande si les conditions de traitement ne sont pas hygiéniques.

**Observation** : Le Comité doit déterminer s'il faut ou non ajouter « poulets » à la liste des animaux associés avec *Toxoplasma gondii* car les données des études disponibles démontrent l'infection par *Toxoplasma* des poulets élevés en plein air et de basse-cour.

Voir les références suivantes pour *Toxoplasma gondii* chez les poulets :

[http://www.researchgate.net/profile/Chirukandoth\\_Sreekumar/publication/8998126\\_Characterization\\_of\\_Toxoplasma\\_gondii\\_isolates\\_from\\_free\\_range\\_chickens\\_from\\_Paran\\_Brazil/links/53e0f7f90cf2d79877a510a4.pdf](http://www.researchgate.net/profile/Chirukandoth_Sreekumar/publication/8998126_Characterization_of_Toxoplasma_gondii_isolates_from_free_range_chickens_from_Paran_Brazil/links/53e0f7f90cf2d79877a510a4.pdf)

<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0020751901003642>

[http://www.researchgate.net/profile/Chirukandoth\\_Sreekumar/publication/10730935\\_Isolation\\_and\\_molecular\\_characterization\\_of\\_Toxoplasma\\_gondii\\_from\\_chickens\\_and\\_ducks\\_from\\_Egypt/links/53e0f7f50cf2d79877a510a0.pdf](http://www.researchgate.net/profile/Chirukandoth_Sreekumar/publication/10730935_Isolation_and_molecular_characterization_of_Toxoplasma_gondii_from_chickens_and_ducks_from_Egypt/links/53e0f7f50cf2d79877a510a0.pdf)

<http://www.bioone.org/doi/abs/10.1645/12-25.1>

<http://www.journalofparasitology.org/doi/abs/10.1645/GE-463R>

<http://www.journalofparasitology.org/doi/abs/10.1645/GE-124R>

## Paragraphe 22

**Observation** : Réviser comme suit :

Les fèces d'animaux domestiques ou sauvages (par exemple, les ookystes de *Toxoplasma* chez les félinés), ainsi que les excréments humains (par exemple, les œufs de *Taenia*), peuvent contenir des parasites infectieux et causer un risque d'infection pour les animaux domestiques destinés à l'alimentation. Certains parasites peuvent aussi être transmis aux animaux domestiques ou aux autres animaux hôtes lorsque ces animaux consomment des tissus infectés d'autres animaux. Si les parasites ne seront pas maîtrisés lors d'une étape successive de transformation, il faut ~~étudier~~ **déterminer** la possibilité de ~~produire des produits carnés en évitant~~ **de contrôler** la contamination de l'environnement **l'introduction dans l'environnement de parasites d'origine alimentaire** au moyen de mesures de contrôle pendant la production primaire **avec les méthodes disponibles**, et ce, avant le début de la production **primaire**. Une zone de production peut ne pas convenir si les mesures de contrôle ne peuvent pas être appliquées à la production primaire et si les parasites ne peuvent pas être maîtrisés plus tard. Les risques associés à l'introduction de matières organiques (par exemple, des matières fécales ou autres qui pourraient contenir des ookystes ou des œufs) par des animaux non destinés à l'alimentation dans le lieu de production devraient aussi être **examinés évalués**.

**Justification** : Pour des raisons de clarté. Le message doit être que le producteur doit déterminer la possibilité de produire un produit sûr dans une zone donnée avant d'y élever des animaux domestiques.

## Paragraphe 26

**Observation** : Modifier comme suit :

Les animaux domestiques (par exemple, les chats et les chiens), les animaux sauvages (par exemple, les renards et les rongeurs) et les personnes non autorisées ne devraient pas avoir accès aux granges et aux zones extérieures utilisées pour les animaux destinés à l'alimentation, ainsi qu'à la zone de production primaire dans la mesure du possible. Par exemple, les félinés sont les hôtes définitifs du *Toxoplasma gondii* et les excréments de chats contaminés contiennent des ookystes qui contaminent les champs et les autres zones où les animaux s'alimentent.

**Justification** : Modification d'ordre rédactionnel. {NDT : ne concerne pas la version française}

## Paragraphe 27

**Observation** : Modifier comme suit :

Des bâtiments destinés aux animaux qui soient entièrement clos, ou d'autres systèmes qui empêcheraient l'entrée de personnes non autorisées ou de petits animaux potentiellement contaminés associés à d'autres bonnes pratiques de production, peuvent contribuer à maîtriser avec efficacité les dangers causés par les parasites d'origine alimentaire dans la viande étant donné que de tels systèmes se sont avérés ~~très~~ efficaces pour un certain nombre de parasites (par exemple, *Trichinella* et *Toxoplasma*).

**Justification** : Le mot « très » n'est pas nécessaire et donne une connotation non scientifique et subjective. Joke W. B. van der Giessen, DVM PhD Dipl. EVPC National Institute for Public Health and the Environment (RIVM) center Zoonoses & Environmental Microbiology, Pays-Bas) indiquait que *Toxoplasma* ne devrait pas figurer dans la liste comme un exemple car l'efficacité des systèmes de clôture des animaux pour le contrôle de *Toxoplasma* n'a pas été démontrée comme c'est le cas pour *Trichinella*.

## Paragraphe 28

**Observation** : Modifier comme suit :

De bonnes pratiques en matière d'hygiène, dont la gestion des déchets, comme l'entretien et l'utilisation de toilettes sanitaires, devraient être ~~établies~~ et mises en œuvre. Des toilettes devraient être à la disposition du personnel et des visiteurs. Les excréments humains devraient être éliminés d'une manière qui élimine le contact avec les animaux ou les pâturages.

[Note : Ce paragraphe devrait être combiné avec le paragraphe 36 qui couvre le même aspect. Ces informations devraient être regroupées dans l'une des deux sections.]

**Justification** : Modification d'ordre rédactionnel.

### Paragraphe 31

**Observation** : Modifier comme suit :

Le personnel chargé de la production primaire devrait fournir de l'eau qui ne soit pas une source importante de transmission de parasites d'origine alimentaire aux animaux destinés à l'alimentation et empêcher les animaux destinés à l'alimentation d'accéder à l'eau de surface pour minimiser la possibilité d'infection par des parasites.

**Justification** : Modification d'ordre rédactionnel. {NDT : ne concerne pas la version française}

### Paragraphe 33

**Observation** : **Supprimer**

~~L'échange d'information entre la production primaire et l'abattoir ou l'usine de transformation devrait être encouragé, par exemple :~~

- ~~• le statut du troupeau (hébergement contrôlé ou non, antécédents d'infections parasitaires) pour faciliter une maîtrise plus ciblée des parasites à l'abattoir ;~~
- ~~• des observations sur les conclusions à l'abattoir par rapport aux troupeaux et sur les conclusions de l'inspection, dans le but d'examiner les mesures préventives à la ferme.~~

**Justification** : Le paragraphe est redondant avec le paragraphe 39 et il est davantage approprié dans la section sur le Contrôle et surveillance au niveau de la production primaire plutôt que dans celui sur l'Hygiène des zones de production alimentaire.

