



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Quarante-huitième session

Los Angeles, Californie, États-Unis d'Amérique, 7 - 11 novembre 2016

AVANT-PROJET DE DIRECTIVES POUR LA MAÎTRISE DE L'HISTAMINE ET PLANS D'ÉCHANTILLONNAGE POUR L'HISTAMINE À L'ÉTAPE 4

PLAN DE TRAVAIL RELATIF À L'HISTAMINE

Préparé par le groupe de travail électronique dirigé par le Japon et les États-Unis d'Amérique

Les gouvernements et les organisations internationales qui souhaitent formuler des observations au sujet des **recommandations contenues dans le plan de travail relatif à l'histamine** sont invités à les envoyer par écrit, conformément à la procédure unique d'élaboration des normes Codex et des textes apparentés (voir le *Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius*), à l'adresse suivante : M^{me} Barbara McNiff, US Department of Agriculture, Food Safety and Inspection Service, US Codex Office, courriel : Barbara.McNiff@fsis.usda.gov avec copie au : Secrétariat, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie, par courrier électronique au codex@fao.org, **au plus tard le 20 octobre 2016**.

Généralités

La soixante-et-onzième session du Comité exécutif (CCEXEC71, juin 2016) de la Commission du Codex Alimentarius (CCA) a recommandé que les travaux concernant les directives pour la maîtrise de l'histamine et les plans d'échantillonnage (préalablement confiés au Comité du Codex sur le poisson et les produits de la pêche) devraient être confiés au Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH). Le CCEXEC a recommandé que, une fois approuvés par la CCA, ces travaux devraient être inscrits à l'ordre du jour de la quarante-huitième session du CCFH, ainsi que le calendrier de finalisation des travaux sur la base du plan de travail prospectif.¹ Lors de sa trente-neuvième session (2016), la CCA a approuvé les nouveaux travaux sur l'histamine en les confiant au CCFH.²

De précédents travaux concernant l'histamine ont été menés par le CCFFP lors de ses trente-deuxième (2012), trente-troisième (2014), et trente-quatrième (2015) sessions avec le soutien d'une consultation d'experts de la FAO/OMS. La [Réunion mixte d'experts FAO/OMS sur les Risques pour la santé publique liés à l'histamine et autres amines biogéniques provenant des poissons et des produits de la pêche](#), Rome, juillet 2012, fournit des recommandations concernant la maîtrise de l'histamine et la préparation de plans d'échantillonnage pour l'histamine.

En 2013, la FAO et l'OMS ont élaboré un [Outil d'échantillonnage FAO/OMS pour l'histamine](#) permettant d'élaborer des plans d'échantillonnage de l'histamine. L'outil susmentionné a été mis à jour en 2015 (réf FFP/34 CRD/12) afin de mieux appuyer les travaux du CCFFP sur les plans d'échantillonnage. Le CCFFP

¹ REP16/EXEC, par. 15

² REP16/PFV, paragraphes 98-99, Annexe V.

reconnaît que l'outil d'échantillonnage constitue une base solide pour l'élaboration successive de plans d'échantillonnage en appui aux travaux convenus (REP 16/FFP para. 72).

Le Rapport de la trente-quatrième session du CCFFP (REP16/FFP) par. 67-74 et par. 80, énonce la portée et le contenu des travaux prévus relatifs à l'histamine. Le paragraphe 80 indique qu'il est convenu de fonder ces travaux sur le Document de discussion sur l'histamine (CX/FFP 15/34/10) ainsi que la discussion en plénière, et que le Japon et les États-Unis chargeraient de 1) préparer un document de projet de nouveaux travaux pour présentation au CCEXEC et à la CCA et 2) diriger un GTE et élaborer le document pour recueil d'observations à l'étape 3. Le Document de discussion sur l'histamine et le débat ayant eu lieu lors de la trente-quatrième session du CCFFP constituent la base sur laquelle repose le Document de projet relatif aux travaux sur l'histamine (Annexe II au document CX/CAC 16/39/7), ainsi que les termes de référence énoncés ci-dessous.

