

# Le codex alimentarius

Module AL 103 - normes et qualité



# Généralités

- Commission du Codex Alimentarius a été créée en 1963.
- But principal: protection de la santé des consommateurs.
- Le Codex Alimentarius est devenu la référence mondiale pour les consommateurs, les producteurs et les transformateurs de denrées alimentaires.
- Codex Alimentarius est un recueil de normes, codes d'usages, directives et autres recommandations.

# La Commission du Codex Alimentarius et son fonctionnement

- *Le Règlement intérieur* de la Commission du Codex Alimentarius décrit et formalise les procédures de travail propres à un organe intergouvernemental.
- L'un des buts principaux de la Commission est la préparation de normes alimentaires et leur publication dans le Codex Alimentarius.

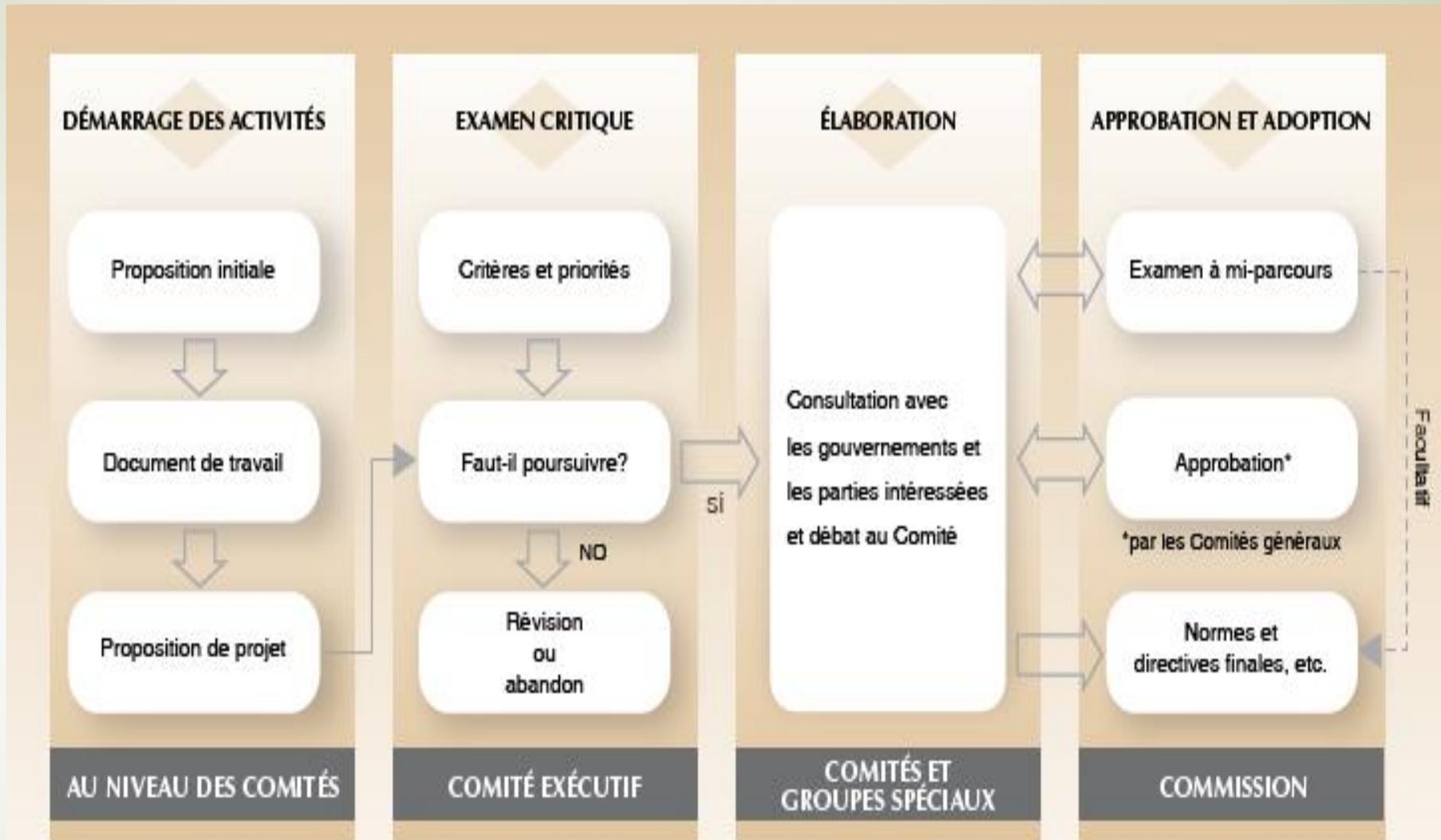
# Procédures de préparation des normes

- La *présentation d'une proposition*.
- Une *décision, rendue par la Commission ou par le Comité exécutif, d'élaborer une norme*.
- La *préparation d'un avant-projet de norme*.
- La *proposition du texte à la Commission en tant que projet de norme*.
- La *norme Codex* est insérée dans le Codex Alimentarius.

