

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

F



Organisation des Nations Unies
pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Point 6 de l'ordre du jour

CX/FH 18/50/6 Add.1

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Cinquantième session

Panama, Panama

12 - 16 novembre 2018

RÉVISION DU CODE D'USAGES POUR LES POISSONS LES PRODUITS DE LA PÊCHE (CXC 52-2003) ET RÉVISIONS DE LA SECTION SUR L'ÉCHANTILLONNAGE, L'EXAMEN ET L'ANALYSE RELATIVE À LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS LIÉE À L'HISTAMINE

Observations à l'étape 3 en réponse à la lettre circulaire CL 2018/70-FH

Observations de l'Argentine, de l'Australie, du Brésil, du Canada, de la Colombie, de Cuba, de l'Équateur, de l'Union européenne, de la Gambie, de l'Iran, de l'Irak, du Japon, du Mexique, du Maroc, de la Nouvelle-Zélande, de la Norvège, du Panama, du Pérou, du Sénégal, de la Thaïlande, des États-Unis d'Amérique et de l'Union internationale des sciences et technologies alimentaires (IUFOST).

Généralités

1. Ce document regroupe les observations reçues par l'intermédiaire du Système de mise en ligne des observations du Codex Alimentarius (OCS) en réponse à la lettre circulaire CL 2018/70-FH publiée en juillet 2018. Dans l'OCS, la compilation des observations se fait dans l'ordre suivant : les observations générales sont énumérées en premier, suivies des observations portant sur des sections particulières.

Remarques explicatives concernant l'annexe

2. Les observations soumises par l'entremise de l'OCS figurent dans l'**Annexe I (Harmonisation du Code avec les orientations sur les mesures de maîtrise de l'histamine)** et dans l'**Annexe II (Avant-projet d'amendement des normes produits)** du présent document, sous forme de tableau.

ANNEXE I

| OBSERVATIONS GÉNÉRALES HARMONISATION DU CODE D'USAGES POUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PÊCHE AVEC LES ORIENTATIONS SUR LES MESURES DE MAÎTRISE DE L'HISTAMINE | |
|---|------------------------------|
| <p>L'Argentine salue la possibilité qui lui est donnée d'émettre des observations et félicite le groupe de travail électronique pour le travail effectué sur ce document.</p> <p>Nous convenons que les nouvelles orientations adoptées pour la maîtrise de l'histamine doivent faire l'objet d'une section spécifique dans le code, juste après la Section 9 (Transformation du poisson frais, congelé ou haché).</p> <p>L'Argentine valide les amendements proposés dans l'Annexe I. Ceux-ci harmonisent le code avec les orientations relatives à l'histamine.</p> <p>ii. Orientations relatives à l'échantillonnage dans les normes produits</p> <p>L'Argentine tiendra compte des observations formulées par le Maroc au sujet de la taille de l'échantillon.</p> | Argentine |
| <p>L'Australie souhaite remercier le Japon et les États-Unis d'Amérique d'avoir dirigé ce groupe de travail électronique. Elle se montre favorable à ce que les nouvelles orientations adoptées sur l'histamine fasse l'objet d'une section spécifique dans le Code, juste après la Section 9.</p> | Australie |
| <p>Cuba se réjouit de la possibilité qui lui est donnée de soumettre ses observations et donne son accord de principe au document diffusé sur l'Harmonisation du Code avec les orientations sur les mesures de maîtrise de l'histamine.</p> | Cuba |
| <p>Le Panama approuve la modification.</p> | Panama |
| <p>Les États-Unis d'Amérique remercient le groupe de travail électronique (GTE) pour avoir réussi à harmoniser les sections complémentaires du Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche avec les nouvelles orientations adoptées sur les mesures de maîtrise de l'histamine. Nous acceptons les modifications relatives à cette harmonisation et sont favorables à l'insertion de la nouvelle section concernant Les orientations sur l'histamine entre les sections 9 et 10 (avec mise à jour de la numérotation et des références croisées le cas échéant).</p> <p>Les États-Unis d'Amérique appuient l'avancement des avants-projets en l'état, ou avec les modifications techniques ou rédactionnelles mentionnées ci-dessus.</p> <p>En guise d'observation générale, nous proposons de remplacer « micro-organisme » par « microorganisme » dans l'ensemble du Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche.</p> | États-Unis d'Amérique |
| <p>L'Union internationale des sciences et technologies alimentaires approuve ce projet de code et encourage son adoption dès que les observations finales auront été examinées et intégrées au code.</p> | IUFOST |
| HARMONISATION DU CODE AVEC LES ORIENTATIONS SUR LES MESURES DE MAÎTRISE DE L'HISTAMINE CODE D'USAGES – OBSERVATIONS PARTICULIÈRES | |
| SECTION 2 – DÉFINITIONS | |

| | |
|--|--|
| 2.1 Définitions générales Désinfection Réduction, au moyen d'agents chimiques ou de méthodes physiques du nombre de <u>micro-organismes</u> présents dans l'environnement, jusqu'à l'obtention d'un niveau ne risquant pas de compromettre la sécurité sanitaire ou la salubrité des aliments. <i>[Note du traducteur : cette modification de la version anglaise n'a pas d'incidence sur la version française.]</i> | |
| Qu'en est-il de la désinfection biologique ? Pour de plus amples informations, la référence « This lab-made probiotic fights off infections from unfriendly bacteria » est disponible avec le lien suivant : https://www.theverge.com/2017/4/11/15247748/e-coli-engineered-probiotic-fight-bacteria-infections-antibiotics <i>[En anglais uniquement]</i> | Iran |
| Désinfection Réduction, au moyen d'agents chimiques ou de méthodes physiques du nombre de micro-organismes <u>pathogènes</u> présents dans l'environnement, jusqu'à l'obtention d'un niveau ne risquant pas de compromettre la sécurité sanitaire ou la salubrité des aliments. <i>[Note du traducteur : cette modification n'a pas d'incidence sur la version française.]</i> Désinfection Réduction, ... jusqu'à l'obtention d'un niveau <u>ne risquant pas de compromettre</u> garantissant la sécurité sanitaire <u>ou</u> la salubrité des aliments. <i>[Note du traducteur : cette modification n'a pas d'incidence sur la version française.]</i> | Mexique La définition du terme désinfection doit mentionner que celle-ci vise à éliminer les micro-organismes pathogènes. On ne comprend pas « ne risquant pas de compromettre la sécurité ou la salubrité ». |
| Désinfection Réduction, au moyen d'agents chimiques ou de méthodes physiques du nombre de micro-organismes présents dans l'environnement, jusqu'à l'obtention d'un niveau ne risquant pas de compromettre la sécurité sanitaire ou la salubrité des aliments. <i>[Note du traducteur : cette modification n'a pas d'incidence sur la version française.]</i> | Panama Le Panama approuve cette observation. |
| 4.1 Contrôle de la durée et de la température | |
| La température est le facteur le plus important influant sur le degré de détérioration du poisson et des mollusques, et la multiplication des micro-organismes. En ce qui concerne les espèces sujettes à la production de toxines scombroïdes, le contrôle de la durée et de la température est peut-être la méthode la plus efficace d'assurer la salubrité de l'aliment. Il est donc essentiel que le poisson, les filets de poisson et autres produits semblables, et les mollusques devant être réfrigérés soient refroidis rapidement et conservés à une température aussi proche que possible de 0 °C. Reportez-vous à la Section 9 bis pour en savoir plus sur les mesures de maîtrise des scombrottoxines. | Colombie La Colombie propose une nouvelle formulation du texte en espagnol afin de simplifier et clarifier la phrase. |
| La température est le facteur le plus important influant sur le degré de détérioration du poisson et des mollusques, et la multiplication des micro-organismes. En ce qui concerne les espèces sujettes à la production de toxines scombroïdes, le contrôle de la durée et de la température est peut-être la méthode la plus efficace d'assurer la sécurité sanitaire de l'aliment. Il est donc essentiel que le poisson, les filets de poisson et autres produits semblables, et les mollusques devant être réfrigérés- soient refroidis rapidement et conservés à une température et conservés à une température aussi proche que possible de 0 °C. Reportez-vous à la Section 9 bis pour en savoir plus sur les mesures de maîtrise des scombrottoxines. <i>[Note du traducteur : cette modification n'a pas d'incidence sur la version française.]</i> | Mexique Syntaxe |

| | |
|--|--|
| <p>La température est le facteur le plus important influant sur le degré de détérioration du poisson et des mollusques, et la multiplication des micro-organismes. En ce qui concerne les espèces sujettes à la production de toxines scombroides, le contrôle de la durée et de la température est peut-être la méthode la plus efficace d'assurer la sécurité alimentaire de l'aliment. Il est donc essentiel que le poisson, les filets de poisson et autres produits semblables, et les mollusques devant être réfrigérés soient refroidis rapidement et conservés à une température aussi proche que possible de 0 °C. Reportez-vous à la Section 9 bis pour en savoir plus sur les mesures de maîtrise des scombrotamines.</p> | <p>Iran Le moins longtemps possible</p> |
| <p>La température est le facteur le plus important influant sur le degré de détérioration du poisson et des mollusques, et la multiplication des micro-organismes. En ce qui concerne les espèces sujettes à la production de toxines scombroides, le contrôle de la durée et de la température est peut-être la méthode la plus efficace d'assurer la sécurité sanitaire de l'aliment. Il est donc essentiel que le poisson, les filets de poisson et autres produits semblables, et les mollusques devant être réfrigérés soient refroidis rapidement et conservés à une température aussi proche que possible de 0 °C. Reportez-vous à la Section 9 bis pour en savoir plus sur les mesures de maîtrise des scombrotamines.</p> | <p>Panama Le Panama approuve la modification.</p> |
| <p>5.3.3.1.1 Dangers</p> | |
| <p>Le Panama approuve la modification.</p> | <p>Panama</p> |
| <p>... Toutefois, comme avec tous les aliments, la consommation de certains produits comporte des risques pour la santé qui peuvent augmenter en cas de manipulation incorrecte de la prise pendant et après la récolte (par exemple, la production de scombrotamines).</p> | <p>Mexique L'exemple n'est pas clair, il manque le verbe.</p> |
| <p>SECTION 9 - TRANSFORMATION DU POISSON FRAIS, CONGELÉ OU HACHÉ</p> | |
| <p>Pour les poissons susceptibles de produire des scombrotamines, reportez-vous à aux conseils techniques de la Section 9 bis « Récolte, transformation, stockage et distribution des poissons et des produits de la pêche présentant un risque de formation de scombrotamines (histamine) » afin d'en savoir plus sur les mesures de maîtrise des l'histamine, y compris les orientations relatives aux opérations des navires de récolte. scombrotamines</p> | <p>Gambie</p> |
| <p>Pour les poissons susceptibles de produire des scombrotamines, reportez-vous à la Section 9 bis « Récolte, transformation, stockage et distribution des poissons et des produits de la pêche présentant un risque de formation de scombrotamines (histamine) » afin d'en savoir plus sur les mesures de maîtrise de l'histamine, y compris les orientations relatives aux opérations des navires de récolte.</p> | <p>Mexique Il manque le verbe.</p> |
| <p>Le Panama approuve ce point.</p> | <p>Panama</p> |
| <p>Pour les "à propos des poissons susceptibles de produire des scombrotamines former de la scombrotamine, reportez-vous veuillez vous reporter à la Section 9 bis « Récolte, transformation, stockage et distribution section 9-bis pour des poissons et des produits conseils techniques en matière de la pêche présentant un risque contrôle de formation de scombrotamines (histamine) » afin</p> | <p>Senegal Justification</p> |