Ces travaux n'ayant été que récemment approuvés par la trente-neuvième session de la CCA, et en raison des changements apportés aux modes et au calendrier suivis pour les présents travaux, le GTE n'a pas été en mesure de préparer les documents de projet annoncés pour observations à l'étape 3 et discussion par la quarante-huitième session du CCFH. Les termes de référence du CCFFP et le Document de projet relatif aux travaux sur l'histamine indiquent le chemin à suivre pour que le Japon et les États-Unis préparent les documents susmentionnés, et que, en 2016, le GTE du CCFH se penche sur plusieurs questions permettant aux travaux de suivre leur cours.

Termes de référence pour la préparation de documents

Partie A - Révision du Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (CAC/RCP/52-2003);

- a) Examiner les directives pour la maîtrise des intoxications des poissons à la scombrottoxine, l'histamine constituant le marqueur d'amine biogénique pour la maîtrise au moyen d'une approche axée sur le HACCP.
- b) Faire en sorte que lesdites directives tiennent compte de l'entière filière alimentaire (récolte, entreposage, manipulation, traitement et distribution).
- c) Inclure, au besoin, les informations scientifiques décrivant la formation de l'histamine afin de fournir des renseignements sur l'importance du contrôle du temps et de la température.
- d) Déterminer si un produit présentant un plus grand risque de formation d'histamine en raison de méthodes particulières de traitement nécessite des directives spécialisée ou révisées.
- e) Incorporer au Code le Tableau 2.3 (*Dénomination scientifique, niveaux d'histidine libre et niveaux de production moyenne de poissons associés aux intoxications à la scombrottoxine ou à des niveaux élevés d'histidine libre*) du Rapport des experts de la FAO/OMS, en procédant, au besoin, à la révision de la liste afin d'y inscrire les informations qui seront jugées pertinentes (proposition de biffer le saumon de la liste).

Partie B. Révision des plans d'échantillonnage/directives contenues dans les normes de produits

- a) Harmoniser les dispositions relatives à l'échantillonnage de l'histamine dans les normes de produits pertinentes pour le poisson et les produits de la pêche
- b) Élaborer des plans d'échantillonnage axés sur les risques destinés à la section concernant l'échantillonnage contenue dans les normes pertinentes pour les poissons et produits de la pêche concernés. Mettre au point différents plans d'échantillonnage pour des fins différentes. Ces plans doivent être pratiques, applicables, et ne doivent pas représenter une charge pour les producteurs tout en veillant à la sécurité sanitaire des aliments.
- c) Inclure des directives supplémentaires concernant l'échantillonnage, nécessaires à la cohérence des résultats de l'analyse, comprenant sans s'y limiter :
 - Partie du poisson utilisée comme échantillon
 - Dimensions de l'échantillon
 - Manipulation adéquate de l'échantillon, afin d'éviter la formation d'histamine

- Définition de « lot »
- Procédure visant à « regrouper » les échantillons

Résultats du GTE

Le groupe de travail électronique était composé de 20 pays, l'UE et la FAO (voir la liste des participants à l'annexe 1). Quatorze pays (Australie, Brésil, Canada, France, Allemagne, Ghana, Japon, Kenya (deux membres), Maroc, Nouvelle-Zélande, Norvège, Sénégal, Thaïlande, États-Unis), une organisation membre (Union européenne), et une organisation internationale (FAO) ont répondu au questionnaire.

Les six questions posées aux membres du GTE et un résumé des réponses des membres du GTE sont présentés ci-dessous.

