



Point 2 de l'ordre du jour

CX/FH 10/42/2
Octobre 2010

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Quarante-deuxième session

Kampala, Uganda, 29 novembre - 3 décembre 2010

QUESTIONS SOUMISES AU COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET/OU D'AUTRES COMITÉS DU CODEX

A. DÉCISIONS GÉNÉRALES DE LA 33^{ÈME} SESSION DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Amendements proposés au manuel de procédure¹

1. La Commission a **adopté** les Principes et procédures en matière d'analyse de risque appliqués par le Comité du Codex sur l'hygiène des aliments.

Normes et de textes apparentés adoptés à l'étape 5/8²

2. La Commission a adopté les normes et les textes apparentés suivant :
 - Code d'usages en matière de *Vibrio parahaemolyticus* et de *Vibrio vulnificus* dans les crustacés mollusques ; et
 - Appendice sur les mesures de maîtrise de *Vibrio parahaemolyticus* et de *Vibrio vulnificus* dans les crustacés mollusques.
3. La Commission a **adopté** l'Appendice sur les légumes feuilles frais (Appendice au Code d'usage en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003), en faisant référence dans l'introduction aux parasite comme *Giardia lamblia* parmi les agents pathogènes possibles. La Commission a noté plusieurs amendements d'ordre rédactionnel proposés pour la version espagnole du document.³

B. QUESTIONS DÉCOULANT DES RAPPORTS DES COMITÉS DU CODEX ET DES GROUPES DE TRAVAIL

COMITÉ DU CODEX SUR LES PRINCIPES GÉNÉRAUX

Principes de travail pour l'analyse des risques

4. À sa 26^{ème} session, le Comité du CCGP est convenu que les politiques d'analyse des risques élaborées par les comités du Codex étaient cohérentes, en règle générales, avec les *Principes de travail pour l'analyse des risques*, conformément au mandat donné au Comité au titre de l'Activité 2.1 Le Comité

¹ ALINORM 10/33/REP, par 11, Annexe I

² ALINORM 10/33/REP, par 18, Annexe III

³ ALINORM 10/33/REP, parr 25 - 28

est également convenu de transmettre aux comités concernés les éléments présentés dans la lettre circulaire CL 2010/1-GP pour examen et révision de leurs politiques d'analyse des risques, avec lesquelles débiterait l'Activité 2.2 du Plan stratégique. La section pertinente de la lettre circulaire relatif aux Principes et procédures en matière d'analyse de risque, est jointe en Appendice I du présent document.

5. Le Comité **est invité** à examiner la révision de leurs politiques d'analyse des risques à la lumière des recommandations incluses dans la CL 2010/1-GP (voir Appendice I).

Proposition de révision de la définition de « Danger » dans le manuel des procédures

6. La 26^{ème} session du CCPG n'a pas pu arriver à une conclusion sur une proposition de révision de la définition de « Danger » dans le Manuel des procédures, ajoutant la note de bas de page suivants : *« Cette définition de danger en tant qu'agent diffère de la définition en tant qu'effet dans beaucoup de références scientifiques fiables citées par plusieurs comités du Codex dans leurs documents sur l'analyse des risques. Cette différence ne doit pas être interprétée comme étant en conflit avec l'interprétation ou l'application des Principes d'analyse des risques. »*
7. Le Comité **est invité** à examiner la proposition ci-dessus et à donner son avis lors de la prochaine session du CCPG.

COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Approbation des dispositions en matière d'hygiène dans les normes du Codex

8. Conformément à son mandat et à la pratique établie, le Comité sur l'hygiène alimentaire est invité à approuver les **dispositions en matière d'hygiène** de normes et codes d'usages lorsqu'ils ont atteint l'étape 5 de la procédure d'élaboration du Codex.
9. Les gouvernements et organisations internationales intéressées sont invités à examiner la pertinence de l'approbation des **dispositions en matière d'hygiène**, et à prendre une décision à ce sujet, concernant les projets de texte suivants, distribués aux gouvernements membres :
 - L'Avant-projet de norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché (ALINORM 10/33/18, Annexe VI) ; et
 - L'Avant-projet de norme pour la sauce de poisson (ALINORM 10/33/18, Annexe IX).
10. Le Comité est également **invité** à indiquer si les textes :
 - peuvent être approuvés ;
 - peuvent être approuvés avec des amendements ; ou
 - ne peuvent pas être approuvés, en donnant les raisons.
11. Les textes de l'avant-projet de normes cités ci-dessus sont joints dans l'Appendice II du présent document.

COMITE DE COORDINATION FAO/OMS POUR L'EUROPE

Avant-projet de Directives pour la maîtrise de *Campylobacter* y *Salmonella* spp. dans la chair de poulet

12. La délégation de l'Union européenne a déclaré que les décontaminants ne pouvaient être considérés comme substituts des bonnes pratiques d'hygiène dans les exploitations et les abattoirs, et a souligné qu'elle restait préoccupée quant aux risques que pouvaient présenter les substances antimicrobiennes, notamment celles contenant du chlore. Bien que l'Union européenne n'autorise pas les produits antimicrobiens aux fins de décontamination, elle souhaite voir progresser les travaux du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire en raison de l'importance des Directives pour les pays en développement, en particulier, et a proposé d'y intégrer une consigne claire rendant l'utilisation de décontaminants chimiques sujette à approbation/autorisation dans le pays de destination du produit final pour la vente au détail.

13. Plusieurs délégations ont soutenu cette position, précisant qu'ils n'utilisaient pas les antimicrobiens pour la décontamination des carcasses en raison des risques qu'ils présentaient, et parce que la sécurité des produits alimentaires devrait être assurée par de bonnes pratiques d'hygiène tout au long de la chaîne alimentaire. Le Comité a donc soutenu la position de l'Union européenne.

14. Le Comité a également encouragé toutes les délégations à participer activement aux travaux du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire sur la maîtrise de *Campylobacter* et *Salmonella* spp. dans la chair de poulet.

15. Appendice I

Examen des politiques d'analyse des risques (extrait de la CL 2010/1-GP)

Hygiène des Aliments

À sa dernière session (2009), le Comité sur l'hygiène des aliments a fini de mettre au point ses politiques d'analyses des risques et l'*Avant-projet de principes d'analyse des risques et de procédures appliqués par le Comité du Codex sur l'hygiène des aliments* est soumis au Comité pour approbation au titre du Point 2 de l'ordre du jour. Le Comité souhaitera peut-être examiner la cohérence avec les Principes de travail lorsqu'il examinera le document pour approbation. Cependant, étant donné qu'il n'est pas encore adopté sous sa forme finale, il appartiendra au Comité de décider s'il doit être analysé en détail dans le cadre du présent examen.

Compte tenu des particularités de l'analyse des risques microbiologiques, il semble que la partie principale du document décrive de façon précise les différentes composantes de l'analyse des risques appliquée dans le domaine de l'hygiène des aliments, notamment les activités préliminaires de la gestion des risques et l'établissement d'un profil du risque, et les étapes de l'évaluation des risques suivies par les JEMRA.

Pour ce qui concerne l'Annexe, le Comité se souviendra peut-être que, à sa vingt-troisième session (2006), le Comité a examiné un document analogue (CX/GP 06/23/2 Partie II), proposé des amendements et renvoyé ce document au CCFH (ALINORM 06/29/33, parr. 45-57). L'une des recommandations formulées alors était que le Comité sur l'hygiène des aliments envisage d'élaborer un document expliquant ses politiques relatives à l'application de l'analyse des risques, étant donné que le document proposé comportait des éléments concernant à la fois la prise de décision et l'interaction entre les évaluateurs des risques et les gestionnaires des risques.

