

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION



Food and Agriculture
Organization of
the United Nations



World Health
Organization

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Agenda Item 3

CX/FFP 15/34/4 Add.2
Original language only

JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME CODEX COMMITTEE ON FISH AND FISHERY PRODUCTS

Thirty-fourth Session

Ålesund, Norway

19 – 24 October 2015

DRAFT CODE OF PRACTICE FOR PROCESSING OF FISH SAUCE

Comments of Nigeria, Senegal and African Union

NIGERIA

Technical guidance:

Section 1.1 Fish

Potential Hazards: Biogenic and volatile amines are more representative of potential hazards than the use of histamine.

POSITION: Add hazards: biogenic and volatile amine.

Section 9: Filtering: Potential Hazards

POSITION: The text may be amended as under:

Potential hazards: Physical, Chemical and **Microbiological** contamination should also be considered as the potential hazards during filtering process. The good application of GMP is advocated.

Section 19: Storage of packaging materials:

Potential Hazards: Packaging material

POSITION: The packaging material should be stored under dry and hygienic condition not be in contact with the floor.

2. Mixing fish with salt

Technical Guidance

Issue & Rationale 1. Mixing of fish and salt

Technical guidance

Last bullet: Salt burn should be avoided by using right type **size** of salt:

POSITION: The use of medium size of salt is recommended. The salt must conform to sanitary requirements.

1. 6. Succeeding extraction

Technical guidance

Succeeding brine extraction **times** of the fish residues could be carried on as long as desirable extracts are obtained **and fulfilling the final characteristics of the product (CODEX STAN 302-2011)**.

POSITION: The term desirable extract should be defined or clarified objectively because it is subjective. There is a need to determine parameters and their minimum levels to limit extraction frequencies.

SENEGAL

Section 1.1 Poissons

COMMENTAIRES : Ajouter aux dangers: les amines biogènes et volatiles (l'histamine serait ainsi incluse, mais aussi l'ammoniac et tout autre amine susceptible de représenter un danger.)

JUSTIFICATIONS : **Au niveau des dangers** potentiels, les amines biogènes et volatiles sont plus représentatifs des dangers potentiels que l'utilisation unique de l'histamine qui reste en tête des amines biogènes.

Section 9: Filtrage: Dangers potentiels

COMMENTAIRES : Nous proposons la modification du texte comme suit :

Dangers potentiels: La contamination physique, chimique et **microbiologique** devrait également être envisagée en tant que dangers potentiels pendant le processus de filtrage. La bonne application des BPF et BPH est préconisée (la contamination microbiologique peut survenir lors de cette étape).

Section 19: Stockage des matériaux d'emballage:

Dangers potentiels: Matériel d'emballage

COMMENTAIRES : Le matériel d'emballage doit être de **qualité alimentaire**. Il doit être entreposé dans un endroit sec, bien aéré, dans de bonnes conditions d'hygiène sans être en contact avec le sol.

2. Mélanger le poisson avec du sel

COMMENTAIRES :

Conseils techniques

Dernier point: Nous proposons de modifier le texte comme suit : « La brûlure saline doit être évitée en utilisant des grains de sel de **taille** appropriée. »

JUSTIFICATIONS: Il est recommandé d'utiliser des grains de sel de taille moyenne. Le sel doit être de qualité conforme aux exigences sanitaires.

1.6. Extraction suivante

Conseils techniques

Le nombre d'extractions suivantes de saumure des restes de poisson pourrait être effectué tant que l'on obtient les extraits voulus et répondant aux caractéristiques finales du produit (CODEX STAN 302-2011).

COMMENTAIRES : L'expression extraits voulus devrait être définie ou précisée objectivement parce qu'elle est subjective.

JUSTIFICATIONS : Il est nécessaire de déterminer les paramètres et leurs niveaux minimaux afin de limiter les fréquences d'extraction (à partir de quel moment la solution tirée ne peut plus être considérée comme de la sauce de poissons, quelle est la composition minimale requise pour les paramètres de la sauce de poissons?) afin d'éviter la fraude.

AFRICAN UNION

Technical guidance:

Section 1.1 Fish

Potential Hazards: Biogenic and volatile amines are more representative of potential hazards than the use of histamine.

AU POSITION: Add hazards: biogenic and volatile amine.