| | |
|--|--|
| <p><u>d'en savoir plus sur les mesures de maîtrise de l'histamine, y compris les orientations relatives aux opérations des navires de récolte de la scombrottoxine".</u></p> | <p>Pour plus de cohérence dans la manière dont les directives sont référencées dans d'autres sections du document.</p> |
| <p>9.1.1 Réception du poisson cru, frais ou congelé (Étape de transformation 1) <i>Dangers potentiels : Agents pathogènes microbiologiques, parasites viables, biotoxines, scombrottoxines¹⁰, produits chimiques (y compris résidus de médicaments vétérinaires) et contamination physique.</i></p> | |
| <p><i>Dangers potentiels : Agents pathogènes microbiologiques, parasites viables, biotoxines dangers chimiques (biotoxines, scombrottoxines scombrottoxines),¹⁰, produits chimiques (y compris résidus de médicaments vétérinaires) et contamination physique.</i></p> | <p>Colombie La Colombie estime que la traduction la plus adéquate est « potentiel » [Note du traducteur : cette modification n'a pas d'incidence sur la version française.] et demande que le terme soit corrigé dans tout le document.</p> <p>Nous considérons, par ailleurs, que le terme scombrottoxines doit être inclus dans les dangers chimiques ou la contamination chimique. En effet, en tant que toxines, elles entrent dans la catégorie des dangers chimiques.</p> <p>De la même manière, cette modification devrait être répercutée tout au long du document lorsque cela est pertinent.</p> |
| <p>Le méthylmercure et les métaux lourds sont très présents dans les produits de la mer. Nous suggérons de les ajouter ici ou ailleurs.</p> | <p>Iran</p> |
| <p>Dangers potentiels : Agents pathogènes microbiologiques, parasites viables, biotoxines, scombrottoxines¹⁰.</p> <p><u>Dangers potentiels : Micro-organismes pathogènes, virus, parasites viables, biotoxines, scombrottoxines¹⁰, produits chimiques (y compris résidus de médicaments vétérinaires) et contamination physique produits chimiques (y compris résidus de médicaments vétérinaires).</u></p> | <p>Mexique</p> <p>Pour mentionner les dangers de type microbologique on doit parler de dangers microbiologiques, et préciser s'il s'agit de bactéries pathogènes, de parasites, de virus, etc. comme dans d'autres paragraphes (9.1.5, 9.1.2)</p> |
| <p>Le Panama approuve ce point.</p> | <p>Panama</p> |
| <p>9.1.5 Lavage et éviscération (Étapes de transformation 6 et 7)</p> | |
| <p><i>Défauts potentiels : Présence de viscères, meurtrissures, odeurs, erreurs de tranchage, décomposition</i></p> | <p>Colombie</p> <p>La Colombie propose de supprimer les termes « odeurs » et « décomposition », car ceux-ci ne constituent pas des défauts, mais des indicateurs d'altération.</p> <p>Cette observation s'applique à l'ensemble du document, partout où elle est pertinente.</p> |

| | |
|--|--------------------------------|
| Dangers potentiels : Agents pathogènes microbiologiques et biotoxines et scombrottoxines <i>La Gambie recommande de mentionner les scombrottoxines à titre d'exemple, avec la formulation suivant: « Dangers potentiels : Agents pathogènes microbiologiques, biotoxines, par exemple scombrottoxines », les scombrottoxines faisant partie des biotoxines.</i> | Gambie |
| Le Panama approuve l'intégralité du contenu du point 9.1.5 | Panama |
| Dangers potentiels : Agents pathogènes microbiologiques et biotoxines <i>et, par exemple</i> scombrottoxines | Sénégal |
| 9.2.2 Conditionnement sous atmosphère modifiée (Étape de transformation 11) | |
| Dangers potentiels : Agents pathogènes microbiologiques ultérieurs et/ou formation de biotoxines, scombrottoxines ultérieures, contamination physique (métaux) | Iran |
| Dangers potentiels : Agents pathogènes microbiologiques et biotoxines ultérieurs, <u>scombrottoxines ultérieures- scombrottoxines produites après conditionnement sous atmosphère modifiée,</u> contamination physique (métaux) | Mexique Plus compréhensible |
| Panama approuve le point 9.2.2 | Panama |
| 9.3.1 Congélation (Étape de transformation 15) | |
| Le Panama approuve ce point. | Panama |
| 9.4.2 Lavage du poisson haché (Étape de transformation 22) | |
| Le Panama approuve ce point. | Panama |
| 9.4.3 Mélange et application d'additifs et d'ingrédients aux hachis (Étapes de transformation 23 et 24) | |
| Dangers potentiels : Contamination physique, contamination chimique, contamination microbiologique, additifs et/ou ingrédients non agréés, scombrottoxines | Iran |
| 9.4.4 Empaquetage et emballage (Étapes de transformation 17 et 25) | |
| Dangers potentiels : contamination microbiologique, scombrottoxines. Les dangers peuvent également être d'ordre chimique. | Iran |
| SECTION 10 : TRANSFORMATION DU SURIMI CONGELÉ | |
| 10.2.1 Réception du poisson cru frais ou congelé (Étape de transformation 1) | |
| Le Panama approuve la modification. | Panama |
| 10.2.2 Entreposage frigorifique (Étape de transformation 2) | |
| Le Panama approuve la modification. | Panama |
| 10.4 Lavage et essorage (Étape de transformation 10) | |
| Dangers potentiels : contamination chimique, contamination physique, contamination microbiologique, scombrottoxines | Iran |
| 10.5 Raffinage (Étape de transformation 11) | |

| | |
|---|---|
| Conseils techniques : | |
| <ul style="list-style-type: none"> • La température de la chair de poisson hachée durant l'opération de raffinage devrait être adéquatement contrôlée afin d'empêcher le développement de microbes pathogènes. • Il faudrait traiter rapidement le produit afin de réduire au minimum le développement éventuel de bactéries pathogènes. | |
| <p>Nous remarquons qu'aucune modification n'a été apportée à ces 2 puces. Ne devrait-on pas ajouter « et la formation de scombrottoxines » comme dans les suggestions de la section 10.7 ?</p> <ul style="list-style-type: none"> • La température de la chair de poisson hachée durant l'opération de raffinage devrait être adéquatement contrôlée afin d'empêcher le développement de <u>microbesbactéries</u> pathogènes <u>et la formation de scombrottoxines</u>. • Il faudrait traiter rapidement le produit afin de réduire au minimum le développement éventuel de bactéries pathogènes <u>et la formation de scombrottoxines</u>. | Canada |
| <p>La température de la chair de poisson hachée durant l'opération de raffinage devrait être adéquatement contrôlée afin d'empêcher le développement de <u>microbes micro-organismes</u> pathogènes.</p> | Colombie Le terme correcte en espagnol est micro-organismes La Colombie souhaiterait que ce terme soit modifié tout au long du document. |
| <p>La température de la chair de poisson hachée durant l'opération de raffinage devrait être adéquatement contrôlée afin d'empêcher le développement de <u>microbes- micro-organismes</u> pathogènes.</p> | Mexique Remplacer le terme microbe(s) par micro-organismes, qui est le terme consacré, dans l'ensemble du document. |
| <ul style="list-style-type: none"> • La température de la chair de poisson hachée durant l'opération de raffinage devrait être adéquatement contrôlée afin d'empêcher le développement de bactéries pathogènes <u>et la formation de scombrottoxines</u>. • Il faudrait traiter rapidement le produit afin de réduire au minimum le développement éventuel de bactéries pathogènes <u>et la formation de scombrottoxines</u>. | États-Unis d'Amérique Nous recommandons cette modification par cohérence avec le changement proposé pour la sous-section 10.7. |
| 10.7 Mélange et addition d'ingrédients adjuvants (Étape de transformation 13) | |
| <p>Dangers potentiels : développement de microbes pathogènes, scombrottoxines, contamination physique, par exemple fragments métalliques</p> | Iran |
| 10.8 Emballage et pesage (Étape de transformation 14) | |
| <p>Dangers potentiels : contamination chimique, contamination microbiologique, scombrottoxines</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il faudrait emballer rapidement le produit afin de réduire au minimum le développement éventuel de bactéries pathogènes et une contamination physique. | Iran |

| | |
|--|--|
| L'emballage devrait être effectué rapidement de manière à limiter les risques de contamination, de développement de bactéries micro-organismes pathogènes, de formation de scombrottoxines et de décomposition. | Pérou |
| 10.9 Opération de congélation (Étape de transformation 15) | |
| Le Panama approuve la modification. | Panama |
| SECTION 11 : TRANSFORMATION DES PRODUITS DE LA PÊCHE ENROBÉS CONGELÉS | |
| 11.3.1 Réception | |
| 11.3.1.1 Poisson | |
| <i>Dangers potentiels :</i> [Note du traducteur : cette modification n'a pas d'incidence sur la version française.] Contamination chimique chimique (scombrottoxines) et microbiologique , et biochimique et microbiologique , histamine scombrottoxines ¹⁶ | Colombie La Colombie souligne que, par définition, les dangers sont physiques, chimiques et microbiologiques ; ils ne comprennent pas les dangers biochimiques. |
| Le Panama approuve la modification. | Panama |
| 11.3.5.2 Application d'additifs et d'ingrédients | |
| <i>Défauts potentiels :</i> adjonction non correcte d'additifs , décomposition <i>Dangers potentiels :</i> adjonction non correcte d'additifs , matières étrangères, contamination microbiologique , scombrottoxines | Brésil Justification : L'adjonction non correcte d'additifs, que ce soit par l'adjonction d'un additif non autorisé ou en quantité supérieure à la quantité autorisée, peut être considérée plutôt comme un danger potentiel que comme un défaut potentiel. Un additif non déclaré risque de provoquer une allergie grave chez les personnes sensibles ou une surexposition chronique à une substance pour laquelle il existe une DJA (dose journalière admissible) représente un danger pour la santé. Justification : L'adjonction non correcte d'additifs, que ce soit par l'adjonction d'un additif non autorisé ou en quantité supérieure à la quantité autorisée, peut être considérée plutôt comme un danger potentiel que comme un défaut potentiel. Un additif non déclaré risque de provoquer une allergie grave chez les personnes sensibles ou une surexposition chronique à une substance pour laquelle il existe un DJA (dose journalière admissible) représente un danger pour la santé. |