L'Appendice comprend des dispositions détaillées sur le processus de gestion du travail au sein du Comité, qui ne sont pas directement liées au processus d'analyse des risques. Le Comité souhaitera peut-être examiner, sur un plan général, si une telle annexe devrait être incluse dans un document sur les politiques d'analyse des risques et si elle est en cohérence avec les *Principes de travail*. Dans d'autres documents sur les politiques d'analyse des risques, les questions de procédure ou de processus sont simplement abordées, comme indiqué dans les sections pertinentes ci-dessus, alors que dans le document du CCFH elles font l'objet d'un examen très approfondi.

La section consacrée au *Processus d'examen des propositions de nouveaux travaux* décrit la façon dont les différents groupes de travail sont organisés et fonctionnent. Le Comité peut examiner si cette section est réellement nécessaire, étant donné que tous les comités ont la possibilité de réunir des groupes de travail en fonction de leurs besoins, sous réserve de procéder conformément aux *Lignes directrices sur les groupes de travail physique*, et les quelques particularités concernant l'organisation de chaque comité ne méritent peut-être pas de faire l'objet de dispositions spécifiques dans le Manuel de procédure.

Dans la section *Propositions de nouveaux travaux*, il est spécifié qu'un profil du risque doit être présenté en plus des informations requises normalement pour entreprendre de nouveaux travaux. Cette exigence étant déjà mentionnée au paragraphe 2 de la section II du document principal, il n'est peut-être pas besoin de la répéter dans l'Appendice. Les paragraphes 6 et 7 de l'Appendice ne sont peut-être pas utiles étant donné que l'Examen critique énonce déjà que les documents de projet doivent indiquer le type de norme Codex ou texte apparenté proposé, le problème de sécurité sanitaire des aliments à traiter et la relation entre la proposition et les normes Codex en vigueur.

Pour ce qui concerne la section intitulée *Obtention d'avis scientifiques*, étant donné que le document principal décrit l'interaction entre les évaluateurs des risques et les gestionnaires des risques aux Sections V et VI, les raisons pour lesquelles il faudrait inclure dans une annexe une section sur la demande d'avis scientifique aux JEMRA n'apparaissent pas clairement. Afin d'assurer la cohérence avec les Principes de travail, il serait préférable d'inclure dans un même document toutes les dispositions concernant les trois composantes de l'analyse des risques. Le Comité pourrait donc envisager de supprimer cette section et d'insérer les dispositions pertinentes dans le texte principal. Lorsque le CCGP a examiné un document analogue en 2006, comme mentionné plus haut, il a recommandé d'inclure ces dispositions dans le document sur les politiques d'analyse des risques qui devait être élaboré. Ce document ayant été finalisé, il n'est peut-être pas utile d'examiner les relations entre le CCFH et les JEMRA dans le document principal et dans l'Appendice.

DISPOSITIONS D'HYGIÈNE POUR APPROBATION

AVANT-PROJET DE NORME POUR LE POISSON FUMÉ, LE POISSON AROMATISÉ À LA FUMÉE ET LE POISSON FUMÉ-SÉCHÉ

6. HYGIÈNE ET MANUTENTION

6.1 Dispositions générales

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être préparés et manipulés conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969) et des autres textes pertinents du Codex tels que les Codes d'usages et les codes d'usage en matière d'hygiène, tels que le Code d'usage pour le poisson et les produits de la pêche (CAC/RCP 52-2003).

6.2 Critères microbiologiques

Les produits doivent être conformes à tout critère microbiologique établi conformément aux Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

6.3 Parasites

Les produits couverts par cette norme ne doivent contenir aucun parasite vivant; une attention particulière doit être accordée aux produits fumés à froid ou aromatisés à la fumée, qui devraient être surgelés avant ou après le fumage si un danger dû à la présence de parasites existe (voir Appendice I). La viabilité des nématodes, des cestodes et des trématodes devra être examinée conformément à la section 8.9 et/ou 8.10.

