



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PÊCHE

Trente-deuxième session

Bali, Indonésie

1^{er} - 5 octobre 2012

Avant-projet de Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (section sur le caviar d'esturgeon)

OBSERVATIONS À L'ÉTAPE 3

(Canada)

CANADA

OBSERVATIONS GÉNÉRALES

Le Canada se félicite du travail accompli par l'Iran qui a préparé l'*Avant-projet de Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche - section sur le caviar d'esturgeon* (à l'étape 3 de la procédure) Le Canada continue d'appuyer l'avancement de ce Code d'usages dans la procédure par étapes du Codex et désire faire part des observations suivantes au CCFPP :

1. Les Codes d'usages du Codex devraient reposer sur un format particulier (voir référence infra). Les sections de ce document devraient comprendre des renvois vers des documents génériques du CODEX (par exemple les bonnes pratiques de fabrication/ bonnes pratiques d'hygiène). Nous suggérerions que ce document soit réorganisé pour suivre l'indication ci-dessus.

Références : Textes de base sur l'hygiène alimentaire. Disponibles sous :

<http://www.fao.org/docrep/009/y5307f/y5307f00.htm>

2. Selon la 'Figure x.1 Échantillon d'ordinogramme pour la production de caviar' l'étape de pasteurisation (#20) est une étape facultative de la transformation. Même si la concentration de sel dans le produit, associée aux températures d'entreposage, peut maîtriser le développement de *Clostridium botulinum* protéolytique (température < 10°C) et non protéolytique (> 5% sel en phase aqueuse) dans un conditionnement hermétiquement fermé, sans pasteurisation par la chaleur (ainsi que le suggère une filière), les dangers significatifs pour la santé publique dus à des micro-organismes non sporiformes (tels que les *Listeria monocytogenes*, *E. coli*, etc.), qui contamineraient le produit suite à une manipulation dans des conditions non stériles pendant la production commerciale, ne seraient pas pris en compte. Même s'il peut sembler que cette technique de transformation (c'est-à-dire non pasteurisation / réfrigération) limite le développement de pathogènes, si la charge microbiologique initiale est suffisamment importante pour provoquer une maladie humaine (c'est-à-dire supérieure à la dose minimale d'infection), la sécurité sanitaire du produit pourrait être mise en cause, car cette technique n'est que bactériostatique.

Note 1 : La thermisation pourrait être un exemple de mesure effective pour répondre au danger provenant de micro-organismes pathogènes non sporiformes.

Note 2 : Nombre de cas de maladies *E. coli* O157:H7 ont été signalés au Japon en association avec la consommation d'œufs de saumon fortement salés (13 pour cent) (Makino *et al.*, 2000).

Makino, S., Kii, T., Asakura, H., Shirahata, T., Ikeda, T., Takeshi, K. et Itoh, K. (2000). Est-ce que l'*Escherichia coli* O157:H7 entérohémorragique passe à un état viable mais sans possibilité de mise en culture dans des œufs de poisson salés ? *Microbiologie appliquée et environnementale*, 66(12) : 5536-5539.

Note 3 : Il a été démontré dans une étude récente réalisée en Finlande, que la prévalence générale de *L. monocytogenes* dans les œufs de poisson de différentes espèces était de 5 pour cent (Miettinen *et al.*, 2003). Selon nos informations, il n'y a toutefois pas eu de cas signalé de listériose liée à des produits de caviar d'œufs de poisson, mais le potentiel peut exister.

Miettinen, H., Arvola, A., Luoma, T., et Wirtanen, G. (2003). Prévalence de *Listeria monocytogenes* et qualité organoleptique des œufs de poisson de truite arc en ciel, de corégone blanc, et de petite marène provenant de marchés de détail en Finlande. *Journal of Food Protection*, 66 (10). 1832-1839.

Suggestion générale : Il conviendrait d'appliquer des mesures de nature scientifique pour maîtriser autant les micro-organismes sporiformes que non-sporiformes.