| | |
|---|--|
| Dangers potentiels : contamination physique (matières étrangères), contamination microbiologique, scombrottoxines | Iran |
| 11.3.5.3 Moulage | |
| • Dangers potentiels : contamination physique, par exemple, matières étrangères (morceaux de métal ou de plastique provenant de la machine) et/ou contamination microbiologique/scombrottoxines (mélange de poisson uniquement) | Iran |
| 11.3.7.1 Enrobage humide | |
| Conseils techniques : | |
| <i>Conseils techniques :</i> | Iran |
| • suivant certains paramètres pour qu'une juste quantité de panure soit prélevée. | |
| suivant certains paramètres de température, d'humidité, etc. pour qu'une juste quantité de panure soit prélevée. <i>[Note du traducteur : cette modification n'a pas d'incidence sur la version française.]</i> | Mexique |
| SECTION 12 - TRANSFORMATION DU POISSON SALE ET DU POISSON SALE SECHE | |
| Cette section s'applique au poisson frais, à toutes les espèces de poisson salé et salé séché, des Les espèces suivantes, qui sont toutes appartenant à la famille des Gadidae destinées à la consommation humaine portent les noms scientifiques et communs suivants : Morue de l'Atlantique (<i>Gadus morhua</i>), Morue du Pacifique (<i>Gadus macrocephalus</i>), Morue polaire (<i>Boreogadus saida</i>), Morue ogac (<i>Gadus ogac</i>), Lieu noir (<i>Pollachius virens</i>), Lingue (<i>Molva molva</i>), Lingue bleue (<i>Molva dypterygia</i>), Brosme (<i>Brosme brosme</i>), Églefin (<i>Gadus aeglefinus/Melanogrammus aeglefinus</i>), Phycis de roche (<i>Phycis blennoides</i>) et Lieu jaune (<i>Pollachius pollachius</i>). | Australie L'Australie recommande la suppression de la phrase relative aux noms scientifiques et communs des espèces appartenant à la famille des Gadidae. Justification : Les amendements proposés par le GTE précisent que la section 12 s'applique à toutes les espèces de poisson salé et salé séché, auquel cas dresser la liste des noms scientifiques et communs de certaines espèces appartenant uniquement à la famille des Gadidae risque de semer la confusion. |
| Cette section s'applique au poisson frais, à toutes les espèces de poisson salé et salé séché, des Les espèces suivantes, qui sont toutes appartenant à la famille des Gadidae destinées à la consommation humaine portent les noms scientifiques et communs suivants : Morue de l'Atlantique (<i>Gadus morhua</i>), Morue du Pacifique (<i>Gadus macrocephalus</i>), Morue polaire (<i>Boreogadus saida</i>), Morue ogac (<i>Gadus ogac</i>), Lieu noir (<i>Pollachius virens</i>), Lingue (<i>Molva molva</i>), Lingue bleue (<i>Molva dypterygia</i>), Brosme (<i>Brosme brosme</i>), Églefin (<i>Gadus aeglefinus/Melanogrammus aeglefinus</i>), Phycis de roche (<i>Phycis blennoides</i>) et Lieu jaune (<i>Pollachius pollachius</i>). | Canada Nous estimons que les modifications apportées au premier paragraphe de la section 12 ont changé le sens voulu. Les deux phrases résultant de ce changement ne semble plus connectées. L'intention était-elle de dire que la section 12 s'applique à tous les poissons salés et séchés, quelle que soit l'espèce (auquel cas la seconde phrase devient inutile), ou qu'elle s'applique uniquement aux poissons salés et séchés appartenant aux espèces énumérées dans la deuxième phrase ? Veuillez préciser. |

| | |
|---|--|
| <p>Cette section s'applique au poisson frais, <u>à toutes les espèces de poisson à tous les poissons</u> salés et salés séchés, <u>des Les</u> espèces suivantes, qui sont toutes appartenant à la famille des Gadidae destinées à la consommation humaine <u>portent les noms scientifiques et communs suivants</u> : Morue de l'Atlantique (<i>Gadus morhua</i>), Morue du Pacifique (<i>Gadus macrocephalus</i>), Morue polaire (<i>Boreogadus saida</i>), Morue ogac (<i>Gadus ogac</i>), Lieu noir (<i>Pollachius virens</i>), Lingue (<i>Molva molva</i>), Lingue bleue (<i>Molva dypterygia</i>), Brosme (<i>Brosme brosme</i>), Églefin (<i>Gadus aeglefinus/Melanogrammus aeglefinus</i>), Phycis de roche (<i>Phycis blennoides</i>) et Lieu jaune (<i>Pollachius pollachius</i>).</p> | <p>Gambie</p> |
| <p>Cette section s'applique au poisson frais, à toutes les espèces de poisson destiné à être salé et/ou séché. des espèces suivantes, qui sont toutes appartenant à la famille des Gadidae destinées à la consommation humaine portent les noms scientifiques et communs suivants : Morue de l'Atlantique (<i>Gadus morhua</i>), Morue du Pacifique (<i>Gadus macrocephalus</i>), Morue polaire (<i>Boreogadus saida</i>), Morue ogac (<i>Gadus ogac</i>), Lieu noir (<i>Pollachius virens</i>), Lingue (<i>Molva molva</i>), Lingue bleue (<i>Molva dypterygia</i>), Brosme (<i>Brosme brosme</i>), Églefin (<i>Gadus aeglefinus/Melanogrammus aeglefinus</i>), Phycis de roche (<i>Phycis blennoides</i>) et Lieu jaune (<i>Pollachius pollachius</i>).</p> | <p>Iran</p> |
| <p>Le Maroc n'appuie pas la modification de la portée de la section pour inclure toutes les espèces de poisson. Justificatif : Cette section telle qu'amendée modifie la portée de la section 12 (Transformation du poisson salé et séché salé). Cette modification ne rentre pas dans le mandat du GTE. Le travail de ce dernier consiste à aligner les normes de produits et non à modifier le contenu d'une norme déjà élaborée par un autre comité CCFFP.</p> | <p>Maroc</p> |
| <p>Nous aimerions des clarifications quant aux conséquences liées à l'élargissement de ce périmètre. Selon nous, la modification de la portée de cette section, dans le but d'inclure le poisson salé et séché de toutes les espèces, nécessiterait de plus amples discussions et une prise en compte de la section dans son entier. Il nous semble, par ailleurs, important d'informer que les mesures de maîtrise des scombrottoxines ne s'appliquent pas à la famille des Gadidae, car les scombrottoxines ne représentent pas un danger pertinent chez ces espèces. C'est pourquoi nous suggérons d'ajouter l'énoncé « Des mesures de maîtrise des scombrottoxines ne sont pas pertinentes dans le cas d'espèces qui ne sont pas susceptibles de produire des scombrottoxines, comme celles de la famille des Gadidae ». Malheureusement, nous n'avons pas été en mesure d'examiner rigoureusement la question de savoir si une révision plus approfondie serait nécessaire après élargissement du périmètre.</p> | <p>Norvège</p> |
| <p>Cette section s'applique au poisson frais, <u>à toutes les espèces de</u> poisson salé et salé séché, <u>des Les</u> espèces suivantes, qui sont toutes appartenant à la famille des Gadidae destinées à la consommation humaine <u>portent les noms scientifiques et communs suivants</u> : Morue de l'Atlantique (<i>Gadus morhua</i>), Morue du Pacifique (<i>Gadus macrocephalus</i>), Morue polaire (<i>Boreogadus saida</i>), Morue ogac (<i>Gadus ogac</i>), Lieu noir (<i>Pollachius virens</i>), Lingue (<i>Molva molva</i>), Lingue bleue (<i>Molva dypterygia</i>), Brosme (<i>Brosme brosme</i>), Églefin (<i>Gadus aeglefinus/Melanogrammus aeglefinus</i>), Phycis de roche (<i>Phycis blennoides</i>) et Lieu jaune (<i>Pollachius pollachius</i>).</p> | <p>Panama Le Panama approuve la modification.</p> |
| <p>Cette section s'applique au poisson frais, <u>aux à toutes les espèces de poissonpoissons</u> salé salés et salé séchépoissons salés séchés, <u>des Les</u> espèces suivantes, qui sont toutes appartenant à la famille</p> | <p>Sénégal</p> |

| | |
|---|---|
| <p>des Gadidae destinées à la consommation humaine portent les noms scientifiques et communs suivants : Morue de l'Atlantique (<i>Gadus morhua</i>), Morue du Pacifique (<i>Gadus macrocephalus</i>), Morue polaire (<i>Boreogadus saida</i>), Morue ogac (<i>Gadus ogac</i>), Lieu noir (<i>Pollachius virens</i>), Lingue (<i>Molva molva</i>), Lingue bleue (<i>Molva dypterygia</i>), Brosme (<i>Brosme brosme</i>), Églefin (<i>Gadus aeglefinus/Melanogrammus aeglefinus</i>), Phycis de roche (<i>Phycis blenoides</i>) et Lieu jaune (<i>Pollachius pollachius</i>).</p> | |
| <p>Cette section s'applique au poisson frais, à toutes les espèces de poisson salé et salé séché, des Les espèces suivantes, qui sont toutes appartenant à la famille des Gadidae destinées à la consommation humaine portent les noms scientifiques et communs suivants : Morue de l'Atlantique (<i>Gadus morhua</i>), Morue du Pacifique (<i>Gadus macrocephalus</i>), Morue polaire (<i>Boreogadus saida</i>), Morue ogac (<i>Gadus ogac</i>), Lieu noir (<i>Pollachius virens</i>), Lingue (<i>Molva molva</i>), Lingue bleue (<i>Molva dypterygia</i>), Brosme (<i>Brosme brosme</i>), Églefin (<i>Gadus aeglefinus/Melanogrammus aeglefinus</i>), Phycis de roche (<i>Phycis blenoides</i>) et Lieu jaune (<i>Pollachius pollachius</i>). Les autres espèces, y compris celles susceptibles de produire des scombrottoxines, sont visées par la présente section.</p> | <p>États-Unis d'Amérique Le paragraphe d'introduction de la Section 12 reste ambigu et risque de faire croire aux lecteurs que les poissons de la famille des Gadidae sont susceptibles de produire des scombrottoxines.</p> |
| <p>12.2.1 Tranchage, lavage et rinçage (Étape de transformation 7)</p> | |
| <p>Dangers potentiels : contamination physique, scombrottoxines peu probables</p> | <p>Iran</p> |
| <p>Le Panama approuve la modification.</p> | <p>Panama</p> |
| <p>12.2.5 Gibbing - éviscération sans ouverture de l'abdomen (Étape de transformation 11)</p> | |
| <p>La Colombie souligne que, par définition, les dangers sont physiques, chimiques et microbiologiques ; ils ne comprennent pas les dangers biochimiques.</p> | <p>Colombie</p> |
| <p>Défauts potentiels : restes de viscères et d'intestins autres que laitance et œufs-gonades, décomposition</p> | <p>Mexique Ces deux termes sont regroupés sous le terme générique gonade.</p> |
| <p>Le Panama approuve la modification.</p> | <p>Panama</p> |
| <p>12.4 Salage et maturation</p> | |
| <p>La qualité du poisson salé à sec peut être altérée par deux phénomènes : l'apparition de bactéries et l'apparition de moisissures. On peut combattremaîtriser ces deux phénomènes en maintenant la température au-dessous de 8 °C (idéalement de préférence au-dessous de 4 °C). Le sel de mer peut contenir des bactéries halophiles qui continuent de vivre dans le sel et le poisson salé. Afin de minimiser une telle contamination microbienne du poisson salé, il faudrait éliminer le sel déjà utilisé et/ou contaminé de l'usine.</p> | <p>Colombie La Colombie estime qu'il faut continuer à parler de « phénomènes » et non pas de « défauts », par cohérence avec le reste du paragraphe. [Note du traducteur : cette modification n'a pas d'incidence sur la version française.] Nous proposons également de remplacer « combattre » par « maîtriser » pour une meilleure compréhension. Enfin, nous considérons la locution « de préférence » plus adaptée, car « idéalement » est un mot ambigu.</p> |