6.4 *Listeria monocytogenes*

Les produits prêts à consommer doivent respecter les critères microbiologiques applicables à *Listeria monocytogenes* dans les aliments prêts à consommer; ces critères ont été élaborés dans l'Appendice II des Directives pour l'application des principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise de *Listeria monocytogenes* dans les aliments prêts à consommer (CAC/GL 61-2007).

6.5 *Clostridium botulinum*

Les toxines de *Clostridium botulinum* ne sont pas admises dans les produits de poisson fumé, de poisson aromatisé à la fumée et de poisson fumé-séché. L'apparition de toxines de *Clostridium botulinum* peut être maîtrisée par l'application de mesures scientifiquement fondées au type de conditionnement, à la température de l'entreposage et à l'utilisation de sel en phase aqueuse. Le tableau figurant à l'Appendice 2 traite de ces options de contrôle.

Les pays dans lesquels les produits seront consommés peuvent autoriser ces produits à l'état non éviscéré ou peuvent exiger l'éviscération, soit avant soit après le traitement, de manière à minimiser le risque présenté par *Clostridium botulinum*.

6.6 Histamine

Le produit ne devra pas contenir plus de 20mg d'histamine /100g de muscle de poisson. Cette limite s'applique uniquement aux espèces vulnérables.

6.7 Autres substances

Le produit ne doit contenir aucune autre substance pouvant constituer un risque pour la santé conformément aux normes établies par la Commission du Codex Alimentarius et le produit fini doit être exempt de toute matière étrangère qui constitue un risque pour la santé humaine.

APPENDICE 1 (À L'AVANT-PROJET DE NORME POUR LE POISSON FUMÉ, LE POISSON AROMATISÉ À LA FUMÉE ET LE POISSON FUMÉ-SÉCHÉ)

PROCÉDURES SUFFISANTES POUR TUER LES PARASITES

Toute méthode utilisée pour détruire les parasites doit être considérée acceptable par les autorités compétentes du pays.

Lorsque la surgélation est nécessaire pour détruire les parasites (p. ex. poisson fumé à froid et poisson aromatisé à la fumée), le poisson doit être congelé avant ou après le fumage à froid à une combinaison de point de température et de durée suffisante pour éliminer les parasites vivants de manière satisfaisante.

Exemples de procédés de surgélation qui peuvent suffire pour détruire tout ou partie des parasites :

- Surgeler le produit de manière à obtenir une température de -20 C° au centre thermique du produit pendant 24 heures (pour les espèces *Anisakis* et *Pseudoterranova decipiens* uniquement);
- Surgeler de manière à maintenir une température de -35 C° au centre thermique du produit pendant 15 heures (tous les parasites)¹⁻⁴;
- Surgeler de manière à maintenir une température de -20 C° au centre thermique du produit pendant 168 heures (7 jours)¹⁻⁴ (tous les parasites).

1 Bier, J. 1976. Experimental Anisakiasis: Cultivation and Temperature Tolerance Determinations. *J. Milk Food Technol.* 39:132-137.

2 Deardoff, T.L. et al. 1984. Behavior and Viability of Third-Stage Larvae of *Terranova* sp. (Type HA) and *Anisakis simplex* (Type I) Under Coolant Conditions. *J. of Food Prot.* 47:49-52.

3 Santé et Bien-être social Canada (1992) (en consultation avec l'association canadienne des restaurateurs et des services alimentaire et Pêches et Océans Canada). Code d'usages pour la préparation de poisson cru, mariné et partiellement cuit

4 USFDA - Centre for Food Safety & Applied Nutrition (June 2001), *Fish and Fisheries Products Hazards and Controls Guidance*, Chapter 5 Parasites, 3rd Edition.

APPENDICE 2 (À L'AVANT-PROJET DE NORME POUR LE POISSON FUMÉ, LE POISSON AROMATISÉ À LA FUMÉE ET LE POISSON FUMÉ-SÉCHÉ)

Exemples de combinaisons de qualités de produit qui minimisent le risque de formation de toxines de *Clostridium botulinum*.