### Paragraphe 34

**Observation** : Nous recommandons la suppression de ce paragraphe.

~~Se reporter à la section 5.6 Transport du Code d'usage en matière d'hygiène pour la viande (CAC/RCP 58-2005) et les chapitres 7.2 (Transport des animaux par voie maritime), 7.3. (Transport des animaux par voie terrestre), et 7.4. (Transport des animaux par voie aérienne) du Code sanitaire pour les animaux terrestres de l'OIE (2014).~~

**Justification** : Nous remettons en cause la pertinence de ce paragraphe. Le transport n'est pas généralement associé aux infections parasitaires. Le CCFH devrait vérifier que les contrôles spécifiques aux parasites sont inclus dans les documents de transport si le paragraphe est conservé. Les conditions d'hygiène générale pendant le transport (non spécifiques aux parasites) sont couvertes de façon adéquate par les PGHA.

### Paragraphe 36

**Observation** : Modifier comme suit :

Le personnel travaillant dans les exploitations pourrait provenir de zones endémiques et vivre dans des foyers ne disposant pas d'installations sanitaires appropriées. Ces personnes pourraient donc être porteuses de parasites sans pour autant se sentir malades, et sans présenter de symptômes. Dans le but de minimiser les risques de contamination fécale des zones de production, des installations sanitaires telles que des latrines fonctionnelles dans les champs et des moyens appropriés de se laver et se sécher les mains de manière hygiénique **doivent être mises à disposition et utilisées**. Les déchets provenant des installations sanitaires devraient être éliminés en suivant les normes d'hygiène.

[Note : Ce paragraphe devrait être combiné avec le paragraphe 28 qui couvre le même aspect. Ces informations devraient être regroupées dans l'une des deux sections.]

**Justification** : Modification d'ordre rédactionnel.

### Paragraphe 37

**Observation** : Modifier la dernière phrase comme suit :

Les activités de contrôle et de surveillance sont des outils utiles permettant de vérifier l'efficacité des mesures de maîtrise des parasites qui devraient commencer à l'étape de la production primaire.

**Justification** : Modification d'ordre rédactionnel. {NDT : ne concerne pas la version française}

**Paragraphe 38**

**Observation** : Modifier comme suit :

La maîtrise d'un danger parasitaire peut être démontrée par les mesures de contrôle et les pratiques en matière d'hygiène mises en œuvre comme il se doit, qui peuvent être appuyées par une série de résultats de tests négatifs pendant une période de temps suffisante dans le cadre d'un programme de surveillance fondé sur les risques.

**Justification** : Modification d'ordre rédactionnel. {NDT : ne concerne pas la version française}

**Paragraphe 39**

**Observation** : Réviser comme suit :

Il est important d'échanger des informations entre la production primaire et l'abattoir ou l'usine de transformation, par exemple :

- Si le troupeau de provenance est élevé dans des conditions contrôlées, cette information devrait être fournie à l'abattoir afin de ~~maîtriser les~~ **permettre un contrôle des** parasites de manière plus ciblée **à l'abattoir.**
- Lorsque l'état du troupeau est connu en ce qui concerne l'infection parasitaire (par exemple, ~~élevé dans un hébergement contrôlé ou non (s'il y a lieu),~~ antécédents d'infections parasitaires), il faudrait le communiquer à l'abattoir afin de faciliter ~~l'évaluation plus ciblée des mesures de~~ **un contrôle plus ciblé des parasites** à l'abattoir;\_
- L'état de la viande, à la suite d'une inspection *post mortem* à l'abattoir, devrait être fourni au propriétaire des troupeaux afin de permettre d'établir des mesures de contrôle plus ciblées au niveau de la production primaire.

**Justification** : Le terme « monitoring » (dans le texte anglais) est approprié plutôt que « contrôle » car les tests à l'abattoir sont une vérification que les mesures de contrôle préventif à la ferme fonctionnent. Le 2<sup>e</sup> point réitère les recommandations du 1<sup>er</sup> point sur la façon de communiquer les conditions de gestion contrôlée.

**B. Lait et produits laitiers :****Paragraphe 40**

**Observation** : Réviser comme suit :

Les parasites d'origine alimentaire importants transmis par le lait sont notamment *Cryptosporidium spp.* et *Toxoplasma gondii*. Le lait non pasteurisé a été associé à des flambées de cryptosporidiose et de toxoplasmose. La contamination par *Cryptosporidium* du lait non pasteurisé pourrait être causée par des conditions de traite inappropriées, par exemple lorsque les pis n'ont pas été suffisamment nettoyés. Les flambées de toxoplasmose ont été provoquées par la consommation de lait non pasteurisé de chèvre et de chamelle. ~~Des tachyzoïtes~~ **Les étapes d'infection** de *Toxoplasma* provenant d'animaux récemment infectés peuvent être excrétés dans le lait, en causant des infections parasitaires. ~~Le lait non pasteurisé a été associé à des éclosions de cryptosporidiosis en Australie et au Royaume-Uni.~~

**Justification** : Voir le commentaire « tachyzoïtes » dans la section Définition. « Les étapes d'infection » est plus informatif et plus approprié pour le lecteur cible que « tachyzoïtes ». La dernière phrase fait double emploi avec la deuxième phrase mais elle ajoute les noms de pays qui ne sont pas pertinents par rapport à l'identification des risques car *Cryptosporidium* est présent dans le monde entier.

**C. Poisson et produits de la pêche :****Paragraphe 47**

**Observation** : Réviser comme suit :

Lors de l'analyse des dangers présentés par les parasites, les producteurs devraient tenir compte des modalités de transformation, de préparation et de consommation ultérieures du produit pour déterminer les mesures de contrôle des parasites les plus appropriées. ~~Par exemple, les poissons qui peuvent contenir des parasites d'origine alimentaire, mais qui pourraient n'avoir pas fait l'objet de mesures de contrôle~~

appropriées, peuvent être commercialisés avec la mention « ~~impropre à la consommation crue~~ » si le poisson est cuit avant la consommation, bien qu'il faut tenir compte des allergies. **Par exemple, les poissons qui contiennent des parasites d'origine alimentaire peuvent être commercialisés sans contrôle parasitaire lorsque les consommateurs sont susceptibles de faire cuire le poisson avant la consommation.**

**Justification** : Tout poisson peut contenir des parasites d'origine alimentaire. La plupart des poissons ne sont pas soumis au contrôle parasitaire. Les poissons ne sont pas commercialisés avec des libellés ou des étiquettes indiquant « impropre à la consommation crue ». Par ailleurs, le transformateur n'est pas censé contrôler les allergènes Anisakid pour les individus sensibles. Ils peuvent se trouver dans n'importe quel poisson et il n'existe pas de contrôle pratique. La question des allergies est abordée au paragraphe 99.