# Révision et adaptation des normes

- La Commission et ses organes s'engagent à tenir à jour les normes Codex dans le but de garantir que ces derniers soient conformes aux connaissances scientifiques actuelles et aux besoins des pays membres.
- La Commission se tient informée des changements et s'applique à regrouper ses anciennes normes détaillées pour en faire de nouvelles normes plus générales.

# le processus des normes codex



# Le Codex et les consommateurs

- L'objectif prioritaire = protéger la santé des consommateurs et d'assurer des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires.
- Priorité absolue à la protection et aux intérêts des consommateurs.

# Les denrées alimentaires et les normes générales

- Sur l'étiquette:
  - *titre de la norme,*
  - *champ d'application,*
  - *description,*
  - *poids et mesures*
  - *étiquetage.*
- Le Codex Alimentarius compte plus de 200 normes:
  - *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées,*
  - *Lignes directrices générales concernant les allégations*
  - *Lignes directrices concernant l'étiquetage nutritionnel*
  - *limites maximales de résidus pour les pesticides et les médicaments vétérinaires*
  - *limites maximales pour les additifs alimentaires et les contaminants.*

# Principes généraux, lignes directrices et codes d'usages recommandés

- Le Codex Alimentarius comporte des *directives*.
- Il comprend également des *codes d'usages*.
- Le *Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire* s'applique à tous les aliments.
- Il suit la chaîne alimentaire de la production primaire à la consommation finale, en soulignant les principaux contrôles d'hygiène requis à chaque étape.

# Principes généraux, lignes directrices et codes d'usages recommandés

- Les *normes du Codex* concernent habituellement les caractéristiques des produits et peuvent porter sur toutes les caractéristiques réglementées par les gouvernements, ou uniquement sur une partie d'elles.
- Les *codes d'usages du Codex* définissent les pratiques en matière de production, transformation, fabrication, transport et stockage des aliments ou des groupes d'aliments.
- Les *directives du Codex*
- Les *principes Codex*

# Exemples de Codex officielles

Référence	Numéro	Année d'adoption	Titre	Révision	Année	Amendement	Année
<u>CODEX STAN</u>	40R	1981	Norme pour les chanterelles fraîches				
<u>CODEX STAN</u>	257R	2007	NORME RÉGIONALE POUR LE HOUMOUS AVEC TAHINÉ EN CONSERVE				
<u>CODEX STAN</u>	258R	2007	NORME RÉGIONALE POUR LE FOUL MEDEMES EN CONSERVE				
<u>CODEX STAN</u>	259R	2007	NORME RÉGIONALE POUR LE TAHINÉ				
<u>CODEX STAN</u>	298R	2009	Norme régionale pour la pâte de soja fermentée				
<u>CODEX STAN</u>	295R	2009	Norme régionale pour les produits à base de ginseng				
<u>CODEX STAN</u>	294R	2009	Norme régionale pour la pâte de soja fermentée au piment fort				
<u>CODEX STAN</u>	1	1985	Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées			6	2008
<u>CODEX STAN</u>	3	1981	Norme pour le saumon en conserve	2	1995		
<u>CODEX STAN</u>	12	1981	Norme pour le Miel	2	2001		

# Les chapitres du Codex Alimentarius

- **Code d'usages international recommandé - principes généraux d'hygiène alimentaire**
- **Systeme d'analyse des risques - points critiques pour leur maîtrise (HACCP) et directives concernant son application**
- **Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments**
- **Principes et directives régissant la conduite de l'évaluation de risques microbiologiques**

# Code d'usage international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire

- SECTION I - OBJECTIFS
- SECTION II - CHAMP D'APPLICATION, UTILISATION ET DÉFINITIONS
- SECTION III - PRODUCTION PRIMAIRE
- SECTION IV - ÉTABLISSEMENTS: CONCEPTION ET INSTALLATIONS
- SECTION V - CONTRÔLE DES OPÉRATIONS
- SECTION VI - ÉTABLISSEMENTS : ENTRETIEN ET ASSAINISSEMENT
- SECTION VII - ÉTABLISSEMENTS: HYGIÈNE CORPORELLE
- SECTION VIII - TRANSPORT
- SECTION IX - INFORMATIONS SUR LES PRODUITS ET VIGILANCE DES CONSOMMATEURS
- SECTION X - FORMATION

# SECTION I - OBJECTIFS

- **Les principes généraux d'hygiène alimentaire :**
  - définissent les principes essentiels d'hygiène alimentaire applicables d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire;
  - recommandent de recourir à la méthode HACCP en tant que moyen d'améliorer la salubrité des aliments;
  - indiquent comment mettre ces principes en application; et
  - fournissent des directives pour l'élaboration de codes spécifiques éventuellement nécessaires pour certains secteurs de la chaîne alimentaire.

# SECTION II - CHAMP D'APPLICATION, UTILISATION ET DÉFINITIONS

- 2.1 CHAMP D'APPLICATION
- la chaîne alimentaire depuis la production primaire jusqu'au consommateur final, en définissant les conditions d'hygiène nécessaires à la production d'aliments sains et propres à la consommation.
  