On peut s'attendre à ce que les pays dans lesquels les produits seront consommés décident scientifiquement de leurs choix de gestion des risques dans le cadre de ce schéma, c'est-à-dire du choix de certaines options et du rejet d'autres, selon les conditions prévalant dans le pays (p.ex. la nature et l'application des contrôles en matière de réfrigération et de durée de conservation, les durées et conditions de transport, la variabilité de la quantité de sel en phase aqueuse pouvant survenir malgré les mesures prises pour obtenir le pourcentage requis, etc.), et le degré de protection que le pays décide de retenir pour ce risque particulier. Le tableau ci-dessous s'applique au poisson fumé et au poisson aromatisé à la fumée lorsque l'arôme de fumée est fourni par des condensats de fumée. Si l'arôme de fumée est induit par des mélanges de saveur artificiels, il faudra utiliser du sel en phase aqueuse à 5 pour cent pour assurer une protection absolue dès que la température dépasse 3 °C. Le tableau ci-dessous ne s'applique pas au poisson fumé-séché, car le niveau d'activité de l'eau de 0,85 requis empêche la prolifération de tous les agents pathogènes transmis par les aliments, de sorte que la réfrigération n'est pas nécessaire.

Au lieu d'utiliser du sel en phase aqueuse, il est possible de recourir uniquement à certaines mesures de contrôle durée/température qui réduisent la probabilité de prolifération de *C. botulinum* dans les aliments. *C. botulinum* ne peut se développer et produire des toxines à une température inférieure ou égale à 3 °C ou lorsque l'activité de l'eau se situe en dessous de 0,85. Il existe d'autres combinaisons durée/température qui permettent aussi de lutter contre la formation de toxines (Skinner, G.E., et Larkin, J.W., 1998). Conservative prediction of time to *Clostridium botulinum* toxin formation for use with time-temperature indicators to ensure the safety of foods (prédiction conservative de la durée d'apparition de toxines de Clostridium Botulinum à utiliser avec des indicateurs de durée-température pour garantir la sécurité sanitaire des aliments). *Journal of Food Protection* **61**, 1154-1160). Lorsque la durée de conservation est habituellement appliquée et qu'elle est acceptée par le consommateur, le pays peut décider d'adopter un système qui s'appuie sur les conditions de température d'entreposage existantes (c'est-à-dire pendant le transport, l'entreposage au détail et chez le consommateur) et des limites de durée de conservation.

Toutefois, dans les pays où l'acceptation des consommateurs et le respect de la durée de conservation ne sont pas courants, la surveillance continue, comme celle assurée par des intégrateurs durée/conservation sur les emballages destinés aux consommateurs, peut être adoptée comme mesure de contrôle par le pays où le produit sera consommé. Les intégrateurs durée/température sont une nécessité car, contrairement à la congélation, le contrôle de la température par la réfrigération ne peut se faire de manière visuelle et requiert d'autres moyens de surveillance.

Température d'entreposage du produit	CONDITION-NEMENT	ACTIVITÉ DE L'EAU CONTROLÉE PAR DU SEL (NACL) EN PHASE AQUEUSE	REMARQUES
[(0°C à 3°C)]	Réduit en oxygène (y compris l'emballage sous vide et en atmosphère modifiée*)	Aucun minimum de sel en phase aqueuse requis.	La toxine <i>C. botulinum</i> ne peut pas se former quand la température est inférieure à 3° C. Une surveillance de la température est requise pour chaque emballage (intégrateurs de température-durée, pour assurer que la température ne dépasse pas 3 °C). Le pays où le produit est consommé peut exiger qu'une surveillance de la température soit exercée dans chaque emballage afin d'assurer que la combinaison durée-température ne permette pas la production de <i>Clostridium botulinum</i> .
[(>3°C à 5°C)]	Emballage aérobie	Aucun minimum de sel en phase aqueuse requis. Néanmoins, si des conditions de	Lorsque ces produits sont conditionnés en milieu aérobie, la température d'entreposage maximale recommandée est de 5 °C pour assurer la maîtrise des agents pathogènes en général et pour préserver la qualité du produit. Dans les produits conditionnés sous air, les organismes aérobies de détérioration produisent des signes organoleptiques de décomposition