#### **Paragraphe 49**

**Observation** : Modifier la 1<sup>re</sup> phrase comme suit :

Les poissons à l'état sauvage et les poissons d'élevage ne bénéficiant pas de conditions d'élevage contrôlées peuvent contenir des parasites qui peuvent infecter l'homme.

**Justification** : Modification d'ordre rédactionnel. {NDT : ne concerne pas la version française}

#### **Paragraphe 50**

**Observation** : Modifier comme suit :

Certaines espèces de gros thon sauvage (par exemple *Thunnus alalunga*, *Thunnus albacares*), semblent avoir très peu de parasites, sinon aucun, **dans leur partie comestible**. Ces parasites ne présenteraient donc pas de dangers parasitaires importants.

**Justification** : Ces espèces peuvent présenter des parasites d'origine alimentaire dans les viscères ; corrections d'ordre rédactionnel.

#### **Paragraphe 53**

**Observation** : Modifier la 1<sup>re</sup> phrase pour supprimer le « s » de « parasites » :

Certaines méthodes d'aquaculture peuvent réduire le danger parasitaire à un niveau acceptable...

**Justification** : Modification d'ordre rédactionnel {NDT : ne concerne pas la version française}

#### **Paragraphe 55**

**Observation** : Ajouter la dernière phrase du paragraphe 58 à ce paragraphe. Utiliser « GAqP » comme abréviation de Bonnes pratiques aquacoles.

Afin de prévenir la transmission possible de parasites, les alevins devraient seulement être achetés auprès de producteurs qui mettent en œuvre des systèmes de gestion des sources fiables et des bonnes pratiques aquacoles (GAqP). **Les alevins recueillis à l'état sauvage peuvent contenir des parasites d'origine alimentaire qui présentent encore un danger dans le poisson adulte.**

**Justification** : Les deux déclarations sur les alevins devraient être ensemble. La seconde phrase fournit la justification pour que les producteurs utilisent les alevins conformément aux Bonnes pratiques aquacoles, qui devraient être abrégées GAqP car GAP est une abréviation courante pour Bonne pratiques agricoles.

#### **Paragraphe 56**

**Observation** : Modifier comme suit :

Les animaux, y compris les chiens et les chats, ~~peuvent être des hôtes de parasites des poissons~~ **sont des hôtes définitifs pour les parasites des poissons, les trématodes d'eau douce** : il faudrait donc les maintenir à l'écart des bassins d'élevage, dans la mesure du possible, au moyen de clôtures autour des bassins par exemple.

**Justification** : Les espèces sont classifiées comme hôtes quelle que soit l'infection actuelle. L'alternative serait de dire **« peuvent être infectés par des parasites des poissons »**.

#### **Paragraphe 57**

**Observation** : Modifier comme suit :



Une attention particulière devrait **aussi** être accordée aux animaux servant d'hôtes intermédiaires pendant le cycle de vie des parasites transmis par les poissons.

**Justification** : Le terme « particulière » peut sembler indiquer que le contrôle des escargots est plus important que le contrôle des mammifères, ce qui ne devrait pas être le message transmis. Le paragraphe précédent sur l'exclusion des hôtes définitifs mammifères peut s'avérer plus pratique que de retirer les escargots, ce qui impliquerait de drainer le bassin.

#### Paragraphe 58

**Observation** : Supprimer la dernière phrase sur les « alevins » et la déplacer au paragraphe 55.

L'utilisation d'aliments pour animaux à base de poissons crus pour l'aquaculture est susceptible de provoquer une infection parasitaire. Ces aliments devraient donc être évités le plus possible. Il est possible de congeler au préalable le poisson cru utilisé pour les aliments pour animaux afin de rendre les parasites inactifs. Il est surtout important de rendre les parasites inactifs dans les aliments pour animaux lorsque le poisson ne sera pas congelé par la suite et qu'il pourrait être consommé cru ou insuffisamment cuit. ~~Les alevins recueillis à l'état sauvage peuvent contenir des parasites d'origine alimentaire qui présentent encore un danger dans le poisson adulte.~~

**Justification** : Elle est plus appropriée dans le paragraphe sur l'achat d'alevins auprès de producteurs utilisant les Bonnes pratiques aquacoles..

#### Paragraphe 61

**Observation** : Nous recommandons que ce paragraphe sur l'éviscération des poissons sans délai soit déplacé à la section 3.3 Manutention, Entreposage et Transport.

**Justification** : L'éviscération semble plus appropriée dans la section sur la Manutention plutôt que dans la section sur l'Hygiène des zones de production alimentaire

#### Paragraphe 64

**Observation** : Réviser comme suit :

~~Les activités de contrôle et de surveillance peuvent~~ **L'examen du poisson pour détecter les parasites vivants peut** constituer **un** outils utiles permettant d'évaluer l'efficacité des mesures **préventives** de maîtrise des parasites **des poissons**. ~~Pour être plus efficaces, elles devraient être entreprises au moment de la production primaire.~~ Les données des activités de contrôle et de surveillance peuvent être utiles pour élaborer et examiner les stratégies de gestion des risques.

**Justification** : Cette section porte sur la production primaire donc il n'est pas nécessaire de dire que ces outils sont plus efficaces s'ils commencent lors de la production primaire. L'examen du poisson pour détecter les parasites vivants peut être utile dans certaines situations aquacoles, où l'on pense que les parasites sont sous contrôle, bien que ce type de vérification ne soit pas largement reconnu par les agences réglementaires et du secteur. Pour vérifier le contrôle approprié des poissons sauvages (essentiellement congelés), on examine les registres pour s'assurer que les délais et les températures sont respectés ; cependant, cela ne s'applique pas à la production primaire.

#### Paragraphe 65

**Observation** : Réviser comme suit :

La maîtrise d'un danger parasitaire ~~peut~~ **pourrait** être démontrée par les mesures de contrôle et les pratiques en matière d'hygiène mises en œuvre comme il se doit, qui peuvent être appuyées par une série de résultats de tests négatifs pendant une période de temps suffisante dans le cadre d'un programme de surveillance fondé sur les risques.

**Justification** : Révision pour dire « pourrait » car aucune assurance de l'adéquation du contrôle n'a été démontrée pour l'aquaculture.