| | |
|---|---------|
| Le poisson salé devrait être propre à la consommation humaine. L'opération de salage et la température doivent être suffisamment maîtrisés pour empêcher le développement de <i>Clostridium botulinum</i> , ou le poisson devrait être éviscéré avant le salage. | Iran |
| Dangers potentiels : parasites viables, scombrottoxines, toxine betulique <i>Clostridium botulinum</i> | Pérou |
| 13.1 Transformation du poisson fumé | |
| Cette section donne... La phrase est incomplète. | Iran |
| 13.1.2 Salage | |
| Dangers potentiels : Contamination microbiologique, chimique et physique, scombrottoxines, présence de métal, aiguilles cassées [Note du traducteur : cette modification dans la version anglaise n'a pas d'incidence sur la version française.] Comme déjà mentionné, les aiguilles ne sont employées que pour l'injection de saumure et non pour tous les types de salage. L'Iran suggère donc de supprimer « aiguilles cassées » à cet emplacement. | Iran |
| Le poisson destiné à être fumé à froid est salé au sel sec, salé en saumure ou salé par injection d'une solution de saumure moyennement salée pour exalter l'arôme et à des fins de sécurité sanitaire. Pour veiller à une répartition uniforme du sel dans tout le poisson, on peut le laisser jusqu'à 24 heures sous réfrigération pour que la répartition de sel s'équilibre. La période de cet équilibrage devrait être adaptée à la technique de salage utilisée, à une température comprise entre 0 et 12 °C, en fonction de l'espèce de poisson, la température (par exemple, 8-12-8 °C) et en fonction de l'espèce de poisson. | Mexique |
| Le temps et la température de salage ainsi que la température du poisson- devraient être choisis <u>dans le but</u> de manière à maîtriser le développement d'histamine, lorsqu'il s'agit de poisson d'une espèce sensible (par exemple, <i>Scombridae</i> , <i>Clupeidae</i> , <i>Engraulidae</i> , <i>Coryphaenidae</i> , <i>Pomatomidae</i> , <i>Scomberesocidae</i>). | Mexique |
| Le Panama approuve la modification. | Panama |
| 13.1.3 Rangement suspendu ou posé | |
| Dangers potentiels : contamination chimique, contamination microbiologique, scombrottoxines | Iran |
| 13.1.4 Séchage | |
| Voir aussi Section 12.5.2. Dangers potentiels: contamination microbiologique, contamination physique et formation d'histamine formation de scombrottoxines Défauts potentiels: décomposition, contamination fongique, contamination physique Orientation technique: • Le séchage ne devrait pas signifier une exposition prolongée à la température ambiante qui pourrait conduire au développement de microbes indésirables et à la formation d'histamine chez les espèces sensibles. | Iran |

| | |
|---|--|
| 13.1.4 Séchage | |
| Le séchage ne devrait pas signifier être effectué par -une exposition prolongée à la température ambiante qui pourrait conduire au développement de microbes indésirables et à la formation d’histamine chez les espèces sensibles. | Mexique |
| Le Panama approuve la modification. | Panama |
| 13.1.10 Fumage à froid | |
| <i>Dangers potentiels : contamination chimique par la fumée, développement de Clostridium botulinum_z, scombrottoxines</i> <i>Dangers potentiels : contamination chimique par la fumée, développement de Clostridium botulinum_z, scombrottoxines [Note du traducteur : cette modification n’a pas d’incidence sur la version française.]</i> | Mexique Un espace après la virgule. Le genre et l’espèce ne doivent pas être écrits en un seul mot. Clostridium botulinum |
| 13.1.13 Tranchage | |
| Dangers potentiels : contamination chimique, contamination microbiologique, scombrottoxines | Iran |
| SECTION 17 - TRANSFORMATION DES POISSONS, MOLLUSQUES ET CRUSTACÉS ET AUTRES INVERTEBRÉS AQUATIQUES EN CONSERVE | |
| SECTION 17 - TRANSFORMATION DES POISSONS, MOLLUSQUES ET CRUSTACÉS ET AUTRES INVERTEBRÉS AQUATIQUES EN CONSERVE - La mise en conserve est déjà une transformation. | Iran |
| Le Maroc propose de préciser que cette déclaration est valable seulement pour les poissons de grande taille. | Maroc Justificatifs : Dans le cas des petits poissons pélagiques, une seule calée de poissons peut contenir des dizaines de tonnes de poissons et donc peut servir à la fabrication de plusieurs lots. La quantité moyenne de poissons pêchés dans le cas des bateaux de la pêche côtière est en moyenne de 40 à 50 tonnes ; Elle est de 300 tonnes et plus pour les bateaux RSW. Lors des captures dans les zones poissonneuses, un seul coup de filet peut représenter des dizaines de tonnes et donc servir pour fabriquer un seul lot. |
| 17.2.1 Dangers A2 Scombrottoxines [Note du traducteur : cette modification dans la version anglaise n’a pas d’incidence sur la version française.] Histamine | |
| L’histamine est thermostable; sa toxicité <u>elle</u> reste donc <u>pratiquement</u> intacte dans les boîtes. De bonnes pratiques de conservation et de manipulation depuis la capture jusqu’au traitement thermique sont essentielles pour empêcher la production d’histamine. Voir Section 9 bis pour plus d’informations sur les mesures de maîtrise de l’histamine. La Commission du Codex Alimentarius a adopté dans ses normes | Mexique Le Mexique propose cette modification afin d’assurer la cohérence de la phrase. |

| | |
|---|--|
| pour certaines espèces de poissons des concentrations maximales d'histamine dans le produit finies produits de la pêche . | |
| L'histamine est thermostable; sa toxicité elle reste donc pratiquement intacte dans les boîtes après transformation du poisson à haute température . De bonnes pratiques de conservation et de manipulation depuis la capture jusqu'au traitement thermique sont essentielles pour empêcher la production d'histamine. Voir Section 9 bis pour plus d'informations sur les mesures de maîtrise de l'histamine. La Commission du Codex Alimentarius a adopté dans ses normes pour certaines espèces de poissons des concentrations maximales d'histamine dans le produit fini. | |
| Le Panama approuve la modification. | Panama |
| 17.3.3 Dépaquetage, déballage (Étapes de transformation 3 et 4) | |
| Le Panama approuve la modification. | Panama |
| 17.3.5.1 Préparation des poissons (éviscération, parage, etc.) | |
| Dangers potentiels | |
| La Gambie recommande de supprimer les termes « contamination biochimique » et « histamine » entre parenthèses pour ne laisser que le terme « scombrottoxines ». Le phrase serait donc « contamination microbiologique et contamination biochimique (histamine scombrottoxines) ». Même modification pour les dangers potentiels énumérés dans la section 20.1 « scombrottoxines et contamination microbiologique ». | Gambie Cet amendement rend la phrase plus claire puisque les scombrottoxines constituent le principal danger de sécurité sanitaire des aliments. |
| Le Panama approuve la modification. | Panama |
| Le Sénégal recommande de supprimer les termes "développement biochimique" et «histamine» entre parenthèses en laissant uniquement le mot "scombrottoxine". La phrase se lira donc : "Contamination microbiologique et scombrottoxine". Elle recommande de même de modifier les risques potentiels énumérés à la section 20.1 pour lire: "scombrottoxine et contamination microbiologique". <i>Dangers potentiels : contamination microbiologique, contamination biochimique (histamine, microbiologique et scombrottoxines) scombrottoxine)</i> | Senegal Cette modification fournit une clarté de l'expression puisque la scombrottoxine est le principal danger préoccupant de la sécurité sanitaire des aliments. |
| 17.4.2.1 Remplissage | |
| <i>Dangers potentiels : développement microbien, scombrottoxines- (délai d'attente), développement microbien et recontamination après traitement thermique due à un remplissage incorrect ou à des récipients défectueux</i> | Mexique Cette formulation associe un danger à un défaut potentiel et non à une étape du processus |
| Le Panama approuve la modification. | Panama |
| SECTION 18 - TRANSFORMATION DE LA SAUCE DE POISSON | |
| Il faudrait atteindre et maintenir des concentrations de sel en phase aqueuse supérieures ou égales à 20 % pendant toute la fermentation pour prévenir la croissance et l'activité de 20 % organismes indésirables, y compris de pathogènes. [Note du traducteur : cette modification de la version anglaise n'a pas d'incidence sur la version française.] | Iran |
| SECTION 10 – TRANSPORT | |

| | |
|---|--|
| 20.1 Pour les produits frais, réfrigérés et congelés | |
| Dangers potentiels : formation de scombrotamines, contamination microbiologique | Iran |
| Le Panama approuve la modification. | Panama |
| SECTION 21 - VENTE AU DÉTAIL | |
| 21.1.1 Réception des produits réfrigérés pour la vente au détail | |
| Les détaillants devraient s'assurer que les poissons sont achetés auprès de fournisseurs ayant adopté le système HACCP ou un système similaire afin d'éviter la formation d'histamine. Pour les poissons susceptibles de produire des scombrotamines, les détaillants devraient mesurer la température interne des poissons et procéder à un examen organoleptique d'un échantillon représentatif de poisson avant d'accepter la livraison. | Iran |
| <u>Pour les poissons susceptibles de produire des scombrotamines, les détaillants devraient mesurer la température interne des poissons surveiller l'adéquation de la glace ou autre moyen de refroidissement, le cas échéant, et procéder à un examen organoleptique d'un échantillon représentatif de poisson avant d'accepter la livraison, et les détaillants devraient s'assurer que les poissons sont achetés auprès de fournisseurs ayant adopté le système HACCP ou un système similaire afin d'éviter la formation d'histamine.</u> | Japon La vente au détail n'est pas abordée dans les orientations sur les mesures de maîtrise de l'histamine adoptées par la quarante-et-unième session de la CCA. Pour maintenir le poisson froid, le détaillant peut aisément surveiller l'adéquation de la glace ou autre moyen de refroidissement, le cas échéant, et procéder à un examen organoleptique avant d'accepter le poisson. Mesurer la température interne des poissons n'est pas toujours faisable, car cette opération risque d'endommager le corps du poisson et diminuer sa valeur. |
| Le Maroc propose de revoir ces exigences appliquées au niveau de la vente en détail | Maroc . Exigences inapplicables dans la pratique. |
| ANNEXE I : DANGERS POTENTIELS ASSOCIÉS AUX POISSONS ET MOLLUSQUES ET CRUSTACÉS ET AUTRES INVERTÉBRÉS AQUATIQUES FRAIS | |
| 1.2 Bactéries | |
| Le Panama approuve la modification. | Panama |
| 1.5 Scombrotamine | |
| Le Maroc propose d'ajouter le terme principalement avant « Enterobacteriaceae » ; La phrase deviendra ainsi « La scombrotamine est attribuée principalement aux Enterobacteriaceae qui produisent de l'histamine ». Le Maroc propose de lister les 6 familles de poissons prédisposées à produire des teneurs élevées en histamine et pas seulement la famille des clupéidés. | Maroc Les bactéries marines natives à comportement psychrophile et psychrotrophe sont aussi des bactéries qui produisent de l'histamine. |
| L'intoxication scombroidé, parfois appelée ... les symptômes, s'ils sont généralement légers, peuvent se révéler graves . La réfrigération rapide après la capture et de bonnes normes de manutention durant la | Colombie La Colombie propose l'expression « peuvent se |

