

MINISTERIAL CONFERENCE ON FISHERIES
COOPERATION AMONG AFRICAN STATES
BORDERING THE ATLANTIC OCEAN



CONFERENCE MINISTERIELLE SUR LA COOPERATION
HALIEUTIQUE ENTRE LES ETATS AFRICAINS
RIVERAINS DE L'OCEAN ATLANTIQUE

**LIGNES DIRECTRICES DU CODEX
ALIMENTARIUS FAO/OMS EN
MATIERE D'HYGIENE ET DE HACCP**

**PAR
DR TALLAMADOU
CONSULTANT**

DEFINITIONS

- ***Danger***: agent biologique, biochimique ou physique ou état de l'aliment ayant potentiellement un effet nocif sur la santé.
- ***HACCP***: système qui définit, évalue et maîtrise les dangers qui menacent la salubrité des aliments.
- ***Personnel chargé de la manutention des aliments***: toute personne qui manipule directement les aliments emballés ou non emballés, le matériel et ustensiles alimentaires ou les surfaces en contact avec les aliments et devant donc se conformer aux exigences en matière d'hygiène alimentaire

DEFINITIONS

- ***Sécurité des aliments***: assurance que les aliments sont sans danger pour le consommateur quand ils sont préparés et/ou consommés conformément à l'usage auquel ils sont destinés.
- ***Salubrité des aliments***: assurance que les aliments sont acceptables pour la consommation humaine conformément à l'usage auquel ils sont destinés

DEFINITIONS

- **Désinfection:** réduction, au moyen d'agents chimiques ou de méthodes physiques du nombre de microorganismes présents dans l'environnement, jusqu'à l'obtention d'un niveau ne risquant pas de compromettre la sécurité ou la salubrité des aliments.
- **Etablissement:** tout bâtiment ou toute zone où les aliments sont manipulés, ainsi que leurs environs relevant de la même direction.
- **Hygiène alimentaire:** ensemble des conditions et mesures nécessaires pour assurer la sécurité, et la salubrité des aliments à tous les étapes de la chaîne alimentaire.

DEFINITIONS

- ***Nettoyage***: élimination des souillures, des résidus d'aliments, de la saleté, de la graisse ou de toute autre matière indésirable.
- ***Contaminant***: tout agent biologique ou chimique, toute matière étrangère ou toute autre substance n'étant pas ajoutée intentionnellement aux produits alimentaires et pouvant compromettre la sécurité ou la salubrité
- ***Contamination***: introduction ou présence d'un contaminant dans un aliment ou dans un environnement alimentaire

PRINCIPES GENERAUX

- Les principes généraux du codex d'hygiène alimentaire définissent les **principes essentiels** d'hygiène alimentaire applicables d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire (depuis la consommateur final) pour **assurer** que les aliments soient **sûrs** et **propres** à la consommation, l'objectif étant de **garantir** des aliments **sains** et propres à la consommation humaine;

PRINCIPES GENERAUX

- 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, certains processus, ou certains produits, afin de développer les **critères d'hygiène spécifiques** de ces domaines.

CHAMP D'APPLICATION

CHAINE ALIMENTAIRE

Le présent document suit 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 la consommation.

Il offre une structure de base pour d'autres codes plus spécifiques applicables à des secteurs particuliers.

CHAMP D'APPLICATION

Ces **codes** et **directives** spécifiques devraient être considérés conjointement avec le présent document, ainsi qu'avec le Système d'analyse des risques - Points critiques pour leur maîtrise (HACCP) et Directives concernant son application (Appendice).

CHAMP D'APPLICATION

ROLE DES GOUVERNEMENTS, DES PROFESSIONNELS ET DES

Les gouvernements peuvent considérer ce document et décider de la manière optimale d'encourager l'application de ces Principes généraux en vue de:

- protéger convenablement les consommateurs contre les maladies et accidents provoqués par les aliments; les politiques d'action devront tenir compte de la vulnérabilité de la population ou de divers groupes de population visés;
- donner la garantie que les aliments sont propres à la consommation humaine;
 - maintenir la confiance à l'égard des aliments faisant l'objet d'un commerce international; et
 - -établir des programmes d'éducation sanitaire qui inculquent effectivement des principes d'hygiène alimentaire aux professionnels et aux consommateurs.
- établir des programmes d'éducation sanitaire qui inculquent effectivement des principes d'hygiène alimentaire aux professionnels et aux consommateurs.
- établir des programmes d'éducation sanitaire qui inculquent effectivement des principes d'hygiène alimentaire aux professionnels et aux consommateurs.

CHAMP D'APPLICATION

- **Les professionnels devraient appliquer les pratiques d'hygiène définies dans ce document afin de:**
 - **- fournir des aliments sans danger et propres à la consommation;**
 - faire en sorte que les consommateurs reçoivent une information claire et facile à comprendre, par des mentions d'étiquetage et d'autres moyens appropriés, qui leur permettent de protéger leurs aliments contre la contamination et la croissance/survie d'agents pathogènes d'origine alimentaire, grâce à des méthodes correctes d'entreposage, de manutention et de préparation;
 - maintenir la confiance à l'égard des aliments faisant l'objet d'un commerce international.
 - Les consommateurs doivent prendre conscience de leur rôle en suivant les instructions pertinentes et respectant les mesures d'hygiène alimentaires voulues

UTILISATION

Chaque section du présent document définit à la fois les objectifs à atteindre et les raisons de tels objectifs en termes de **sécurité** et de **salubrité** des aliments.

Les sections IV à X établissent les **principes généraux d'hygiène** applicables à toute la chaîne alimentaire jusqu'au point de vente.

La section IX porte également sur **l'information** du consommateur et reconnaît l'importance de ce dernier dans le maintien de la **sécurité** et de la **salubrité** des aliments

UTILISATION

- Il se produira inévitablement des situations où certaines des **exigences** *spécifiques* présentées dans ce document ne seront pas applicables.
- La question fondamentale, dans *tous* les cas, est "quelle est la mesure nécessaire et appropriée sur la base de la **sécurité** et de **l'acceptabilité** des aliments pour la consommation?"

UTILISATION

- Pour indiquer les cas où de telles questions peuvent se poser, le texte utilise les expressions "au besoin" et "le cas échéant". Dans la pratique cela signifie que, bien qu'une disposition soit généralement **appropriée** et **raisonnable**, il peut exister des situations où elle n'est ni nécessaire ni adaptée du point de vue de la sécurité des aliments et de leur acceptabilité.

UTILISATION

- Lorsqu'il s'agit de décider si une prescription est nécessaire ou appropriée, il convient d'évaluer le **risque**, de préférence dans le cadre de la méthode **HACCP**. Cette approche permet d'appliquer les exigences du présent document avec **flexibilité** et **bon sens**, étant entendu que l'objectif général est de produire des aliments **salubres** et **propres** à la consommation.

UTILISATION

- La grande diversité des activités et les différents degrés de risque existant dans la production alimentaire seront ainsi pris en compte. Des directives supplémentaires sont données dans les codes spécifiques.
- Lorsqu'il s'agit de décider si une **prescription** est nécessaire ou appropriée, il convient d'évaluer le **risque**, de préférence dans le cadre de la méthode **HACCP**. Cette approche permet d'appliquer les exigences du présent document avec **flexibilité et bon sens**, étant entendu que l'objectif général est de produire des aliments **salubres et propres** à la consommation.

JE VOUS REMERCIE