### D. Fruits et légumes frais

#### Paragraphe 66

**Observation** : Supprimer *Toxoplasm* *gondii*

Les parasites d'origine alimentaire importants transmis par les fruits et légumes incluent, entre autres, *Taenia solium*, *Echinococcus granulosus*, *Echinococcus multilocularis*, ~~*Toxoplasma gondii*~~, *Entamoeba histolytica*, *Cryptosporidium spp.*, *Ascaris spp.*, *Giardia duodenalis*, *Fasciola spp.*, *Cyclospora cayetanensis*,

*Trichuris trichiura*, *Balantidium coli* et *Toxocara spp.* Pour de plus amples informations sur les vecteurs précis de ces parasites, consulter le tableau 2 du rapport de la réunion d'experts mixte FAO/OMS sur le *Classement multicritères destiné à la gestion des risques liés aux parasites d'origine alimentaire*, 2012.

**Justification** : Seuls les parasites associés au vecteur alimentaire primaire dans le tableau 2 du rapport FAO/OMS devrait figurer.

#### Paragraphe 67

**Observation** : Supprimer la dernière phrase.

Certains fruits et légumes sont consommés crus, sans l'étape de cuisson et de congélation permettant d'éliminer les parasites. Dans ce cas, les mesures de contrôle qui réduisent le danger présenté par les parasites à un niveau acceptable lors de la production primaire sont particulièrement importantes. ~~Bien laver l'aliment constitue une mesure de contrôle qu'il est possible d'utiliser dans de nombreux cas.~~

**Justification** : Le rinçage est une mesure de contrôle lors de l'emballage et du traitement dans une installation. On fait référence ici à la production primaire. Le rinçage est couvert à la Section 5.2.2.5 De plus, comme mentionné au paragraphe 88, il se peut que le rinçage ne parvienne pas à réduire le risque de parasite à un niveau acceptable.

#### Paragraphe 75

**Observation** : Modifier comme suit :

Le personnel travaillant dans les exploitations pourrait provenir de zones endémiques et vivre dans des foyers ne disposant pas d'installations sanitaires appropriées. Ces personnes pourraient donc être porteuses de parasites sans pour autant se sentir malades, et sans présenter de symptômes. Dans le but de minimiser les risques de contamination fécale des zones de production, des installations sanitaires telles que des latrines fonctionnelles dans les champs et des moyens appropriés de se laver et se sécher les mains de manière hygiénique **doivent être mises à disposition et utilisées**. Les déchets provenant des installations sanitaires devraient être éliminés en suivant les normes d'hygiène.

**Justification** : Ce paragraphe doit être le même qu'au paragraphe 36.

### SECTION 4 – ÉTABLISSEMENTS : CONCEPTION ET INSTALLATIONS

#### 4.2 LOCAUX ET SALLES

#### Paragraphe 76

**Observation** : Supprimer « présence de mesures d'hygiène » dans le syntagme entre parenthèses à la fin ou fournir un exemple.

**Justification** : La signification de « présence de mesures d'hygiène » n'est pas claire (pour minimiser l'introduction de la terre pouvant contenir des fèces). Un exemple pourrait améliorer la compréhension.

### SECTION 5 – CONTRÔLE DES OPÉRATIONS

#### 5.1 MAÎTRISE DES DANGERS LIÉS AUX ALIMENTS

#### Paragraphe 78

**Observation** : Réviser comme suit :

Lors d'une analyse des dangers présentés par les parasites, les opérateurs du secteur alimentaire devraient prendre en considération les modalités suivant lesquelles le produit sera transformé, préparé et consommé par la suite pour déterminer les mesures de contrôle appropriées. Lorsque l'analyse des dangers indique la présence d'un parasite d'origine alimentaire important, les opérations d'abattage et de transformation post-récolte devraient disposer de mesures de maîtrise qui préviennent le ou éliminent le danger ou le réduisent à un niveau acceptable. **Pour certaines combinaisons aliments/parasites qui ne sont pas associées à des maladies parasitaires d'origine alimentaire car le produit est, en général, soigneusement cuit avant la consommation (par exemple, certains poissons), l'autorité compétente peut décider que l'éducation du consommateur est l'approche pratique et que la maîtrise du danger parasitaire n'est pas nécessaire au niveau du transformateur.**

**Justification** : Il n'est pas toujours possible, ni nécessaire, d'assurer la maîtrise des parasites à l'abattoir ou après la transformation.

## 5.2 ASPECTS CLÉS DES SYSTÈMES DE CONTRÔLE D'HYGIÈNE

### Paragraphe 83

**Observation** : Réviser comme suit :

Un grand nombre de parasites présents dans les aliments sont sensibles au froid. Toutefois, certaines combinaisons spécifiques temps/température sont nécessaires pour l'inactivation de parasites au moyen de la congélation, et dépendent aussi du type et de la portion de l'aliment. Certains parasites (par exemple, les larves de *Trichinella nativa* et de *T. britovi* ou les œufs d'*Echinococcus multilocularis*) résistent à la congélation. *T. nativa* peut survivre jusqu'à cinq ans à une température de -18 °C. La congélation de la viande ne peut pas être recommandée **comme mesure de contrôle** dans les régions où les mammifères sauvages sont porteurs de ***T. nativa* ou *T. britovi***.

**Justification** : Ajouter l'objectif de congeler la viande ; inclure *T. nativa* ainsi que *T. britovi*, puisque *T. nativa* est aussi un risque dans les zones où il est présent chez les mammifères sauvages.

### Paragraphe 86

**Observation** : Modifier comme suit :

Les méthodes de transformation, comme la salaison, la conservation, la marinade, le saumurage et le fumage à -40°C, ainsi que l'ajout d'additifs alimentaires pouvant être efficace pour maîtriser certains autres pathogènes d'origine alimentaire, ne sont habituellement pas suffisants pour maîtriser les parasites d'origine alimentaire. ~~La~~ **Les** combinaisons de traitements...

**Justification** : Il n'y a pas de raison justifiant l'inclusion de 40 °C. Cela implique que le fumage à d'autres températures est adéquat et ne prend pas en compte la composante temporelle. Autres modifications rédactionnelles.

### Paragraphe 87

**Observation** : Modifier comme suit :

L'irradiation est une autre mesure permettant de maîtriser les parasites.

**Justification** : Modification d'ordre rédactionnel {NDT : ne concerne pas la version française}

## 5.7 DOCUMENTATION ET ARCHIVES

### Paragraphe 93

**Observation** : Ajouter un « s » à « parasite »

L'information sur le niveau de maîtrise des parasites à des points appropriés de la chaîne alimentaire peut être utilisée à de nombreuses fins, par exemple, valider et/ou vérifier les résultats des mesures de contrôle des aliments, surveiller la conformité aux objectifs en matière de santé publique et aider à établir l'ordre de priorité des efforts de réglementation en vue de réduire les maladies liées aux parasites d'origine alimentaire.