| | |
|--|---|
| <p>transformation devraient faire barrage à la toxine... <u>Voir Section 9 bis pour prendre connaissance des conseils techniques relatifs aux mesures de maîtrise de la formation d’histamine.</u></p> | <p>révéler » afin de souligner la gravité de l’intoxication.</p> |
| <p>L’intoxication scombroid, parfois appelée intoxication à l’histamine <u>ou intoxication par des poissons producteurs de scambrotoxines</u>, est provoquée par la consommation de poisson mal réfrigéré <u>pendant et/ou après</u> la récolte. La scambrotoxine est attribuée aux <u>bactéries de la famille des</u> Enterobacteriaceae ...;</p> | <p>Mexique</p> |
| <p>L’intoxication scombroid, parfois appelée intoxication à l’histamine <u>ou intoxication par des poissons producteurs de scambrotoxines</u>, est provoquée par la consommation de poisson mal réfrigéré <u>pendant et/ou</u> après la récolte. La scambrotoxine est attribuée <u>principalement</u> aux Enterobacteriaceae qui produisent de l’histamine en concentrations élevées dans le muscle du poisson quand les produits ne sont pas réfrigérés immédiatement après la récolte <u>et maintenus dans un état froid</u>.</p> | <p>Maroc Le Maroc est préoccupé par l’absence de valeur pour la limite de sécurité concernant les poissons qui ont subi une maturation enzymatique. Le Maroc propose d’intégrer la limite de 400 mg/kg à l’instar de la sauce de poisson. Les bactéries marines natives à comportement psychrophile et psychrotrophe sont aussi des bactéries qui produisent de l’histamine. Le Maroc propose de lister les 6 familles de poissons prédisposées à produire des teneurs élevées en histamine et pas seulement la famille des clupéidés.</p> |
| <p>L’intoxication scombroid, parfois appelée intoxication à l’histamine <u>ou intoxication par des poissons producteurs de scambrotoxines</u>, est provoquée par la consommation de poisson mal réfrigéré <u>pendant et/ou</u> après la récolte <u>récolte et/ou pendant les étapes de transformation et de manipulation ultérieures</u>. Scambrotoxines</p> | <p>États-Unis d’Amérique La première phrase pourrait laisser penser que la formation d’histamine est liée uniquement à la récolte.</p> |

ANNEXE II

| AVANT-PROJET D'AMENDEMENT DES NORMES PRODUITS | |
|---|-------------------------|
| OBSERVATIONS GÉNÉRALES | |
| AVANT-PROJET D'AMENDEMENT DES NORMES PRODUITS : SECTION SUR L'ÉCHANTILLONNAGE, L'EXAMEN ET L'ANALYSE | |
| Le Brésil remercie le Japon et les États-Unis d'Amérique pour le travail accompli. Nous tenons principalement à souligner son accord avec les altérations de l'Annexe B, à savoir la modification des unités d'histamine de « mg/100g » à « mg/g » et l'ajustement pertinent des niveaux répertoriés dans l'ensemble des normes. | Brésil |
| L'Équateur salue le travail accompli et estime pouvoir appuyer et se conformer au document (à l'étape 3) en ce qui concerne la SECTION SUR L'ÉCHANTILLONNAGE, L'EXAMEN ET L'ANALYSE RELATIVE À LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS LIÉE À L'HISTAMINE, car celle-ci offre des informations détaillées qui contribueront à la mise en œuvre ou à l'amélioration des systèmes de maîtrise pour les activités de pêche. | Équateur |
| <p>L'Union européenne et ses États membres tiennent à remercier le GTE dirigé par le Japon et les États-Unis d'Amérique pour le travail accompli. L'Union européenne et ses États membres émettent les observations suivantes quant à la révision de la section sur l'échantillonnage, l'examen et l'analyse.</p> <p>L'Union européenne et ses États membres estiment que le critère de 200 mg d'histamine par kg, qui répond à une approche pragmatique fondée sur l'établissement d'un plan par attributs à trois classes, ne doit en aucun cas être remis en question.</p> <p>Les mesures de maîtrise de l'histamine reposent essentiellement sur l'application de bonnes pratiques d'hygiène dont l'efficacité peut être vérifiée grâce à un plan de maîtrise par attribut à trois classes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le critère d'acceptabilité ou « seuil de décomposition » de 100 ppm (si cette valeur est dépassée, des mesures correctives des bonnes pratiques d'hygiène doivent être mises en œuvre). - Le critère de sécurité sanitaire de 200 pm est conforme aux recommandations mentionnées dans les travaux des experts FAO/OMS menés en 2012. Le non-respect de ce critère de sécurité sanitaire, validé lors de la trente-quatrième session du CCFFP qui s'est tenue en octobre 2015, entraîne le retrait du marché des produits de la pêche concernés. <p>Ces deux seuils ont été approuvés par la Commission du Codex Alimentarius en l'attente de données supplémentaires. Cette validation dans le cadre du Codex a donc renforcé le plan par attributs à 3 classes. Par conséquent, dans la section 7.1.1, une référence explicite devrait être faite pour recommander un plan par attributs à trois classes.</p> <p>Cependant, le document de travail semble suggérer une orientation vers un plan à 2 classes avec une valeur M de 100 mg/kg. Cela apparaît notamment dans le tableau du point 7.1.2 qui compare le degré de protection des consommateurs en fonction du plans d'échantillonnage choisi. Cette approche s'écarte d'une analyse des risques telle que celle défendue par l'Union européenne, car elle n'intègre pas les concepts d'acceptabilité ou de sécurité sanitaire. Cela implique donc potentiellement le rejet de produits ne présentant aucun risque pour la santé. En l'absence de preuves de la valeur ajoutée d'un plan à 2 classes avec un seul seuil à 100 ppm, l'Union européenne et ses États membres estime que le plan à 3 classes, comprenant deux seuils, constitue l'approche réglementaire la plus pertinente. Nous proposons donc de supprimer le tableau</p> | Union européenne |

| | |
|--|---------------|
| <p>proposé au point 7.1.2. Si ce tableau est conservé, il doit être assortie d'informations relative aux plans par attributs à trois classes.</p> <p>L'Union européenne et ses États membres considère que le nombre d'échantillons à utiliser (59) pour l'évaluation de la performance des BPF/systèmes HACCP est trop élevé.</p> <p>On ne sait pas s'il s'applique à chaque maillon de la chaîne. Si c'est le cas, il ne peut pas concerner tous les opérateurs (pour des raisons de coûts, de temps ou de disponibilité des produits). Des modalités adaptées doivent donc être définies. Quoi qu'il en soit, cela ne peut s'appliquer qu'à de grands lots dont la taille doit également être définie.</p> <p>Nous proposons donc de supprimer, dans le point 7.1.1, toute référence à l'intervalle de confiance ainsi que la phrase de la première puce qui commence par « Au minimum, ... »</p> <p>De la même manière, dans la deuxième puce du point 7.1.2, la référence au taux de probabilité de 95 % et le chiffre donné à titre d'exemple (5 %) de pourcentage maximum devraient, eux aussi, être supprimés. De plus, l'exemple de 15 mg/kg d'histamine devrait être remplacé par « jusqu'à 200 mg/kg ».</p> <p>3. En ce qui concerne les observations émises au point 2, pour la nouvelle annexe [B], des exemples supplémentaires de regroupement des échantillons, de façon à en diminuer le nombre, devraient être donnés.</p> <p>4. La LM de 400 mg/kg, qui s'applique à la sauce de poisson, devrait être ajoutée à ce tableau avec une mention de la méthode ISO 19343 publiée en juillet 2017, validée à l'échelle internationale, comme méthode applicable qui répond aux critères de vérification de la LM de 200 mg/kg.</p> <p>La méthode ISO 19343 devrait également être mentionnée comme méthode applicable répondant aux critères de vérification de la LM de 200 mg/kg.</p> <p>En outre :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les abréviations et les termes employés dans le tableau devraient être explicités, y compris « LM », « RSDR » et « Récupération ; - En ce qui concerne la LM de 100 mg/kg, elle est mentionnée « en moyenne », tandis que la LM de 200 mg/kg est indiquée « par unité ». Cette distinction devrait être expliquée, sinon elle devrait être supprimée. | |
| <p>Ce projet doit encore faire l'objet d'améliorations grammaticales et typographiques. Quelques exemples sont fournis ci-dessous.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nous suggérons de changer les puces afin d'avoir une numérotation continue pour mieux se repérer dans le document. | Iran |
| <p>L'Irak approuve ces changements.</p> | Irak |
| <p>La Guyane approuve les modifications et les ajouts effectués. Grâce aux modifications proposées, ce document aborde et identifie désormais des limites de détection plus pratiques.</p> | Guyane |
| <p>2. Le plan d'échantillonnage proposé avec n=59 et c=0 est non pratique, couteux et lourd non seulement pour les exploitants du secteur alimentaire mais aussi pour les autorités compétentes.</p> <p>Justificatifs :</p> | Maroc |

- Le plan d'échantillonnage proposé n'est pas conforme à l'esprit et à la philosophie de l'approche HACCP dont la sécurité est assurée grâce à la prévention du risque en amont et tout le long de la chaîne alimentaire et non pas uniquement par le contrôle du produit fini.
- L'objectif fixé dans le document CX / CAC 16/39/7 n'a pas été respecté. Ce document précise que les plans d'échantillonnage élaborés doivent être basés sur les risques et qu'ils doivent être pratiques, applicables, et qu'ils ne doivent pas représenter une charge pour les producteurs et les autorités de contrôle aux frontières.
- Le temps nécessaire pour la préparation des 59 unités-échantillons (ouverture, égouttage, broyage) est trop long et par conséquent, il n'est pas compatible avec le caractère d'urgence caractérisant la prise de décision de conformité ou non d'un lot à la réception.
3. L'histamine est considérée scientifiquement et est répertoriée comme un danger modéré, or le plan proposé (n=59, c=0) est similaire à celui utilisé dans le cas des dangers sévères tels que Salmonella (n=60, c=0). Les plans d'échantillonnage à proposer doivent être adaptés en fonction de la gravité du danger.
- Le Maroc propose le recours aux plans d'échantillonnage suggérés par l'ICMSF. En utilisant l'échelle de sévérité des dangers, l'histamine ne peut être élevée au rang de Salmonella, Listeria monocytogenes et Vibrio cholerae.
- Justificatifs :
- Le plan d'échantillonnage proposé (n=59, c=0) est similaire à celui suggéré pour les dangers sévères qui constituent une menace pour la vie, s'accompagnent de séquelles chroniques substantielles ou de maladies longue durée, tels que Salmonella typhi, Vibrio cholerae, Campylobacter jejuni, E. coli entéropathogènes, Clostridium botulinum, Listeria monocytogenes (n=60, c=0) (1) (2).
- L'histamine est considérée par l'ICMSF comme un danger modéré. Pour ce type de danger, les plans d'échantillonnage proposés sont présentés ci-dessous. Avec le scénario le plus conservateur, l'ICMSF propose un plan d'échantillonnage avec n=10 et c=1. Ce plan est également utilisé dans le cas de certains microorganismes qui sont plus graves que l'histamine tels que Clostridium perfringens (type A), Escherichia coli (EPEC, ETEC), toxines staphylococciques (Staphylococcus aureus), Vibrio cholerae non-01 and non-0139, Vibrio parahemolyticus et le virus de Norwalk.
- Plans d'échantillonnage suggérés par l'ICMSF dans le cas des dangers modérés *
- Conditions dans lesquelles l'aliment est présumé être manipulé et consommé après échantillonnage :
- Les conditions réduisent le niveau du danger : Cas 7 : Trois-classes n=5, c=2
 - Les conditions n'ont aucun effet sur le danger : Cas 8 : Trois-classes n=5, c=1
 - Les conditions peuvent augmenter le niveau de danger : Cas 9 : Trois-classes n=10, c=1