1 Démarche pour la révision du Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche

L'annexe 1 [jointe à la lettre circulaire du GTE] énumère les directives dispersées dans différentes sections du Code, identifiant la scombrosine (indiquée comme histamine) comme un danger potentiel. Les directives pour la maîtrise de l'histamine se ressemblent en ce qui concerne les opérations. Il est donc possible de consolider les directives sur la maîtrise de l'histamine en une seule annexe au Code, et inclure des références à l'annexe dans les sections pertinentes du Code. Cette démarche répondrait de manière cohérente à la requête du CCFH de veiller à ce que ces directives soient axées sur le HACCP, et couvrent l'ensemble de la filière alimentaire (récolte, entreposage, manipulation, traitement, distribution). (Document de projet sur l'histamine, section 3a (CX/CAC 16/39/7)). Ceci pourrait également réduire au minimum les doublons, et faciliter l'ajout de nouveaux produits dans le Code dans le futur.

En alternative, il serait possible de préparer des directives séparées pour l'histamine dans chacune des sections du Code concernées. Une approche mixte pourrait également être envisagée, le cas échéant.

La meilleure solution concernant la position de ces directives sera définie à la suite de la finalisation du champ d'application et de la portée des directives élaborées par le CCFH, ainsi que des décisions concernant la différenciation des directives pour chacune des normes pour le poisson. Une approche souple pourrait être adoptée, consistant à élaborer d'abord des directives générales en un seul document, et décider par la suite comment insérer ces dispositions dans le Code actuel.

Question 1 : En tenant compte de ce qui précède, quelle approche serait la plus adéquate pour l'élaboration des directives sur la maîtrise de l'histamine ?

Observations du GTE :

La plupart des membres du GTE est favorable à la première option, c'est-à-dire la consolidation des dispositions relatives à la maîtrise de l'histamine en une seule annexe au Code et l'insertion de références à ladite annexe dans les sections du Code concernées.

Certains membres soutiennent néanmoins une approche plus souple. Un membre est favorable à l'élaboration d'un document du Codex et à la détermination successive de l'emplacement de ces directives. Un membre a observé que le format du Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche devrait être pris en compte, et que certaines directives existantes concernant l'histamine devraient faire l'objet d'une révision indépendamment de l'approche adoptée.

2 Incorporation du Tableau 2.3 (Dénomination scientifique, niveaux d'histidine libre et niveaux moyen de production de poissons associés aux intoxications à la scombrotosine ou à des niveaux élevés d'histidine) de la Réunion du groupe d'experts de la FAO/OMS au Code et aux normes

Le tableau 2.3 comprend des colonnes pour la « dénomination commerciale ». La « dénomination scientifique » (famille, genre, espèce), pour les « niveaux d'histidine » et pour la « production moyenne annuelle » (tonnes, 2006-10).

- 1) Au sein du CCFFP, il était généralement convenu que les données relatives à la « production moyenne annuelle » n'étaient pas pertinentes pour des fins d'application des mesures de maîtrise de l'histamine pendant la production, et qu'elles devraient donc être retirées du tableau à incorporer.

- 2) Il a été noté que la « dénomination commerciale » varie considérablement d'un pays à l'autre, et que, cette dénomination pouvant mener à confusion, elle devrait également être retirée du tableau.
- 3) Il a été suggéré au sein du CCFFP de retirer également les données sur l'histidine (précurseur de l'histamine), en raison de la préoccupation liée au fait que certains usagers pourraient se méprendre et interpréter que certaines espèces ne sont pas à risque et que la contrôle de la température n'est donc pas nécessaire. Cette dernière situation serait peu souhaitable, les experts ayant déterminé que ces espèces de poissons sont associées aux intoxications à la scombrottoxine.

Les informations ci-dessus (points 1, 2 et 3), même en cas de suppression, pourront être consultées dans le Rapport des experts FAO/OMS dont il est fait mention.

Question 2 : Le tableau incorporé devrait-il exclure les données concernant 1) la production annuelle, 2) la dénomination commerciale et 3) les niveaux d'histidine ?

Observations du GTE :

Le consensus au sein du GTE était d'éliminer les données relatives à la production annuelle.

La plupart des membres sont favorables à l'élimination des données relatives aux niveaux d'histidine, alors qu'une minorité est favorable à leur inclusion.