**Justification** : Modification d'ordre rédactionnel. {NDT : ne concerne pas la version française}

## SECTION 9 – INFORMATIONS SUR LES PRODUITS ET SENSIBILISATION DES CONSOMMATEURS

### Paragraphe 96

**Observation** : Modifier comme suit :

Des étiquettes peuvent être utilisées pour aider à faire la distinction entre les produits destinés à être consommés crus et les produits destinés à être cuits par le consommateur. Cependant, les étiquettes ~~sont souvent négligées par le consommateur~~ et ne sont pas considérées comme une mesure de maîtrise suffisante. Par conséquent, même avec l'utilisation bénéfique des étiquettes indiquant aux consommateurs de cuire le produit, le danger que présente un parasite devrait être réduit à un niveau acceptable avant de commercialiser les produits susceptibles d'être consommés crus ou insuffisamment cuits.

**Justification** : Le point clé devrait être que les étiquettes ne sont pas utilisées comme une mesure de maîtrise.

### Paragraphe 97

**Observation** : Modifier comme suit :

Afin de sensibiliser davantage les consommateurs aux dangers que présentent les parasites d'origine alimentaire, l'éducation est une composante importante de la gestion des risques et, dans certains cas, elle est la seule option pratique. Les consommateurs devraient reconnaître les risques associés à la

consommation de viande ou de poisson cru, insuffisamment cuit et légèrement transformé (par exemple, mariné ou fumé) **ainsi qu'à la consommation de certains fruits et légumes frais dont la sécurité sanitaire ne serait pas garantie par un simple lavage**. Les consommateurs devraient être conseillés sur la façon de préparer les aliments (par exemple, les temps et températures de cuisson) et sur l'importance d'une bonne hygiène (par exemple, lavage des mains) pour éviter l'infection par un parasite d'origine alimentaire. Les consommateurs devraient toujours s'assurer de séparer les aliments crus des aliments cuits et des fruits et légumes prêts à consommer afin de prévenir la contamination croisée pendant la manipulation et la préparation des repas. Le manuel Cinq clés pour des aliments plus sûrs de l'OMS peut faciliter le processus.

**Justification** : Les consommateurs doivent reconnaître le risque de contamination des fruits et légumes frais par les parasites protozoaires qui ne peuvent pas être éliminés par lavage.

## SECTION 10 – FORMATION

### Paragraphe 100

**Observation** : Modifier comme suit :

Les travailleurs participant à la production primaire, au traitement, à la préparation, à la vente au détail et à la restauration devraient être formés à la maîtrise des parasites d'origine alimentaire (par exemple, les bonnes pratiques d'élevage, l'hygiène et les mesures d'assainissement) à un niveau approprié pour les activités qu'ils doivent accomplir, surtout les personnes travaillant dans les abattoirs qui doivent exécuter des procédures d'inspection post mortem, et/ou informées sur ce point.

**Justification** : Modification d'ordre rédactionnel. {NDT : ne concerne pas la version française}

### Paragraphe 103

**Observation** : Modifier comme suit :

Les inspecteurs et autres autorités compétentes inspectant les champs, les installations de transformation après-récolte et les installations de restauration devraient également recevoir une formation conformément au paragraphe ~~92~~ **101**.

**Justification** : Correction de la référence.

Nous vous remercions de nous avoir donné la possibilité d'émettre ces observations.

## UNION AFRICAINE

**Problème et justification** : Le document n'est pas un document indépendant et il doit être pris en compte en conjonction avec d'autres documents, par exemple les documents de l'OIE. Des sections distinctes portent sur des produits de base différents, ce qui rend le document facile à lire. Bien qu'il y ait seulement 24 parasites alimentaires principaux considérés par la FAO/OMS, il est prévu que les États-membres puissent souligner d'autres parasites source de préoccupation de sécurité sanitaire des aliments aux fins de nouveaux travaux. Les produits de base spécifiques prendront en considération la question de la qualité de l'eau d'irrigation pour la production primaire, le cas échéant.

**Position de l'U.A.** : L'UA soutient l'adoption de l'avant-projet de Directives sur l'application des principes généraux d'hygiène alimentaire aux mesures de contrôle des parasites d'origine alimentaire à l'étape 5/8.

**Observation générale** : Étant donnée la pertinence des parasites dans l'eau, les Directives de l'OMS sur l'eau potable devraient être référencées dans le présent document. L'adoption d'une approche similaire sur l'Annexe pour *Trichinella* et *C. bovis* a été utilisée, ce qui rend le document facile à lire car il est clair et concis. La question de l'allergénicité de *Anisakis* mort a aussi été bien prise en compte dans la section sur l'Éducation des consommateurs pour la protection de la santé publique et la sécurité sanitaire.

## **FOODDRINK EUROPE**

### **Observations générales :**

Bien que le document fasse référence à de nombreux autres documents, il manque dans l'introduction un point sur les mesures de maîtrise déjà en place tout au long de la chaîne alimentaire pour maîtriser la contamination par voies fécales-orales (c'est-à-dire par des bactéries ou virus entériques tels que les toxines de type Shiga produisant *E. coli* et virus) qui sont également pertinentes pour gérer une large gamme de parasites et devraient donc être prises en compte ([commentaire spécifique sur le paragraphe 4.] ci-dessous). Certaines lacunes persistent au sein du document concernant des points tantôt extrêmement normatifs [commentaire spécifique sur le paragraphe 31.], tantôt beaucoup trop vagues [commentaire spécifique sur les paragraphes 22. 23.].

### **Observations particulières :**

**Paragraphe 4 :** Nous proposons un amendement dans le libellé ci-dessous de manière à prendre en compte les mesures de maîtrise déjà mises en place le long de la chaîne alimentaire, conformément à la partie sur les observations d'ordre général. En outre, considérer les « tests en laboratoire » comme une mesure de maîtrise contredit le paragraphe 32. qui indique que « La surveillance animale peut s'avérer un outil utile pour évaluer les besoins/défauts des mesures de contrôle. Cependant, en raison des limites pratiques de la méthodologie d'échantillonnage et d'analyse, les tests ne sauraient garantir l'absence de danger parasitaire ».