3. Selon la 'Figure X.1 Échantillon d'ordinogramme pour la production de caviar' l'étape de réfrigération (#22) est une étape facultative de la transformation. Afin de minimiser la possibilité de développement microbien, on a défini 'froid' comme étant inférieur à 15°C (par exemple 17-5). Cette déclaration préoccupe le Canada car la température minimale de développement de la plupart des micro-organismes pathogènes d'origine alimentaire est inférieure à 15°C. Par exemple, la température minimale de développement d'*E. coli* pathogène est de 7°C, pour *L. monocytogenes* elle est de -0.4°C, pour *Salmonella* elle est de 5°C, pour *Shigella* elle est de 7°C, pour *Staphylococcus aureus* elle est de 10°C et pour *V. parahaemolyticus* elle est de 5°C. Dans le cas de conditionnements hermétiquement fermés, les souches non protéolytiques de *C. botulinum* peuvent se développer à des températures supérieures à 3°C.

Le Canada recommande que l'entreposage/la manipulation à des températures supérieures à celles de la réfrigération soient réexaminées et que l'exigence soit plus précise pour apporter une réponse à ces préoccupations.

4. La grammaire de la version anglaise de tout le document doit faire l'objet d'une révision rédactionnelle.

OBSERVATIONS SPÉCIFIQUES

Section : Considérations générales

5. Première paragraphe, troisième phrase, au sujet de la clause 'Il devrait être entendu que . . .'

Revoir de la manière suivante : « Il devrait être entendu que lors de l'élaboration d'un plan HACCP et/ou DAP, il est indispensable de consulter la Section 5 **Systèmes d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (HACCP) et analyse des points de contrôle des défauts (DAP) Analyse du Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche...**

Justification : Rédactionnelle. Pour préciser le document auquel il est fait référence.

6. Troisième paragraphe – Première phrase : au sujet de la clause, 'Les propriétés physico-chimiques...'

Revoir de la manière suivante : « Les propriétés physico-chimiques du caviar signifient qu'il est classé parmi les aliments **hautement** périssables

Justification : Les œufs de poisson sont hautement périssables ; toutefois, comme le caviar est 'conservé' et qu'il a une longue durée de conservation escomptée, on ne considère pas qu'il est 'hautement' périssable.

7. Troisième paragraphe – quatrième phrase : Au sujet de la clause, 'Un traitement minimal...'

Revoir de la manière suivante : « Un traitement minimal (traitement non thermique) et l'utilisation d'une combinaison de techniques de conservation peuvent toutefois **garantir-maintenir** la sécurité sanitaire du caviar ainsi que les caractéristiques naturelles et de fraîcheur.

Justification : Il est impossible de garantir la sécurité sanitaire d'un aliment (zéro risque).

8. Cinquième paragraphe :

Inclure le passage suivant : ‘**Le risque de transfert de polluants provenant de l’eau utilisée pour le lavage des œufs de poisson et à d’autres étapes de la procédure constitue un autre danger microbiologique potentiel. On utilisera de l’eau propre potable à cette fin.**’

Justification : Harmonisation du libellé avec le paragraphe sur les dangers chimiques. En guise d’alternative, pour éviter de répéter la même clause dans les sections des ‘*Dangers microbiens*’ et des ‘*Dangers chimiques*’ on peut envisager de réécrire les ‘Dangers microbiologiques/chimiques’.

Section X.4 Incision abdominale et extraction des ovaires

9. Défauts potentiels

Revoir de la manière suivante : ‘Dommages physiques sur les œufs, arôme indésirable, odeur indésirable, décomposition, ~~parasites~~’

Justification : La Norme du Codex pour le caviar d’esturgeon (CODEX STAN 291-2010) n’a pas développé de dispositions ou de niveaux spécifiés (hygiène ou défectueux) pour les parasites dans ce produit. Le Canada s’interroge sur l’ajout de parasites parmi les défauts potentiels. S’il y a une justification scientifique adéquate pour l’ajout des parasites parmi les défauts potentiels, il conviendrait d’aborder cette question dans la Norme du Codex ou d’élaborer des orientations techniques spécifiques pour éliminer ou réduire ce défaut à un degré acceptable.