La plupart des membres sont favorables à la suppression des données relatives aux dénominations commerciales, une minorité est favorable à leur inclusion.

La FAO a proposé de définir dans quel objectif le tableau devrait être inclus. En adoptant cette approche, la FAO a suggéré que le CCFH pourra ainsi déterminer quelles données devraient être retenues dans le tableau.

3 Inclusion des salmonidés dans la liste des espèces sensibles

Plusieurs membres du CCFFP ont recommandé l'exclusion des salmonidés du tableau car, bien que des saumons soient effectivement à l'origine de maladies dont les symptômes sont semblables aux intoxications par staphylocoque, des niveaux d'histamine peu élevés ont été détectés dans les saumons incriminés, et il a été suggéré que des toxines inconnues pourraient être à l'origine de ces maladies.

Question 3 : Les salmonidés devraient-ils être inclus ou exclus du tableau 2.3 qui sera incorporé au Code, ou plutôt inclus et assortis d'une note de bas de page ?

Observations du GTE :

Les avis vis-à-vis de l'exclusion ou de l'inclusion des salmonidés au Tableau 2.3 incorporé au Code étaient partagés. Parmi les membres en faveur de l'inclusion, certains ont proposé l'ajout d'une note de bas de page.

Il a été suggéré que des recherches plus approfondies sur le saumon et le syndrome ressemblant aux infections par staphylocoques devraient indiquer si les salmonidés devraient être inclus ou exclus du tableau.

4 Remplacer les listes des familles dans les normes de produits par une référence à la liste des espèces sensibles de la FAO/OMS

Le CCFFP a recommandé d'analyser la meilleure manière d'intégrer le nouveau tableau au Code avec les listes d'espèces sensibles présentes dans les normes de produits. Ceci peut être accompli en remplaçant les listes contenues dans les normes par une référence au nouveau tableau contenu dans le Code.

Question 4 : Les listes d'espèces sensibles contenues dans les normes de produits devraient-elles être remplacées par une référence au nouveau tableau d'espèces sensibles qui sera incorporé au Code ?

Observations du GTE :

Il a été convenu de remplacer les listes actuelles par une référence au nouveau tableau d'espèces sensibles qui sera incorporé au Code.

Un membre a recommandé l'inclusion dans les normes d'une liste d'espèces ou de familles, alors qu'un autre membre estime qu'il conviendrait de dresser une liste des espèces de poissons concernées dans les normes et dans le Code.

5 Commencer par les travaux sur les directives relatives à la maîtrise de l'histamine, et se pencher sur les plans d'échantillonnage dans un deuxième temps

Il est prévu qu'un GTE soit établi après la quarante-huitième session du CCFH, qui sera chargé d'élaborer un projet de directives pour la maîtrise de l'histamine, préparé par le Japon et les États-Unis, pour recueil d'observations et révision par les membres du GTE. L'année suivante, le GTE pourra se prononcer au sujet des directives pour les plans d'échantillonnage de l'histamine que le Japon et les États-Unis auront préparé entre-temps. Cette approche permet d'avancer vis-à-vis des directives sur la maîtrise, et accorde plus de temps pour préparer des directives relatives aux plans d'échantillonnage, qui sont plus complexes.

Question 5 : Faudrait-il commencer par les travaux sur les directives pour la maîtrise de l'histamine et continuer dans un deuxième temps avec les plans d'échantillonnage de l'histamine ?

Observations du GTE :

Tous les membres sont favorables à amorcer les travaux sur le projet de directives pour la maîtrise de l'histamine d'abord, document préparé par le Japon et les États-Unis pour observations et révision par le GTE, et de repousser les travaux sur les directives pour le plan d'échantillonnage de l'histamine à l'année suivante, lorsque le Japon et les États-Unis auront préparé un document pour observations par le GTE.