4. Les parasites d'origine alimentaire peuvent être maîtrisés par le biais de mesures de prévention de l'infection des animaux d'élevage (bétail, volailles, poissons par exemple) aux différentes étapes d'infection, ~~de tests en laboratoire~~ de mesures de suivi (par exemple, les mesures incluses dans la section 7.2.1 des Directives sur le contrôle de *Trichinella* spp. dans la viande de suidés), de prévention de la contamination d'aliments frais ou transformés aux différentes étapes d'infection et/ou d'inactivation des parasites sur des aliments en cours de transformation. La maîtrise des parasites lors de la production primaire est importante pour de nombreuses combinaisons aliments-parasites, alors que des mesures de contrôle après récolte sont nécessaires pour d'autres telles combinaisons. **Le long de la chaîne alimentaire, les voies fécales-orales de contamination parasitaire sont très similaires à d'autres pathogènes tels que les virus entériques, les toxines de type Shiga produisant *E. coli* ou *Salmonella*. Par conséquent, les mesures de maîtrise déjà existantes mises en place pour gérer ces dangers sont également pertinentes pour les parasites et doivent être prises en compte.** Lors d'une analyse des dangers présentés par les parasites, les producteurs devraient prendre en considération les modalités suivant lesquelles le produit sera transformé, préparé et consommé par la suite pour déterminer les mesures de contrôle appropriées. L'éducation et la sensibilisation sont des composantes importantes de la protection des consommateurs des maladies causées par les parasites d'origine alimentaire et, souvent, la seule solution possible.

**Paragraphe 6 :** Nous proposons de biffer le libellé ci-dessous au paragraphe 6 afin d'éviter les affirmations vagues dans les directives du Codex, qui devraient plutôt contenir uniquement des textes pouvant être justifiés.

6. La présence et la diffusion des espèces parasitaires dans les produits crus utilisés pour l'alimentation peuvent être influencées par le changement climatique, l'utilisation des terres et d'autres facteurs environnementaux. La propagation de maladies parasitaires est également influencée par le comportement humain (par exemple, la contamination de l'environnement par les excréments humains en raison d'un manque de latrines, ainsi que les contacts humains favorisant la propagation des parasites intestinaux, surtout les protozoaires), la situation démographique et le commerce international. Par exemple, la mondialisation du commerce des aliments permet la propagation des parasites dans de nouvelles régions. ~~De plus, les changements des tendances de goût et de consommation, comme la tendance croissante à consommer de la viande, du poisson et des produits de la mer crus, insuffisamment cuits, fumés, marinés ou séchés, ou la demande d'aliments provenant d'animaux élevés en liberté et exotiques tels que la viande de brousse ou le gibier influencent également la propagation des maladies parasitaires.~~

**Paragraphe 8 :** Dans la mesure où cette directive, dans ce paragraphe, indique « à l'exception de l'eau », nous proposons d'inclure une référence aux Directives de l'OMS sur la qualité de l'eau potable.

**Paragraphe 15 :** Nous proposons d'éliminer ce paragraphe, dans la mesure où il n'existe pas de décision à l'heure actuelle d'élaborer une annexe spécifique sur les parasites (voir paragraphe 13 du document CX/FH 15/47/6). Cependant, nous soutenons en parallèle le besoin d'orientations de référence en matière d'inactivation pour les différentes combinaisons de catégories de produits et de technologies (p. ex. congélation, pasteurisation) couvertes par ce document.

**Paragraphe 22 :** Certaines parties du paragraphe sont vagues en raison de l'usage impropre de « faut » et « devraient », de la construction de la phrase ou de l'absence de prescription à valeur ajoutée, laissant pour certains points trop de place à l'interprétation et à la mise en œuvre de la prescription ; nous proposons donc l'amendement suivant au paragraphe 22 :

22 : Les fèces d'animaux domestiques ou sauvages (par exemple, les ookystes de *Toxoplasma* chez les félinés), ainsi que les excréments humains (par exemple, les œufs de *Taenia*), peuvent contenir des parasites infectieux et causer un risque d'infection pour les animaux domestiques destinés à l'alimentation. Certains parasites peuvent aussi être transmis aux animaux domestiques ou aux autres animaux hôtes lorsque ces animaux consomment des tissus infectés d'autres animaux. Si les parasites ne seront pas maîtrisés lors d'une étape successive de transformation, **des mesures de maîtrise devraient être en place pour maîtriser le danger parasitaire.** ~~il faut étudier la possibilité de produire de produits carnés en évitant la contamination de l'environnement au moyen de mesures de contrôle pendant la production primaire, et ce, avant le début de la production. Une zone de production peut ne pas convenir si les mesures de contrôle ne peuvent pas être appliquées à la production primaire et si les parasites ne peuvent pas être maîtrisés plus tard. Les risques associés à l'introduction de matières organiques (par exemple, des matières fécales ou autres qui pourraient contenir des ookystes ou des œufs) par des animaux non destinés à l'alimentation dans le lieu de production devraient aussi être examinés.~~

**Paragraphe 23 :** Nous proposons les modifications d'ordre rédactionnel suivantes au paragraphe 23 afin d'apporter au texte plus de clarté :

23 : Le gibier peut aussi contenir des parasites susceptibles d'infecter l'homme. L'environnement des animaux sauvages et celui des animaux domestiques vivant à l'air libre ne peuvent être contrôlés, ce qui signifie que des mesures **d'atténuation** devront être prises pour minimiser le risque à une étape ultérieure de la chaîne alimentaire.

**Paragraphe 28 :** Nous proposons les modifications d'ordre rédactionnel suivantes au paragraphe 28 afin d'apporter au texte plus de clarté :

28 : De bonnes pratiques en matière d'hygiène, dont la gestion des déchets, comme l'entretien et l'utilisation de toilettes sanitaires, devraient être établies et mises en œuvre. Des toilettes devraient être à la disposition du personnel et des visiteurs. Les excréments humains devraient être éliminés d'une manière qui élimine le contact **d'excréments potentiellement infectieux** avec les animaux ou les pâturages.

**Paragraphe 31 :** Nous proposons les modifications suivantes au paragraphe 31 pour apporter au texte plus de clarté et pour également rendre ces directives plus pratiques au niveau de la mise en œuvre :

31 : Le personnel chargé de la production primaire devrait fournir de l'eau qui ne soit pas une source importante de transmission de parasites d'origine alimentaire aux animaux destinés à l'alimentation ~~et empêcher les animaux destinés à l'alimentation d'accéder à l'eau de surface pour minimiser la possibilité d'infection par des parasites.~~

**Paragraphe 33 :** Nous proposons de biffer le paragraphe 33, qui contient du texte supplémentaire déjà couvert par les exigences indiquées au paragraphe 39.

~~33. L'échange d'information entre la production primaire et l'abattoir ou l'usine de transformation devrait être encouragé, par exemple :~~

- ~~le statut du troupeau (hébergement contrôlé ou non, antécédents d'infections parasitaires) pour faciliter une maîtrise plus ciblée des parasites à l'abattoir ;~~
- ~~des observations sur les conclusions à l'abattoir par rapport aux troupeaux et sur les conclusions de l'inspection, dans le but d'examiner les mesures préventives à la ferme.~~

**Paragraphe 36 :** Nous proposons de biffer le paragraphe 36, qui contient du texte supplémentaire déjà couvert par les exigences indiquées au paragraphe 28.