Section : X.7 Ponte provoquée par injection d’hormones

10. Première puce, au sujet de la clause : ‘Le poisson peut subir de 1 à 3 injections ...’

Supprimer la clause : ‘Le poisson peut subir de 1 à 3 injections pour provoquer la ponte et les grandes femelles devraient être endormies (sinon il est impossible de les manipuler et elles peuvent être blessées).’

Remplacer par le passage suivant : ‘**Si on utilise des hormones pour provoquer l’ovulation (ou pour aider à la libération des œufs), les hormones devraient avoir subi une évaluation réglementaire et leur utilisation devrait être approuvée par l’autorité compétente. De même tout anesthésique utilisé pour manipuler les poissons devrait également être soumis à une procédure d’évaluation et d’approbation réglementaire. L’utilisation de médicaments devrait se faire selon les conditions d’utilisation recommandées et comprendre le respect des périodes de sevrage appropriées pour veiller à la sécurité sanitaire des aliments.**

Justification : Par souci de cohérence avec la Norme du Codex pour le caviar d’esturgeon (Codex Stan. 291-2010) qui stipule que ‘Si des hormones sont utilisées pour produire des œufs ovulés, leur utilisation devrait être approuvée par l’autorité de tutelle compétente.’

11. Deuxième puce, au sujet de la clause : ‘Il convient de mentionner qu’il...’

Revoir de la manière suivante : ‘Il convient de mentionner qu’il faut respecter le délai d’attente entre l’injection de l’hormone et la **récolte pour la consommation humaine du caviar**. Il ne devrait pas y avoir de restes d’hormones dans le caviar.’

Justification : Harmoniser le libellé avec la section X.8 et établir une période d’attente qui puisse être vérifiée/imposée.

Section : X.17 Pesage et mélange des œufs de poisson et des additifs

12. Neuvième puce, au sujet de la clause : ‘La température ambiante...’

Revoir de la manière suivante : La température ambiante (lieu de travail) et l’humidité devraient être réglées de manière à ne pas empêcher la répartition homogène des additifs et à ~~ne pas provoquer de minimiser le développement microbien (une température adéquate est inférieure à 15°C)~~.

Justification : Il est trop strict de stipuler ‘ne pas provoquer’ le développement microbien. Pour ce qui est de la température ambiante de travail qui devrait de préférence être maintenue en deçà de 15°C, nous recommandons de la régler à une température nettement inférieure, car un développement microbien peut se produire à ces températures. Voir ‘OBSERVATIONS GÉNÉRALES N° 3’ du Canada, supra.

Section : X.18 Élimination de l'excès d'eau salée et calibrage**13. Cinquième puce, au sujet de la clause : 'Afin de minimiser la possibilité...'**

Revoir de la manière suivante : ~~Afin de minimiser la possibilité de tout développement microbien pendant~~ **La température ambiante et la durée de l'élimination de l'excès d'eau salée (tamisage), la température ambiante devraient être maintenue froide (inférieure à 15°C), réglées afin de minimiser le développement microbien.**

Justification : Stipuler ce qui peut être raisonnablement réalisé grâce à des mesures de maîtrise. Pour les réglages de températures, voir 'OBSERVATIONS GÉNÉRALES N° 3' du Canada, supra.

Section : X.19 Conditionnement du caviar, extraction d'air et codage primaire**14. Première puce, au sujet de la clause : 'Tous les matériaux d'emballage...'**

Revoir de la manière suivante : Tous les matériaux d'emballage devraient être vérifiés avant leur utilisation pour garantir qu'ils ne sont pas contaminés et n'ont aucun dommage physique. (Ndt, modification en version anglaise uniquement) Ces matériaux devraient être secs, uniformes et résistants aux conditions environnementales.