		durée/température excessives sont possibles, le pays où le produit est consommé peut retenir une barrière de sel en phase aqueuse d'au moins 3 % à 3,5 %.	avant la formation de toxines par <i>C. botulinum</i> . Cependant, même en cas de conditionnement sous air, des micro-environnements anaérobies peuvent exister et des toxines peuvent se former si le produit est exposé à des durée/température excessives. C'est pourquoi le pays où le produit est consommé peut toujours exiger une barrière de sel en phase aqueuse pour lutter contre le développement de souches non-protéolytiques de <i>C. botulinum</i> , si la capacité des transporteurs, détaillants ou consommateurs à contrôler les paramètres de durée et de température est incertaine.
Surgelé (< ou = -18°C)	Réduit en oxygène (y compris l'emballage sous vide et en atmosphère modifiée*)	Aucun minimum de sel en phase aqueuse requis.	La toxine <i>C. botulinum</i> ne peut pas se former quand le produit est congelé. En l'absence de sel en phase aqueuse adéquat, la toxine peut se former après la décongélation; il importe donc que l'étiquetage indique que le produit doit être conservé congelé, décongelé sous réfrigération et consommé immédiatement après décongélation. Le pays où le produit est consommé peut exiger qu'une surveillance de la température soit exercée dans chaque emballage afin d'assurer que la combinaison durée-température ne permette pas la production de <i>Clostridium botulinum</i> .
[(>3°C à 5°C)]	Réduit en oxygène (y compris l'emballage sous vide et en atmosphère modifiée)	Le pays où le produit est consommé peut décider que la teneur en sel soit au minimum de 3% à 3,5% en phase aqueuse.	Une teneur en sel minimale de 3 à 3,5% (de sel en phase aqueuse) associée à la réfrigération retardera de manière significative (ou empêchera) l'apparition de toxines. C'est pourquoi le pays où le produit est consommé peut toujours exiger une barrière de sel en phase aqueuse pour lutter contre le développement de souches non-protéolytiques de <i>C. botulinum</i> , si la capacité des transporteurs, détaillants ou consommateurs à contrôler les paramètres de durée et de température est incertaine.
[>5°C à 10°C]	Réduit en oxygène	Du sel en phase aqueuse à 5 % permet d'obtenir une protection complète	Ces températures permettent de maîtriser les souches non-protéolytiques (<i>C. botulinum</i>) lorsque le sel en phase aqueuse est présent à une concentration de 5 % (w/w). Toutefois, certaines souches protéolytiques de <i>C. botulinum</i> commencent à se développer lorsque la température dépasse 10 °C. Il est important de noter qu'une plage de température entre > 5 °C et 10 °C n'est pas recommandée pour le poisson fumé à cause du risque de prolifération d'autres micro-organismes. Cette information est comprise dans le présent Appendice uniquement pour fournir de l'information au sujet des conditions qui influencent la formation de <i>C. botulinum</i> lors du conditionnement sous atmosphère appauvrie en oxygène.

*À mesure que de nouvelles technologies sont mises au point (p. ex. atmosphère enrichie en oxygène), de nouvelles mesures de maîtrise pourraient être définies.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LA SAUCE DE POISSON**6. Hygiène et manutention**

6.1 Le produit fini doit être exempt de toute matière étrangère présentant un danger pour la santé humaine.

6.2 Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être préparés et manipulés conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969), du Code d'usages pour le poisson et les produits de la pêche (CAC/RCP 52 - 2003) et des autres textes pertinents du Codex tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène.

6.3 Les produits doivent être conformes à tout critère microbiologique établi conformément aux Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

6.4 Le produit ne devra pas contenir plus de 40mg/100g d'histamine, si on considère la moyenne de l'unité-échantillon analysée.