~~36 : Le personnel travaillant dans les exploitations pourrait provenir de zones endémiques et vivre dans des foyers ne disposant pas d'installations sanitaires appropriées. Ces personnes pourraient donc être porteuses de parasites sans pour autant se sentir malades, et sans présenter de symptômes. Dans le but de minimiser les risques de contamination fécale des zones de production, des installations sanitaires (latrines fonctionnelles dans les champs, systèmes de lavage et séchage hygiénique des mains) devraient être installées et utilisées à la ferme. Les déchets provenant des installations sanitaires devraient être éliminés en suivant les normes d'hygiène.~~

**Paragraphe 40 :** Nous suggérons l'amendement du paragraphe « 40. » comme suit afin d'être plus concis car nous n'avons pas entendu parler de flambées dues au lait de chamelle. Plusieurs études basées sur des analyses de lait ont suggéré des flambées associées à la consommation de lait de chamelle, mais celles-ci n'ont pas été prouvées dans le cadre d'une flambée de toxoplasmose. Nous suggérons également quelques changements d'ordre rédactionnel dans le libellé ci-dessous pour le rendre plus pertinent. Au point « 40. », nous suggérons enfin de ne pas limiter les flambées de cryptosporidiose associées au lait non pasteurisé à l'Australie et au Royaume-Uni, celles-ci ayant été signalées par d'autres pays.

40. Les parasites d'origine alimentaire importants potentiellement transmis par le lait sont notamment *Cryptosporidium* spp. et *Toxoplasma gondii*. Le lait non pasteurisé a été associé à des flambées cas de cryptosporidiose et de toxoplasmose chez l'homme. La contamination par *Cryptosporidium* du lait non pasteurisé pourrait être causée par des conditions de traite inappropriées, par exemple lorsque les pis n'ont pas été suffisamment nettoyés. Le lait non pasteurisé a été associé à des éclosions de cryptosporidiose (p. ex. Australie et Royaume-Uni). Des cas Les flambées de toxoplasmose chez l'homme ont été uniquement liés directement provoqués par la consommation de lait à la consommation de lait non pasteurisé de chèvre et de chamelle bien que les études sur les facteurs de risque ont laissé entendre une association avec la consommation de lait non pasteurisé dans plusieurs autres pays (p. ex. Pologne, États-Unis, Mexique). Des tachyzoïtes de *Toxoplasma* provenant d'animaux récemment infectés peuvent être excrétés dans le lait, causant potentiellement des infections parasitaires. ~~Le lait non pasteurisé a été associé à des éclosions de cryptosporidiose en Australie et au Royaume-Uni.~~

Dubey, J.P., Jones, J.L. Comments on "detection of toxoplasma gondii in raw caprine, ovine, buffalo, bovine, and camel milk using cell cultivation, cat bioassay, capture ELISA, and PCR methods in Iran" (2014) *Foodborne Pathogens and Disease*, 11 (6), pp. 500-501.

Boughattas, S. Commentary on: Comments on "detection of toxoplasma gondii in raw caprine, ovine, buffalo, bovine, and camel milk using cell cultivation, cat bioassay, capture ELISA, and PCR methods in Iran" (2015) *Foodborne Pathogens and Disease*, 6 (6), pp. 500-515.

**Paragraphe 42 :** Nous proposons les modifications suivantes au paragraphe 42 pour apporter au texte plus de clarté afin d'éviter toute erreur d'interprétation, et pour également rendre ces directives pratiques au niveau de la mise en œuvre :

42. Autant qu'il est raisonnablement pratique, les chats ne devraient pas avoir accès aux granges et aux zones de production d'aliments, de manutention et de stockage utilisées pour les troupeaux d'animaux laitiers (vaches, chèvres, brebis, chamelles). Autant qu'il est raisonnablement pratique, les troupeaux laitiers ne devraient pas brouter être restreints dans les endroits habituellement fréquentés par des félinés, étant donné que les chats sont les hôtes définitifs de *Toxoplasma gondii* et les excréments des chats récemment infectés contiennent des ookystes résistants à leur environnement qui contaminent les champs et les zones où les animaux s'alimentent.

**Paragraphe 47 :** Nous proposons l'amendement suivant au paragraphe « 47. » et la suppression de l'exemple concernant l'étiquetage afin d'éviter toute erreur d'interprétation, dans la mesure où d'autres dangers biologiques non parasitaires peuvent également être présents et poser un problème de sécurité malgré des mesures de maîtrise des parasites en place qui fonctionnent.

47. Lors de l'analyse des dangers présentés par les parasites, les producteurs devraient tenir compte des modalités de transformation, de préparation et de consommation ultérieures du produit pour déterminer les mesures de contrôle des parasites les plus appropriées. ~~Par exemple, les poissons qui peuvent contenir des parasites d'origine alimentaire, mais qui pourraient n'avoir pas fait l'objet de mesures de contrôle appropriées, peuvent être commercialisés avec la mention « impropre~~

~~à la consommation crue » si le poisson est cuit avant la consommation, bien qu'il faut tenir compte des allergies.~~

**Paragraphe 51 :** Nous proposons d'amender le paragraphe « 51. » comme suit, car il peut créer des problèmes d'interprétation du texte et de mise en œuvre des directives, d'où le besoin de modification.

51. Les animaux et les personnes **autour** ~~à proximité~~ des bassins d'élevage peuvent être infectés par des parasites d'origine alimentaire transmis à l'homme par les poissons. Les animaux et l'homme peuvent excréter des œufs de parasites qui, une fois dans l'eau, passent à l'état larvaire et contaminent les poissons.

**Paragraphe 75 :** Nous proposons de supprimer le paragraphe 75, déjà mentionné à la section 3.2.3 du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 43-2003)* et référencé au paragraphe 74 du présent avant-projet de directives, ce qui signifie qu'il s'agit d'un doublon.

~~75. Le personnel travaillant dans les exploitations pourrait provenir de zones endémiques et vivre dans des foyers ne disposant pas d'installations sanitaires appropriées. Ces personnes pourraient donc être porteuses de parasites sans pour autant se sentir malades, et sans présenter de symptômes. Dans le but de minimiser les risques de contamination fécale des zones de production, des installations sanitaires (latrines fonctionnelles dans les champs, systèmes de lavage et séchage hygiénique des mains) devraient être installées et utilisées à la ferme. Les déchets provenant des installations sanitaires devraient être éliminés en suivant les normes d'hygiène.~~

**Paragraphe 96 à 99 :** Nous proposons de biffer le libellé qui figure aux paragraphes « 96-99 » et de simplement inclure une référence à la section 9 des *Principes généraux en matière d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969)* à la section 9, dans la mesure où il s'agit déjà d'un texte Codex accepté et qu'il faudrait éviter les doublons, à moins qu'il s'agisse d'une référence spécifique ou d'un point pertinent dans le présent avant-projet de directives. Ceci est également mentionné dans d'autres directives, telles que le *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 43-2003)* ou le *Code d'usages en matière d'hygiène pour les œufs et les produits à base d'œuf (CAC/RCP 15-1976)*.