* Les dangers modérés incluent Bacillus cereus Clostridium perfringens (type A), Escherichia coli (EPEC, ETEC), toxines staphylococciques (Staphylococcus aureus), Vibrio cholerae non- 01 and non-0139, Vibrio parahaemolyticus, virus de Norwalk, amines biogènes (histamine).

Le plan proposé par le groupe de travail (n=59, c=0) est également similaire à celui proposé par la FDA pour Salmonella (n=60, c=0) dans le cas des aliments de catégories I, c'est-à-dire les aliments, qui, normalement, ne subissent pas de traitement létal pour Salmonella, entre le temps d'échantillonnage et la consommation et, qui sont destinés, aux personnes âgées, aux infirmes et aux enfants (3).

4. Le Maroc propose de traiter seulement le premier plan d'échantillonnage (7.1.1).

Justificatifs :

Par souci de cohérence avec les termes de référence du document CX / CAC 16/39/7. Le but de ces travaux est de réviser les plans d'échantillonnage dans les Normes pour le poisson et les produits de la pêche liés à l'aspect de la sécurité sanitaire des aliments pour motif d'histamine".

Les travaux du plan d'échantillonnage doivent rester conformes aux termes de référence du GTE qui spécifient que les plans d'échantillonnage à proposer doivent être liés à l'aspect de la sécurité sanitaire. Le deuxième plan proposé consiste en la vérification périodique de l'efficacité de la mise en place des BPF / HACCP par un établissement. Il ne rentre pas dans le cadre d'une prise de décision concernant l'acceptabilité et la conformité sanitaire d'un lot vis-à-vis de l'histamine.

La performance de la mise en œuvre des BPF / HACCP pour le contrôle de l'histamine est basée sur la surveillance des CCP, le respect de la limite critique établie dans le plan HACCP et le respect de la limite de sécurité du produit fini.

La vérification fait partie du Principe 6 du système HACCP : établir les procédures de vérification. Les lignes directrices du Codex définissent la vérification comme «l'application de méthodes, procédures, tests et autres évaluations, en plus de la surveillance, pour déterminer la conformité avec le plan HACCP». Les méthodes d'audit et de vérification, le mesurage, incluant l'échantillonnage aléatoire et les analyses, peuvent être utilisés afin de déterminer si le système HACCP fonctionne convenablement.

Le Maroc suggère que la vérification de la performance du Système HACCP soit traitée dans d'autres documents du codex et non pas dans l'actuel document qui est spécifique à l'aspect de conformité sanitaire des produits de la pêche vis-à-vis de l'histamine.

5. Le mandat est d'établir « des plans d'échantillonnage développés à diverses fins ».

Le Maroc propose d'adopter pour les diverses fins ces deux cas :

Un contrôle renforcé : pour les cas où l'origine est inconnue, la maîtrise de l'histamine est peu fiable, et pour le règlement des litiges.

Un contrôle régulier allégé : pour les cas où l'origine est connue et la maîtrise de l'histamine a été confirmée.

6. Le Maroc soutient la proposition de l'emplacement (juste après la section 9) des lignes directrices pour la maîtrise de l'histamine dans le code d'usage pour le poisson et les produits de la pêche (CXC 52-2003).

Justificatif : pour un objectif de cohérence et de clarté.

Paragraphe 15 du document CX/FH 18/50/6 :

Pour le calcul de la taille de l'échantillon, le Maroc propose d'utiliser, dans le cas des poissons pélagiques (sardine, maquereau, anchois), une valeur d'écart type de 0.4 au lieu de 0.8

Justificatifs :

L'écart type proposé de 0.8 ne s'applique pas pour les petites pièces de poissons pélagiques.

Suivant le mode opératoire, puisque ces échantillons seront broyés, la distribution de l'histamine par conséquence dans l'échantillon à analyser sera répartie d'une manière homogène.

L'écart type utilisé pour le calcul du nombre d'échantillonnage ($0,8 \log_{10}$) concerne la distribution des microorganismes dans les aliments non homogènes, tels que les aliments solides. Un écart type de $0,2 \log$ UFC/g est utilisé pour décrire un aliment dans lequel les microorganismes seraient distribués de manière homogène au sein d'un lot (cas des aliments liquides). Une déviation standard de $0,4 \log_{10}$ UFC/g est présumée pour aliment à homogénéité intermédiaire (viande hachée) et un écart type de $0,8 \lg_{10}$ UFC/g pour un aliment non homogène (aliments solides) (van Schothorst et al. 2009) (4).

Une unité d'échantillonnage (100g-250 g) peut contenir plusieurs pièces de poissons. Ces échantillons seront broyés et homogénéisés entièrement et la distribution de l'histamine dans l'échantillon à analyser sera homogène. Dans ce cas, l'écart type devrait être de 0.4 ou, du moins, inférieur à 0.8

Paragraphe 16 du document CX/FH 18/50/6 :

Le Maroc propose de détailler les diverses fins pour un plan d'échantillonnage à ce niveau :

1. Présence de garantie que l'histamine est maîtrisée (adopter un plan d'échantillonnage normal ou réduit (allégé)) ;

2. Absence de garantie de la fiabilité du système de contrôle de l'histamine, cas d'une nouvelle origine et d'un premier accès à un marché (adopter un plan d'échantillonnage renforcé).

Paragraphe 17 du document CX/FH 18/50/6 :

Le Maroc propose de préciser que cette déclaration est valable seulement pour les poissons de grande taille.

Justificatifs :

Dans le cas des petits poissons pélagiques, une seule calée de poissons peut contenir des dizaines de tonnes de poissons et donc peut servir à la fabrication de plusieurs lots.

La quantité moyenne de poissons pêchés dans le cas des bateaux de la pêche côtière est en moyenne de 40 à 50 tonnes ; Elle est de 300 tonnes et plus pour les bateaux RSW. Lors des captures dans les zones poissonneuses, un seul coup de filet peut représenter des dizaines de tonnes et donc servir pour fabriquer un seul lot.

Paragraphe 18 du document CX/FH 18/50/6 :

Le Maroc propose de remplacer la phrase «La littérature scientifique » par « selon les données de l'industrie», en précisant quels pays.

Le Maroc propose aussi de remplacer la phrase «tout poisson producteur de scombrotamines » par « certaines espèces de poissons »

Justificatifs :

Il ne s'agit pas de la littérature scientifique mais plutôt des données recueillies auprès de l'industrie pour certaines espèces de poissons dans une région donnée.

Paragraphe 20 du document CX/FH 18/50/6 :

- Le Maroc émet l'observation suivante concernant l'établissement du NOAEL de 50 mg. Cette valeur est issue de deux études menées sur un petit nombre de volontaires humains (Motil and Scrimshaw, 1979 (5); van Gelderen et al., 1992)(6). Cette valeur a été déterminée statistiquement parce que c'était la valeur immédiatement inférieure à 90 mg, dose à laquelle un effet critique (congestion, maux de tête) de l'histamine a été observé (deux personnes sur six). Pour des raisons de justesse et de précision, les tests devraient également être effectués entre 50 et 90 mg et le NOAEL aurait pu être compris entre ces deux valeurs. Aussi même à des doses de 150 mg seulement deux personnes sur 8 qui ont montré l'effet critique.

- Le Maroc pense que la protection des segments sensibles de la population contre le risque de l'histamine ne peut avoir lieu que par l'information du consommateur à travers l'étiquetage à l'instar de ce qui est fait pour les allergènes.

Paragraphe 24 du document CX/FH 18/50/6 :

Le Maroc se demande quels étaient les critères pour le choix du plan d'échantillonnage selon la Section 2.5.3 - Plans d'échantillonnage pour contrôles de non-conformités critiques.

Justification :

Ce type de plan d'échantillonnage est spécifique pour les cas où le danger est sévère et pouvant entraîner une maladie grave ou la mort. Ce n'est pas le cas pour l'histamine.

Paragraphe 25 du document CX/FH 18/50/6 :

Le Maroc propose de définir le terme « grand lot » pour harmoniser la compréhension et pour plus de clarté.

Paragraphe 35 du document CX/FH 18/50/6 :

| | |
|--|--------------------------------|
| <p>Le Maroc propose de supprimer les valeurs de 15mg/kg de tout le document.</p> <p>Justification :</p> <p>L'approche adoptée en fixant une teneur de 15 mg/kg est une approche prescriptive. Cette approche ne fait pas partie des principes d'élaboration des documents du codex.</p> <p>De plus la sécurité sanitaire des aliments repose sur l'obligation de résultats et non pas de moyens.</p> <p>(1) International Commission for the Microbiological Specifications of Foods (ICMSF). 2002. Microorganisms in Foods 7: Microbiological Testing in Food Safety Management. Kluwer Academic Plenum Publishers. New York.</p> <p>(2) International Commission on Microbiological Specifications for Foods. 1986. Microorganisms in Foods. 2. Sampling for Microbiological Analysis: Principles and Specific Applications, 2nd ed. University of Toronto Press, Toronto, Ontario, Canada. (https://seafood.oregonstate.edu/sites/agscid7/files/unic/sampling-for-microbiological-analysis-principles-and-specific-applications-icmsf.pdf)</p> <p>(3) FDA BAM Risk Categories in the case of Salmonella (Bacteriological. Analytical Manual Chapter 1. Food Sampling and Preparation of Sample Homogenate, https://www.fda.gov/food/foodscienceresearch/laboratorymethods/ucm063335.htm</p> <p>(4) van Schothorst M., M.H. Zwietering, T. Ross, R.L. Buchanan, M.B. Cole. 2009. International Commission on Microbiological Specifications for Foods (ICMSF) Relating microbiological criteria to food safety objectives and performance objectives. Food Control 20 (2009) 967–979.</p> <p>(5) Motil Kathleen J., Nevin S. Scrimshaw. 1979. The role of exogenous histamine in scombroid poisoning. Toxicology Letters Volume 3, Issue 4, April 1979, Pages 219-223. https://doi.org/10.1016/0378-4274(79)90037-7.</p> <p>(6) van Gelderen C. E. M., T. J. F. Savelkoul, L. A. van Ginkel & W. van Dokkum. (1992) The Effects of Histamine Administered in Fish Samples to Healthy Volunteers, Journal of Toxicology: Clinical Toxicology, 30:4, 585-596, DOI: 10.3109/15563659209017944. To link to this article: http://dx.doi.org/10.3109/15563659209017944</p> | |
| <p>La Nouvelle-Zélande souhaite remercier les présidents et le groupe de travail électronique pour avoir procédé aux révisions du Code d'usages pour les poissons et produits de la pêche (CXC 52-3002) et de la section sur l'échantillonnage, l'examen et l'analyse relative à la sécurité sanitaire des aliments liée à l'histamine.</p> <p>Nous prenons note que:</p> <p>Le plan d'échantillonnage proposé (Annexe II, section 7.1.1) a pour objectif de déterminer l'acceptabilité des lots aux points d'entrée et dans d'autres situations orientées ; il n'est pas nécessaire de procéder à des analyses d'acceptation systématiques (lot par lot) pour l'histamine lorsque des preuves passées ou des accords internationaux suffisants garantissent de manière adéquate la production de produits conformes aux mesures de maîtrise d'histamine adaptées ; lorsqu'un lot provient d'une source dont les mesures de maîtrise</p> | <p>Nouvelle-Zélande</p> |