6 Plans d'échantillonnage élaborés pour des fins différentes

Normalement, une norme de produit ne contient qu'un plan d'échantillonnage, ou des critères reportant à un autre document, dont le but est celui de déterminer si un lot soumis à inspection se conforme à certaines valeurs définies dans la norme pour la protection de la santé. Il avait été mentionné, au sein du CCFH, que certains pays adoptent des stratégies plus complexes que d'autres pour le contrôle de la sécurité sanitaire des aliments, et un modèle d'inspection qui s'écarte du modèle traditionnel « admis/rejeté ». Le CCFH pourrait éventuellement examiner des plans d'échantillonnage alternatifs selon les objectifs recherchés, tel que l'indique le document de projet (CX/CAC 16/39/7 section 3b). Des fins alternatives devraient être clairement définies afin d'élaborer des plans d'échantillonnage et/ou des directives appropriés.

Des plans différents suivront des procédures distinctes (en termes de fréquence de l'échantillonnage, du nombre des échantillons, des seuils de décision), et requerront des informations distinctes (données relatives aux résultats passés, détails sur la provenance de l'échantillon - processeur, vecteur, date - registre des contrôles effectués, etc.) pour lesquels plus de temps sera nécessaire pour les compléter.

Par défaut, un plan d'échantillonnage (ou critère axé sur les risques) est nécessaire à l'inspection des lots importés (dont les contrôles de la température au long de la filière alimentaire ne sont pas connus) afin de déterminer la conformité aux dispositions relatives à la sécurité contenues dans les normes de produits, celui-ci étant le cas de figure principal pris en compte lors de l'élaboration des normes du Codex.

Question 6 : Le CCFH devrait-il examiner des plans d'échantillonnage alternatifs pour les fins distinctes, et par conséquent définir clairement les fins pour lesquelles des plans/directives d'échantillonnage sont nécessaires et doivent être élaborés ?

Observations du GTE :

La plupart des membres conviennent que des plans d'échantillonnage sont nécessaires pour des fins distinctes, et que, par conséquent, ces fins devraient être clairement définies.

Plusieurs membres sont favorables aux plans d'échantillonnage différenciés selon leur fin. Un membre a indiqué deux fins distinctes, l'une étant la vérification des systèmes de contrôle des aliments du pays exportateur lorsque ce système est efficace, l'autre pour s'assurer de la sécurité sanitaire de certains lots spécifiques lorsque les conditions de manipulation et de traitement ne sont pas connues, ou lorsque

ces opérations se déroulent dans le cadre d'un système peu fiable du point de vue du contrôle du secteur productif et de la supervision par les autorités.

Toutefois, la plupart des membres ont exprimé plusieurs réserves, ou ont indiqué que plus d'informations seraient nécessaires pour pouvoir prendre une décision. Certains membres estiment qu'il est trop tôt pour prendre une décision concernant le besoin de plusieurs plans d'échantillonnage, et que cette décision devrait être prise après les travaux entrepris sur le Code ou après l'élaboration d'un projet de document sur les plans d'échantillonnage préparé par le Japon et les États-Unis pour observations. Un membre estime qu'il est difficile de formuler des observations en ce moment en ce qui concerne le besoin de plans d'échantillonnage multiples. À son sens, la question manque de clarté et il est difficile de comprendre pourquoi plusieurs plans d'échantillonnage devraient être inclus pour des fins différentes. Un autre pays estime que ni des plans d'échantillonnage alternatifs, ni des directives s'y rapportant, ne sont nécessaires en ce moment.

En général, si des plans d'échantillonnage assortis de directives sont préparés, ceux-ci devraient reposer sur une base scientifique solide et ils devraient pouvoir être appliqués.

Discussion et recommandations à l'intention du CCFH

1. Approche pour la révision du Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche.

Les membres sont favorables à l'élaboration d'un document unique, en tout cas dans un premier temps. Il serait important de noter que le Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche constitue un document axé sur le HACCP contenant certaines sections complémentaires qui abordent la question de la maîtrise de l'histamine. Une révision d'ordre rédactionnel de ces sections sera donc nécessaire pour se conformer au mandat. Dans les limites du possible, le CCFH devrait faire l'effort de s'en tenir au format prévu du Code (voir l'introduction du Code, « Comment utiliser le présent Code »), et placer les directives dans une nouvelle annexe ou section, le cas échéant, pour des raisons de clarté et pour éviter les doublons.