Justification : Le libellé utilisé crée la confusion quant à l'intention des mesures de maîtrise: on ne sait pas si l'inspection ('checked') est uniquement de nature visuelle, et dans ce cas, la 'non-contamination' ne peut pas être établie, ou s'il est prévu de vérifier la présence de bactéries et dans ce cas, le terme 'checked' doit être remplacé par une expression plus appropriée.

15. Sixième puce, au sujet de la clause : 'En raison de la pression...'

Revoir de la manière suivante : En raison de la pression provoquée par le poids des boîtes de caviar, **du sel et de l'eau salée fuira fuiront** des boîtes pendant l'entreposage à froid et les boîtes devraient être continuellement nettoyées (Sauf pour les bocaux pasteurisés).

Justification : Le libellé utilisé crée la confusion quant à l'intention des mesures de maîtrise: Il n'est pas clair si les conditionnements sont fermés hermétiquement (X.19, quatrième puce ('L'extraction d'air et la fermeture des boîtes ou bocaux...')) pour prévenir l'entrée d'air ou si les conditionnements ne sont pas fermés hermétiquement pour laisser fuir le sel et l'eau. Il y a contradiction. Les boîtes non-hermétiquement fermées posent le souci de la contamination croisée.

16. Huitième puce, au sujet de la clause : 'Afin de minimiser la possibilité...'

Revoir de la manière suivante : ~~Afin de minimiser la possibilité de développement microbien,~~ Le réglage de la température ambiante devrait être **ajusté afin de minimiser la possibilité de développement microbien** ~~froid (inférieur à 15°C).~~

Justification : Stipuler ce qui peut être réalisé grâce à des mesures de maîtrise. Pour les réglages de températures, voir 'OBSERVATIONS GÉNÉRALES N° 3' du Canada, supra.

Section : X.22 Réfrigération**17. Sixième puce, au sujet de la clause : 'Afin d'éviter une contamination croisée...'**

Supprimer : ~~'Afin d'éviter une contamination croisée, aucun autre produit alimentaire ne devrait être entreposé avec les boîtes/bocaux de caviar.'~~

Justification : Cette mesure de précaution n'est pas nécessaire pour le caviar emballé dans des conditionnements hermétiquement fermés (voir Section X.19 Conditionnement du caviar, extraction d'air et codage primaire, supra, Orientation technique, première puce).

Section : X.23 Entreposage à froid et révérification du caviar**18. Première puce, au sujet de la clause : 'Le caviar devrait être...'**

Revoir de la manière suivante : Le caviar devrait être entreposé à une température appropriée (par exemple -2°C pour du caviar avec ~~3-5% de sel~~ **au moins 5 pour cent de sel en phase aqueuse** (écart acceptable 0°C à -4°C)).

Justification : Nous entendons que tout le caviar devrait comprendre au moins 5 pour cent de sel en phase aqueuse (voir Section X.17 Pesage et mélange des œufs de poisson et des additifs, septième puce) et étant donné qu'il s'agit d'un paramètre mesurable de la sécurité sanitaire des aliments, nous suggérons d'amender le texte.

Section : X.24 Transport et distribution

19. Première puce, au sujet de la clause : '*Voir section 17...*'.

Revoir de la manière suivante : Voir **section 17 du Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche**

Justification : Pour préciser à quel document il est fait référence.

20. Neuvième puce, au sujet de la clause : '*Aucun autre produit alimentaire...*'

Supprimer : ~~Aucun autre produit alimentaire ne devrait être entreposé et manipulé avec les boîtes de caviar afin d'éviter une contamination croisée.~~

Justification : Cette mesure de précaution n'est pas nécessaire pour le caviar emballé dans des conditionnements hermétiquement fermés (voir Section X.19 Conditionnement du caviar, extraction d'air et codage primaire, supra, Orientation technique, première puce).