d'histamine ne sont pas connues ou d'une source pour laquelle la mise en œuvre des mesures de maîtrise de l'histamine n'est pas fiable, l'analyse de l'histamine constitue le seul moyen pratique de fournir une marge de garantie suffisante concernant la sécurité des niveaux d'histamine dans les lots ; et

si un plan d'échantillonnage définitif est inclus pour l'acceptation des lots, il doit fournir une protection appropriée aux consommateurs.

Et formule les observations générales suivantes :

La Nouvelle-Zélande tient à saluer les efforts déployés pour limiter l'application de ce plan d'échantillonnage, mais elle est d'avis qu'un plans d'échantillonnage nécessitant 59 échantillons (pour les grands lots) facile à mettre en œuvre. Nous estimons qu'un tel nombre d'échantillons est susceptible d'entraîner un faible taux d'adoption de cette norme, remettant en cause sa valeur.

Dans la section Généralités, le point 24 fait référence au plan d'échantillonnage de la section 2.5.3 du CXC 50-2004, qui aborde les non-conformités critiques pouvant entraîner des maladies ou la mort. Les « Orientations sur les mesures de maîtrise de l'histamine » indiquent que « Les intoxications scombroides sont généralement un malaise passager, les symptômes disparaissant rapidement à la suite d'une prise de traitement antihistaminique, et ne laissant aucune séquelle connue. » Sachant cela, la nécessité d'un échantillonnage d'une telle ampleur pose question.

Comme mentionné (Généralités, point 26), le plan d'échantillonnage proposé requiert des ressources importantes. Ces ressources comprennent les produits perdus, les ressources d'échantillonnages et d'analyse, ce qui renforce le caractère contraignant de l'échantillonnage à ce niveau. Il n'est pas inhabituel de recevoir de petits produits à prix élevé en lots de petite taille, ou de grands produits à prix élevé en lots de petite taille. La taille d'échantillon proposée nécessiterait l'échantillonnage d'une proportion démesurée d'un petit lot. Comment cela est-il abordé dans le plans d'échantillonnage proposé ?

En réponse à des préoccupations formulées par certains membres qui pensaient que ces plans pouvaient être contraignants pour les petits transformateurs, le point 32 indique que « les normes produits sont utilisées aux points d'entrée et dans d'autres situations orientées sur les personnes chargées de la réception et qu'elles ne sont pas prévues pour être utilisées par les transformateurs ». Il convient cependant de souligner que les coûts associés à l'acceptation des produits soient pris en charge par le transformateur, l'exportateur ou l'importateur, et constituent donc une charge directe.

Si cela n'a pas encore été fait, nous suggérons que cette proposition soit soumise au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage afin de garantir une approche cohérente.

Nous trouvons la section 7.1.1 difficile à comprendre et à appliquer, car elle nécessite de se reporter au document CXG 50-2004 et de déterminer une taille d'échantillon. Il serait peut-être utile de reproduire la section 2.5.3 dans ce document et de fournir un tableau de tailles d'échantillons « n » pour différentes tailles de lots « N ».

La puce 6 de la section 7.1.1 parle d'utiliser plusieurs unités-échantillons pour les petits poissons. Est-il question du poisson entier ?

Dans les orientations sur l'histamine, la section X.2.4.3 fait état d'une formulation différente pour décrire les

| | |
|--|-------------------------------------|
| <p>échantillons à prélever. Elle indique : « Les portions testées doivent être coupées depuis l'extrémité de tête de la longe inférieure à proximité des branchies, car cette zone présente la plus haute probabilité d'histamine élevée dans les poissons crus exposés à des conditions excessives. » Il faut prélever une quantité de muscle de poisson suffisamment représentative (par exemple, 100-250 grammes) " Le poids d'une unité d'échantillon représentative peut dépendre du produit et de la stratégie d'échantillonnage. Pour les petits poissons, outre la portion de longe antérieure inférieure, il est également possible de collecter la longe antérieure supérieure et la section centrale de la longe inférieure, dans cet ordre. Pour les très petits poissons, il peut être nécessaire d'en collecter plusieurs pour obtenir une unité d'échantillon de muscle de poisson représentative ». Nous suggérons d'harmoniser les énoncés de ces sections.</p> <p>.1.2. Point [1]. Il serait peut-être utile d'indiquer que cela fait référence aux niveaux d'histamine, c'est-à-dire « Des niveaux plus élevés ou plus bas ».</p> <p>Nous approuvons la section 7.1.1 consacrée aux orientations relatives à l'échantillonnage et l'annexe [B] relative à la sélection, à la préparation et à la composition des échantillons.</p> | |
| <p>Les États-Unis d'Amérique remercient le groupe de travail électronique pour les efforts déployés lors de la rédaction des améliorations recommandées pour les orientations relatives à l'échantillonnage de l'histamine dans les normes pertinentes pour les fruits de mer. Les normes produits sont des normes sur les produits finis utilisées pour l'inspection des lots par les acheteurs en gros et au détail et par les autorités responsables de la réglementation. Les normes produits ne sont pas destinées aux transformateurs primaires ou secondaires de fruits de mer. Le Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche comprend des orientations de type BPF et HACCP à l'usage des transformateurs, ainsi que des orientations connexes sur l'échantillonnage.</p> <p>Le Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche (CCFFP) a débattu pendant des années sur les niveaux de protection appropriés et les tailles d'échantillons nécessaires pour les plans d'échantillonnage de l'histamine dans les normes produits. Certains membres du CCFFP ont affirmé ne pas procéder à un échantillonnage afin de garantir la sécurité sanitaire de lots isolés (modèle de norme produits), mais pour évaluer la performance des systèmes employés pour maîtriser la formation de l'histamine, en suivant différentes stratégies. Pour faire avancer les travaux, le CCFFP est convenu de rédiger des orientations relative à l'échantillonnage de l'histamine pour des fins différentes, comme reflété dans le plan de travail actuel. Les États-Unis d'Amérique appuient la proposition faite par le GTE d'utiliser deux plans d'échantillonnage dans deux buts précis : Objectif 1) un plan défini de façon à assurer un niveau de protection des consommateurs <i>a minima</i> lors de l'établissement de la conformité des lots isolés avec un historique de mesures de maîtrise inconnu par rapport à la norme ; Objectif 2) un plan flexible visant à évaluer les performances continues des systèmes de mesures de maîtrise de l'histamine dont le but n'est pas de garantir la sécurité sanitaire de lots individuels.</p> <p>Nous sommes favorables au niveau de protection <i>a minima</i> du plan d'échantillonnage défini visant l'objectif 1 (une probabilité de 95 % que pas plus de 5 % des unités-échantillons disponibles dans le lot ne dépassent pas le seuil de sécurité de l'histamine). Nous ne sommes pas favorables à l'utilisation d'un plan d'échantillonnage moins exigeant pour garantir la sécurité sanitaire de lots isolés avec un historique de mesures de maîtrise inconnu. Les usagers peuvent obtenir le même niveau de protection avec moins</p> | <p>États-Unis d'Amérique</p> |

| | |
|---|--|
| <p>d'échantillons en abaissant le seuil de décision pour l'histamine. Lorsque les mesures de maîtrise du transformateur offrent un certain niveau de confiance, les importateurs contrôlent périodiquement les niveaux d'histamine en suivant un plan défini visant l'objectif 2 afin d'évaluer les performances continues du système de mesures de maîtrise. La combinaison d'un plan de protection défini et d'un plan de contrôle flexible constitue une bonne approche qui permettrait de répondre aux besoins de différentes situations de gestion des risques.</p> | |
| <p>Sections relatives à l'échantillonnage (nouvelles Sections 7.1.1 et 7.1.2)</p> | |
| <p>7. ÉCHANTILLONNAGE, EXAMEN ET ANALYSE [Pour CXS 302-2011, la Section 9.3.5 sera remplacée par les dispositions suivantes]</p> | |
| <p>7.1 Échantillonnage</p> | |
| <p>7.1.1 Échantillonnage de lots pour examen d'histamine afin de garantir la conformité vis-à-vis des dispositions de sécurité répertoriées à la Section 5</p> | |
| <p>Normes produits – Niveaux de décomposition de l'histamine dans la section Facteurs essentiels de composition et de qualité</p> <p>Dix (10) normes produits contiennent un seuil de décomposition de l'histamine dans la section 3 (Facteurs essentiels de composition et de qualité). Ces normes produits sont les normes 36-1981, 70-1981, 94-1981, 119-1981, 165-1989, 166-1989, 190-1995, 236-2003, 244-2004 et 311-2013.</p> <p>Les normes du Codex 119-1981, 165-1989, 166-1989 et 190-1995 stipulent également que le seuil de décomposition de l'histamine ne s'applique qu'aux espèces de cinq (5) familles.</p> <p>En ce qui concerne le GTE, l'Australie préconise que les niveaux de décomposition de l'histamine soient examinés avant de poursuivre ou de valider la révision. Quant au document CX-FH 18/50/6 (paragraphe 36) qui recommande de demander au secrétariat de procéder aux modifications supplémentaires requises dans les sections relatives à la décomposition, l'Australie suggère <i>a minima</i> que les espèces énumérées dans la section relative à la décomposition soient elles aussi harmonisées avec celles proposées dans la section Hygiène, en s'assurant que le texte s'applique uniquement aux espèces sensibles (par exemple, Scombridés, Clupeidés, Engraulidés, Coryphénidés, Pomatomidés, Scomberesoxidés).</p> | <p>Australie</p> <p>Bien que ne relevant pas du mandat</p> <p>Justification :</p> <p>Bien que les dispositions de décomposition reposent sur la moyenne des unités-échantillons testés, nous craignons que ces dispositions de décomposition ne prêtent à confusion et ne soient interprétées comme un pseudo seuil maximal.</p> <p>Le Manuel de procédure du Codex indique au sujet de la section Facteurs essentiels de composition et de qualité des normes produits « Cette section devrait indiquer toutes les spécifications quantitatives et autres en matière de composition, y compris, le cas échéant, les caractéristiques d'identification, les dispositions relatives aux milieux de couverture et les spécifications en matière d'ingrédients obligatoires et facultatifs. Elle devrait également contenir les facteurs qualitatifs essentiels à la désignation, à la définition ou à la composition du produit en cause. Ces facteurs pourraient englober la qualité des matières premières en vue de protéger la santé du consommateur et comporter des dispositions sur la saveur l'odeur, la couleur et la texture qui peuvent être évaluées par les sens, ainsi que des critères de qualité fondamentaux pour les produits finis, en vue de prévenir les fraudes. Cette section pourrait également se référer à des tolérances pour les défauts, par exemple malformations ou unités imparfaites, mais cette information devrait être contenue dans une annexe à la norme ou</p> |