Recommandation à l'intention du CCFH :

Le Japon et les États-Unis devraient préparer des directives révisées relatives à l'histamine, en tenant compte du format actuel du Code et en gardant à l'esprit qu'il est nécessaire de réduire au minimum les références croisées. L'élaboration d'une nouvelle annexe ou section pour les directives relatives à la maîtrise de l'histamine devrait être analysée. Toutefois, le Code devra être analysé attentivement et le format définitif pourrait devoir être modifié lorsque le projet de document sera transmis pour recueil d'observations.

2. Données contenues dans le tableau de la FAO/OMS sur les poissons associés aux intoxications à la scombrottoxine ou à des niveaux élevés d'histidine libre.

La plupart des membres du GTE sont favorables à l'exclusion des données sur 1) production annuelle, 2) niveaux d'histidine et 3) dénomination commerciale des espèces de poissons sensibles.

Les avis sont partagés quant à l'inclusion ou l'exclusion des salmonidés. L'inclusion des salmonidés dépend de l'objectif recherché par le tableau, que ce soit A) dresser une liste des poissons associés aux infections par staphylocoques ou B) dresser une liste des poissons qui ont tendance à développer des niveaux élevés d'histamine. Les salmonidés sont associés aux maladies comme les infections par staphylocoques, mais n'accumulent apparemment pas d'histamine à un niveau élevé. Il sera nécessaire d'approfondir la question relative aux saumons et aux infections alimentaires.

Recommandations à l'intention du CCFH :

Intégrer le tableau sans les informations relatives à la production annuelle, aux niveaux d'histidine et aux dénominations commerciales (se limiter à la famille et aux dénominations scientifiques).

Le CCFH devrait se pencher sur les fins justifiant l'inclusion du tableau et, sur cette base, prendre une décision concernant l'inclusion des salmonidés.

3. Remplacer les listes des familles dans les normes de produits par une référence à la liste d'espèces sensibles de la FAO/OMS.

Les membres conviennent que les listes présentes actuellement dans les normes de produits concernées devraient être remplacées par une référence à la liste mise à jour des espèces sensibles. Il a également été suggéré qu'il convient d'inclure la liste des espèces sensibles dans les normes de produits concernés. Cette

proposition est bien fondée, la sécurité sanitaire des aliments bénéficiant de l'inclusion de la liste des espèces directement dans les normes, et en tenant compte du fait qu'il est relativement aisé d'ajouter une annexe aux normes concernées (dont les besoins de mise à jour dans un futur proche sont improbables).

Recommandations à l'intention du CCFH :

Remplacer la liste des familles sensibles dans les normes de produit par une référence à la liste mise à jour des espèces sensibles (tableau sous son nouveau format).

Placer la liste dans le Code (comme il convient, au moment de la révision).

Prendre en compte la possibilité de placer la liste (ou les espèces concernées présentes sur la liste) en tant qu'annexe, outre au Code, aux normes de produits,

4. Commencer par les travaux sur les directives relatives à la maîtrise de l'histamine, et se pencher sur les plans d'échantillonnage dans un deuxième temps.

Les membres conviennent à l'unanimité de repousser les travaux sur les directives relatives aux plans d'échantillonnage dans les normes de produits, afin de permettre au Japon et aux États-Unis de se concentrer sur la révision du Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche, et de rédiger par la suite le projet de document sur les directives relatives à l'échantillonnage dans les normes de produits pour observations.

Recommandation à l'intention du CCFH :

Le Japon et les États-Unis devraient entreprendre la révision du Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche pour observations par les membres du GTE après la quarante-huitième session du CCFH (novembre 2016). Ensuite, le Japon et les États-Unis devraient préparer les directives relatives aux plans d'échantillonnage de l'histamine pour observations par les membres du GTE après la quarante-neuvième session du CCFH (novembre 2017).