~~96. Des étiquettes peuvent être utilisées pour aider à faire la distinction entre les produits destinés à être consommés crus et les produits destinés à être cuits par le consommateur. Cependant, les étiquettes sont souvent négligées par le consommateur et ne sont pas considérées comme une mesure de maîtrise suffisante. Par conséquent, même avec l'utilisation bénéfique des étiquettes indiquant aux consommateurs de cuire le produit, le danger que présente un parasite devrait être réduit à un niveau acceptable avant de commercialiser les produits susceptibles d'être consommés crus ou insuffisamment cuits.~~

~~97. Afin de sensibiliser davantage les consommateurs aux dangers que présentent les parasites d'origine alimentaire, l'éducation est une composante importante de la gestion des risques et, dans certains cas, elle est la seule option pratique. Les consommateurs devraient reconnaître les risques associés à la consommation de viande ou de poisson cru, insuffisamment cuit et légèrement transformé (par exemple, marinés ou fumés). Les consommateurs devraient être conseillés sur la façon de préparer les aliments (par exemple, les temps et températures de cuisson) et sur l'importance d'une bonne hygiène (par exemple, lavage des mains) pour éviter l'infection par un parasite d'origine alimentaire. Le consommateur devrait toujours s'assurer de séparer les aliments crus des aliments cuits et des fruits et légumes prêts à consommer afin de prévenir la contamination croisée pendant la manipulation et la préparation des repas. Le manuel Cinq clés pour des aliments plus sûrs de l'OMS peut faciliter le processus.<sup>5</sup>~~

~~98. L'éducation est surtout importante pour les consommateurs des régions endémiques et des groupes à haut risque, comme les femmes enceintes et les immunodéprimés (par exemple, concernant *Toxoplasma gondii* chez les femmes enceintes et les immunodéprimés, ou *Cryptosporidium* chez les enfants, les immunodéprimés et les personnes âgées). Pour ces consommateurs, des conseils sur la préparation et la consommation d'aliments présentant un risque élevé comme les produits frais, la cuisson appropriée de la viande et du poisson avant leur consommation, et de pratiques d'hygiène comme le lavage des mains, sont essentiels.~~

~~99. Lorsqu'une personne reçoit un diagnostic d'allergie aux nématodes d'*Anisakis* spp., il faudrait leur conseiller d'éviter de manger des poissons de mer.~~



## Section 9 : INFORMATIONS SUR LES PRODUITS ET SENSIBILISATION DES CONSOMMATEURS

### Se référer aux Principes généraux en matière d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969).

**Paragraphe 100 à 103 :** Nous proposons de biffer le libellé qui figure aux paragraphes « 100-103 » et de simplement inclure une référence à la section 10 des *Principes généraux en matière d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969)* à la section 10, dans la mesure où il s'agit déjà d'un texte Codex accepté et qu'il faudrait éviter les doublons, à moins qu'il s'agisse d'une référence spécifique ou d'un point pertinent dans le présent avant-projet de directives. Ceci est également mentionné dans d'autres directives, telles que le *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003)* ou le *Code d'usages en matière d'hygiène pour les œufs et les produits à base d'œuf (CAC/RCP 15-1976)*.

~~100. Les travailleurs participant à la production primaire, le traitement, la préparation, la vente au détail et la restauration devraient être formés à la maîtrise des parasites d'origine alimentaire (par exemple, les bonnes pratiques d'élevage, l'hygiène et les mesures d'assainissement) à un niveau approprié pour les activités qu'ils doivent accomplir, surtout les personnes travaillant dans les abattoirs qui doivent exécuter des procédures d'inspection post mortem, et/ou informées sur ce point.~~

### **10.2 PROGRAMMES DE FORMATION**

~~101. Les programmes de formation devraient contenir des informations portant sur les aspects suivants, selon le domaine dans lequel opèrent les participants :~~

- ~~• La possibilité que les aliments deviennent un vecteur de transmission lorsqu'ils sont contaminés.~~
- ~~• Les sources et voies de transmission possibles des parasites d'origine alimentaire.~~
- ~~• La possibilité que les parasites persistent dans/sur les aliments contaminés et dans les sites de production.~~
- ~~• La nécessité de respecter les bonnes pratiques d'élevage et l'importance d'appliquer ces pratiques, notamment :~~

~~Le rôle des animaux domestiques et sauvages dans la transmission de certains parasites ;~~

~~L'importance de l'hygiène et de l'assainissement dans les exploitations afin d'interrompre le cycle de vie des parasites~~

~~et de minimiser la transmission par voie fécale-orale ;~~

~~L'importance de la gestion des aliments pour animaux afin d'éviter la contamination des animaux domestiques et sauvages par des parasites.~~

~~-~~

~~Les bonnes pratiques du lavage des mains et l'importance de suivre rigoureusement, à tout moment, les instructions y afférentes, surtout après tout contact avec des matières fécales. Il est conseillé d'informer tous les nouveaux employés des bonnes pratiques de lavage des mains.~~

~~L'importance de la transformation et de la préparation des aliments pour éliminer le risque parasitaire potentiel.~~

~~Les pratiques propres aux différentes tâches pour réduire ou éliminer le risque de présence de parasites dans les aliments.~~

### **10.3 INSTRUCTION ET SUPERVISION**

~~102. Tout nouvel employé devrait recevoir une formation et des instructions portant sur la transmission et la gestion des parasites d'origine alimentaire.~~

~~103. Les inspecteurs et autres autorités compétentes inspectant les champs, les installations de transformation après récolte et les installations de restauration devraient également recevoir une formation conformément au paragraphe 92.~~

## Section 10 : FORMATION

**Se référer aux Principes généraux en matière d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969).**

**CEFIC**

Bien qu'il soit relativement facile de comprendre que l'avant-projet de directives sera appliqué principalement à la production et autre transformation d'aliments d'origine animale ou végétale, le point 2.1 Champ d'application peut induire en erreur le lecteur de ces directives. Dans le champ d'application, il est mentionné que cela s'applique à tous les aliments, à l'exception de l'eau, de la production primaire à la consommation. Nous pensons qu'il serait plus approprié de spécifier, soit dans le texte soit dans une note de bas de page, que les additifs et en particulier les additifs alimentaires synthétiques sont exclus du champ d'application puisqu'ils ne sont pas dérivés d'origine animale ou végétale.