- 2.2 UTILISATION
- Chaque section définit à la fois les objectifs à atteindre et les raisons de tels objectifs en termes de sécurité et de salubrité des aliments.

# SECTION III - PRODUCTION PRIMAIRE

- 3.1 HYGIÈNE DE L'ENVIRONNEMENT
- 3.2 HYGIÈNE DES ZONES DE PRODUCTION ALIMENTAIRE
- 3.3 MANUTENTION, ENTREPOSAGE ET TRANSPORT
- 3.4 OPÉRATIONS DE NETTOYAGE, D'ENTRETIEN ET HYGIÈNE CORPORELLE AU NIVEAU DE LA PRODUCTION PRIMAIRE

# SECTION IV - ÉTABLISSEMENTS: CONCEPTION ET INSTALLATIONS

- Le respect de bonnes règles d'hygiène dans la conception et la construction des bâtiments, un emplacement approprié et des installations adéquates sont nécessaires pour permettre une maîtrise efficace des dangers.
- 4.1 EMBLACEMENT
- 4.2 LOCAUX ET SALLES
- 4.3 MATÉRIEL
- 4.4 INSTALLATIONS

# SECTION V - CONTRÔLE DES OPÉRATIONS

- Réduire les risques d'aliments dangereux en prenant des mesures préventives visant à garantir la sécurité des aliments à un stade approprié des opérations par la maîtrise des dangers liés aux aliments.
- 5.1 MAÎTRISE DES DANGERS LIÉS AUX ALIMENTS
- 5.2 ASPECTS CLÉS DES SYSTÈMES DE CONTRÔLE
- 5.3 EXIGENCES CONCERNANT LES MATIÈRES PREMIÈRES
- 5.4 CONDITIONNEMENT
- 5.5 EAU 5.6 GESTION ET SUPERVISION
- 5.7 DOCUMENTATION ET ARCHIVES
- 5.8 PROCÉDURES DE SAISIE

# SECTION VI - ÉTABLISSEMENTS : ENTRETIEN ET ASSAINISSEMENT

- Faciliter la maîtrise efficace et continue des dangers pour la santé, des ravageurs et autres agents susceptibles de contaminer les aliments.
- 6.1 ENTRETIEN ET NETTOYAGE
- 6.2 PROGRAMMES DE NETTOYAGE
- 6.3 SYSTÈMES DE LUTTE CONTRE LES RAVAGEURS
- 6.4 TRAITEMENT DES DÉCHETS
- 6.5 SURVEILLANCE DE L'EFFICACITÉ

# SECTION VII - ÉTABLISSEMENTS: HYGIÈNE CORPORELLE

- Les personnes qui n'observent pas un niveau suffisant de propreté personnelle, qui souffrent de certaines maladies ou affections, ou se comportent de manière inappropriée, peuvent contaminer les aliments et transmettre des maladies aux consommateurs.
- 7.1 ÉTAT DE SANTÉ
- 7.2 MALADIES ET BLESSURES
- 7.3 PROPRETÉ CORPORELLE
- 7.4 COMPORTEMENT PERSONNEL
- 7.5 VISITEURS

# SECTION VIII - TRANSPORT

- En l'absence de mesures efficaces de contrôle pendant le transport, les aliments peuvent être contaminés ou ne pas atteindre leur destination dans un état acceptable pour la consommation, même lorsque des mesures d'hygiène adéquates ont été prises en amont de la chaîne alimentaire.
- 8.1 GÉNÉRALITÉS
- 8.2 SPÉCIFICATIONS
- 8.3 UTILISATION ET ENTRETIEN

# SECTION IX - INFORMATIONS SUR LES PRODUITS ET VIGILANCE DES CONSOMMATEURS

- Des renseignements insuffisants sur le produit et/ou une méconnaissance des règles générales d'hygiène alimentaire peuvent aboutir à de mauvaises pratiques de manutention aux stades ultérieurs de la chaîne alimentaire. Il peut en résulter l'apparition de maladies ou la production d'aliments impropres à la consommation, même lorsque des mesures adéquates de contrôle de l'hygiène ont été prises en amont de la chaîne alimentaire.

# SECTION IX - INFORMATIONS SUR LES PRODUITS ET VIGILANCE DES CONSOMMATEURS

- 9.1 IDENTIFICATION DES LOTS
- 9.4 ÉDUCATION DU CONSOMMATEUR
- 9.3 ÉTIQUETAGE
- 9.2 RENSEIGNEMENTS SUR LES PRODUITS

# SECTION X - FORMATION

- La formation a une importance fondamentale dans tout système d'hygiène alimentaire.
- Toutes les personnes dont les activités ont trait à l'alimentation doivent recevoir une formation et/ou des instructions en matière d'hygiène et faire l'objet d'une supervision, faute de quoi cela représente une menace potentielle pour la sécurité et l'acceptabilité des aliments.

# SECTION X - FORMATION

- 10.1 PRISE DE CONSCIENCE ET RESPONSABILITÉS
- 10.2 PROGRAMMES DE FORMATION
- 10.4 RECYCLAGE
- 10.3 INSTRUCTION ET SUPERVISION