5. Plans d'échantillonnage distincts pour des fins distinctes

Les membres du groupe ont des avis partagés en ce qui concerne le besoin de plans d'échantillonnage distincts selon leur fin. La plupart d'entre eux sembleraient nécessiter des informations supplémentaires les aidant à comprendre pourquoi plusieurs plans sont nécessaires.

Le concept de fins alternatives est apparu dans le cadre du CCFHP pour surmonter la difficulté de trouver un accord portant sur les plans d'échantillonnage basés sur le risque visant à fournir un certain degré de sécurité statistique qu'un lot isolé puisse se conformer aux limites de sécurité énoncées dans la norme de produit. En ce qui concerne les plans d'échantillonnage basés sur le risque s'appliquant à des lots isolés, les experts de la FAO/OMS ont recommandé que le seuil de décision pour l'histamine devrait être abaissé (en dessous du seuil de sécurité) afin d'obtenir un échantillon de dimensions adéquates qui garantisse un niveau minimal de protection de la santé publique. Toutefois, certains pays ont indiqué qu'ils ne procèdent pas à l'échantillonnage de lots isolés, et qu'ils ne vérifient pas la conformité vis-à-vis des normes de produits. Ces pays prélèvent des échantillons provenant de lots dont la sécurité sanitaire est escomptée au moyen du suivi et de l'évaluation des systèmes HACCP des processeurs. Ces pays adoptent des plans d'échantillonnage dont le seuil de décision est proche du seuil de sécurité, et les dimensions des échantillons sont réduites, ce qui ne fournit aucune information quant à la sécurité sanitaire d'un lot pris individuellement mais qui, sur une base de résultats satisfaisants accumulés, fournit un certain niveau de confiance vis-à-vis du système de contrôle.

Recommandation à l'intention du CCFH :

Le CCFH devrait soumettre à discussion et déterminer si des plans d'échantillonnage alternatifs sont requis (que ce soit dans les normes de produits ou dans le Code), et, si c'est le cas, d'en définir le but. Si les membres conviennent d'un but qui justifie la définition de plans d'échantillonnage alternatifs, le Japon et les États-Unis devraient mener des recherches et rédiger des directives, outre les directives relatives au plan basé sur le risque utilisé pour déterminer la conformité d'un lot avec une norme. Il est recommandé que seul le but, et non un plan spécifique, soit soumis à discussion avant la préparation du document du GTE. Les travaux du CCFH à ce propos devraient reposer sur une base scientifique solide et leur application devrait en être aisée.

Documents pertinents du Codex et de la FAO/OMS

[Document de discussion sur l'histamine](#) (CX/FFP 15/34/10), CCFFP 34^e session, octobre 2015

[Rapport de la 34^e session du CCFFP](#) (REP16/FFP), par. 67-74 et par. 80

[Document de projet sur l'histamine](#) (CX/CAC 16/39/7, Annexe II)

[Réunion mixte d'experts de la FAO/OMS sur les risques pour la santé publique liés à l'histamine et autres aminés biogéniques provenant des poissons et des produits de la pêche](#), juillet 2012, Rome

[Outil d'échantillonnage de la FAO/OMS pour l'histamine](#)

[Directives générales sur l'échantillonnage](#) (CAC/GL 50-2004)

[Principes régissant l'application des procédures d'échantillonnage et d'essai dans le commerce international des denrées alimentaires](#) (CAC/GL 83-2013)

[Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments](#) (CAC/GL 21-1997)

[Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche](#) (CAC/RCP 52-2003)

Annexe 1 Membres du GTE sur l'histamine**Président**

Prof. Hajime TOYOFUKU
toyofuku@yamaguchi-u.ac.jp

Coprésident

Dr. William R. JONES
william.jones@fda.hhs.gov

Australie

M^{me} Amanda Hill
Amanda.hill@foodstandards.gov.au

Australian Codex contact point
codex.contact@agriculture.gov.au

Brésil

M^{me} Ligia Lindner Schreiner
ligia.schreiner@anvisa.gov.br

Canada

M^{me} Hélène Couture
Helene.Couture@hc-sc.gc.ca

M. Luc Pelletier
Luc.Pelletier@hc-sc.gc.ca

Chine

Dr. Guo Yunchang
gych@cfssa.net.cn

M. Liu Huanchen
liuhuanchen@cfssa.net.cn

Équateur

Mónica Alexandra Quinatoa Osejos
monica.quinatoa@msp.gob.ec

Víctor Hugo Almeida Arteaga
victor.almeida@msp.gob.ec

Union Européenne

M. Paolo Caricato
paolo.caricato@ec.europa.eu

Point de contact du Codex
sante-codex@ec.europa.eu

France

M^{me} Virginie Hossen
virginie.hossen@agriculture.gouv.fr
bpmed.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr

Dr. Guillaume DUFLOS
Guillaume.DUFLOS@anses.fr

Allemagne

M^{me} Ute Schröder
Ute.schroeder@mri.bund.de

M^{me} Dr. Ute Ostermeyer
Ute.ostermeyer@mri.bund.de

Ghana

M. John Odame-Darkwah
jodame22@gmail.com

Mr. John Oppong-Otoo
codex@gsa.gov.gh

Grèce

M^{me}. Aikaterini Grigoriadou
thessaloniki@gcsl.gr

Greek Codex Contact Point
codex@efet.gr

Indonésie

M^{me}. Lia Sugihartini
codex_kkp@yahoo.com
ewg.indonesia@gmail.com

Irlande

M. Kilian Unger
kilian.unger@agriculture.gov.ie

Japon

M^{me}. Mako Iioka
mako_iioka540@maff.go.jp

M. Kenji URAKAMI
codexj@mhlw.go.jp

Kenya

Alice A.O.Okelo Onyango
akothe@kebs.org
dereda.onyango1@gmail.com

ISAAC BAYA
buyabuya@gmail.com

Mikah O. Nyaberi
m_nyaberi@yahoo.com
mnyaberi5167@gmail.com

Bernard O. Ogongo
bogongo@yahoo.co.uk

Malaisie

M^{me}. Raizawanis Abdul Rahman
raizawanis@moh.gov.my

M^{me}. Sakhiah Md Yusof
sakhiah@moh.go.my

Codex Contact Point Malaysia
ccp_malaysia@moh.gov.my

Maroc

M. BOUCHRITI Nourddine
bouchriti@gmail.com

Dr. El Hariri Oleya
oleyafleur@yahoo.fr

M. Hmidane Abdellatif
hmidane@mpm.gov.ma

Nouvelle-Zélande

Jim Sim
jim.sim@mpi.govt.nz

Norvège

M. Geir Olav Valset
Geir.Valset@mattilsynet.no

M^{me}. Marit Fallebø
mafal@mattilsynet.no

République de Corée

Ministry of Food and Drug Safety(MFDS)
codexkorea@korea.kr

Chun Soo, Kim
cskim94@korea.kr

Je Yeong, Yeon
yeonjy1206@korea.kr

Sénégal

Dr. Amy Gassama Sow
gassama@pasteur.sn

Diouma Thiaw
diouma.thiaw2@mpem.gouv.sn

Afrique du Sud

M^{me}. Shirley Parring
DuPlesS@health.gov.za

Thaïlande

M. Manat Larpphon
mlarpphon@gmail.com
manat@acfs.go.th

M^{me} Virachnee Lohachoompol
virachnee@acfs.go.th
codex@acfs.go.th

États-Unis d'Amérique

Dr. Ronald Benner
ronald.benner@fda.hhs.gov

Robert Samuels
robert.samuels@fda.hhs.gov

Clarke Beaudry
clarke.beaudry@fda.hhs.gov

FAO

Dr. Sarah Cahill
Sarah.Cahill@fao.org