| | |
|--|---|
| | <p>dans un autre texte consultatif. »</p> <p>Il est difficile de voir en quoi les niveaux de décomposition existants peuvent constituer un facteur de qualité alors que le rapport d'experts FAO/OMS (page 50) reconnaît que la corrélation entre la teneur d'histamine et les odeurs de décomposition est souvent incohérente. Le seuil de sécurité sanitaire des aliments liée à l'histamine établi à 200 mg/kg dans la section 5 (Hygiène) offre un niveau de protection suffisant en matière de santé publique.</p> |
| <p>Les unités-échantillons non congelées ou décongelées devraient être maintenues en dessous de 4 °C et analysées directement afin d'éviter toute formation et accumulation d'histamine.</p> | <p>Iran</p> <p>La signification de la phrase ci-dessous n'est pas claire.</p> |
| <p>Reportez-vous aux <i>Directives générales sur l'échantillonnage</i> (CXG 50-2004), Section 2.5.3 (Plans d'échantillonnage pour contrôles de non-conformités critiques)-.[<i>Note du traducteur : cette modification n'a pas d'incidence sur la version française.</i>] Au minimum, le plan d'échantillonnage choisi devrait indiquer avec une probabilité de 95 % que pas plus de 5 % des unités-échantillons disponibles dans le lot ne dépassent 200 mg d'histamine par kg. Ce lot n'est pas acceptable dès lors qu'une unité-échantillon dépasse 200 mg d'histamine par kg. [Remplacer 200 mg/kg par 400 mg/kg pour la sauce de poisson, CXS 302-2011]</p> | <p>Mexique</p> <p>Amélioration de la formulation</p> |
| <p>Le Maroc est préoccupé par l'absence de valeur pour la limite de sécurité concernant les poissons qui ont subi une maturation enzymatique.</p> <p>Le Maroc propose d'intégrer la limite de 400 mg/kg à l'instar de la sauce de poisson.</p> | <p>Maroc</p> |
| <p>En guise d'observation générale, nous dirons que la taille d'échantillon (n=59) est grande, mais la Norvège soutient les plans d'échantillonnage basés sur les risques et « élaborés pour des fins différentes ». Lorsqu'il s'agit d'évaluer les systèmes de mesures de maîtrise de l'histamine, un plan basé sur les risques implique qu'un contrôle systématique de l'histamine n'est pas nécessaire si des mesures de maîtrise de l'histamine adéquates ont été établies. Un plan d'échantillonnage basé sur les risques pourrait également réduire le nombre d'échantillons et d'analyse des produits et permettre aux nations de garantir à long terme des niveaux d'histamine sûrs dans des produits pertinents.</p> <p>Le regroupement des échantillons permettrait éventuellement de réduire davantage le nombre d'échantillons et de déterminations nécessaires, tout en conservant une maîtrise des risques adaptée pour le consommateur et le producteur. Il est appréciable qu'une description plus détaillée des procédures d'échantillonnage composite soit comprise dans la nouvelle annexe.</p> | <p>Norvège</p> |
| <p>Bien que le plan d'échantillonnage proposé tente de trouver un équilibre entre une taille d'échantillon pratique et une fiabilité dans la détection des lots contaminés, nous sommes d'avis que celui-ci reste malcommode pour les exploitants de toute taille et l'autorité compétente.</p> <p>En ce qui concerne la norme pour la sauce de poisson CXS 302-2011, nous ne sommes pas sûrs que</p> | <p>Thaïlande</p> |

| | |
|--|---|
| <p>l'utilisation d'un plan par attribut binomial soit adapté, puisque le produit fini est un liquide homogène, contrairement aux aliments solides visés par les autres normes produits. Un plan d'échantillonnage différent pour la sauce de poisson serait peut-être nécessaire.</p> <p>L'Annexe [B] Procédure d'échantillonnage composite facultative n'est pas toujours adaptée à la sauce de poisson, car cette méthode suggère de diviser le seuil de 400 mg/kg par 5 unités, ce qui donne 80 mg/kg. Il est peu probable que l'échantillon composite contienne moins de 80 mg/kg d'histamine étant donné la nature de la sauce de poisson. Tous les échantillons devront donc être déterminés individuellement.</p> | |
| <p>Il permet de déterminer l'acceptabilité des lots dont l'histoire est inconnue, issus de sources dont l'implémentation de mesures de maîtrise de l'histamine est inconnue ou peu fiable, ou de régler les litiges. Dans certaines situations, si l'historique du produit est connu (par exemple le produit est fabriqué aux termes d'un système HACCP), d'autres critères d'échantillonnage peuvent être utilisés. Reportez-vous à la Section 7.1.2 si des mesures de maîtrise acceptables pour l'histamine dans les produits et les sources ont été établies, et si l'objectif de l'échantillonnage est l'évaluation régulière des mesures de maîtrise des sources.</p> | <p>Thaïlande</p> <p>En ce qui concerne 7.1.1 Échantillonnage dédié à l'acceptation des lots, le plan d'échantillonnage flexible pour les lots dont les mesures de maîtrise d'histamine sont connues et fiables devrait être ajouté à la section 7.1.1 afin d'atténuer la sévérité du plan proposé.</p> <p>La phrase suggérée est semblable à la note mentionnée dans les critères microbiologiques définis dans l'Annexe I du Code d'usages en matière d'hygiène pour les préparations en poudre pour nourrissons et jeunes enfants.</p> |
| <p>Il permet de déterminer l'acceptabilité des lots dont l'histoire est inconnue, issus de sources dont l'implémentation de mesures de maîtrise de l'histamine est inconnue ou peu fiable, ou de régler les litiges. Reportez-vous à la Section 7.1.2 si des mesures de maîtrise acceptables pour l'histamine dans les produits et les sources ont été établies, et si l'objectif de l'échantillonnage est l'évaluation régulière des mesures de maîtrise des sources.</p> | <p>Maroc</p> <p>Le Maroc suggère de détailler le paragraphe relatif au contrôle de la conformité et l'acceptabilité des lots vis-à-vis des dispositions de sécurité.</p> <p>Le Maroc propose de prévoir deux types de plan d'échantillonnage.</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Un plan renforcé pour les cas où l'origine est inconnue, la maîtrise est peu fiable, et pour le règlement des litiges. <input type="checkbox"/> Un deuxième plan d'échantillonnage allégé : pour les cas où l'origine est connue et la maîtrise de l'histamine a été confirmé. |
| <p>La taille de lot « N » (utilisée pour déterminer la taille de l'échantillon dans GL 50, Section 2.5.3) désigne le nombre total d'unités-échantillons <u>unités d'échantillonnage</u> disponibles dans le lot, et elle se calcule en divisant le poids net total du lot par le poids de l'unité analysée.</p> | <p>Maroc</p> <p>Le Maroc se pose la question sur l'utilité de définir le terme relatif à la taille du lot N alors qu'elle n'a pas été utilisée dans le document.</p> |
| <p>L'unité analysée (broyée pour analyse) devrait peser au moins 400<u>50</u> grammes, mais pas plus de 250 grammes. L'unité analysée devrait être prélevée sur la partie ventrale antérieure de la longe du poisson</p> | <p>Maroc</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Le Maroc propose d'ajouter une nouvelle |

| | |
|--|---|
| <p>lorsque cette partie est visible sur l'échantillon de la forme commercialisée. Pour les petits poissons et les formes commercialisées de moins de 100 grammes (par exemple, petites boîtes de conserve, portions), plusieurs unités de plus petite taille peuvent être nécessaires pour atteindre une unité-échantillon affichant un poids de 400-50 à 250 grammes. [Pour CXS 302-2011, ce point devrait apparaître comme suit : L'unité analysée (broyée pour analyse) devrait peser au moins 400-50 grammes, mais pas plus de 250 grammes. Pour les formes commercialisées de moins de 100 grammes (par exemple, petites bouteilles), plusieurs unités de plus petite taille peuvent être nécessaires pour atteindre une unité-échantillon affichant un poids de 100 à 250 grammes.]</p> | <p>section détaillant les modalités d'échantillonnage et de prélèvement pour plus de clarté et pour harmoniser la compréhension.</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Le Maroc suggère que " l'unité d'échantillonnage" soit l'unité commerciale des produits dont le poids est inférieure à 100g. <input type="checkbox"/> Le Maroc rappelle que certaines unités commerciales peuvent avoir un poids qui peut atteindre 2 à 5 kg (produits destinés à la restauration). Le Maroc suggère de prendre en compte ces formats et de prévoir un nombre d'unité d'échantillons à prélever. <p>Justification: Le mandat du CX / CAC 16/39/7 pour la révision des plans d'échantillonnage recommande l'inclusion de directives d'échantillonnage concernant la manipulation correcte de l'échantillon afin de prévenir la formation d'histamine.</p> |
| <p>Lorsque les niveaux d'histamine sont régulièrement bas, des échantillons composites peuvent réduire le nombre d'analyses requises. Reportez-vous à l'Annexe [B] pour prendre connaissance de la procédure facultative de détection sur les échantillons composites.</p> | <p>Maroc Le terme « régulièrement bas » est subjectif et peut porter à confusion. Le Maroc propose de remplacer ce terme avec des données objectives et plus claires. Et Aussi, en absence d'un historique, comment savoir que le taux est régulièrement bas ?</p> |
| <p>7.1.2. Échantillonnage de lots pour l'évaluation des performances des bonnes pratiques de fabrication (BPF) et des systèmes d'analyse des risques : points critiques pour leur maîtrise (HACCP) concernant l'histamine.</p> | <p>Maroc Le Maroc propose de supprimer le deuxième plan d'échantillonnage (7.1.2), Justificatifs : Par souci de cohérence avec les termes de référence du document CX / CAC 16/39/7, le Maroc propose de discuter seulement le premier plan d'échantillonnage (7.1.1) car le deuxième ne fait pas partie du mandat. «Le but des travaux est de réviser les directives de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments pour l'histamine dans le Code d'usages pour le poisson et les produits de la pêche (CAC / RCP 52-2003) et de réviser les plans d'échantillonnage</p> |

| | |
|--|---|
| | dans les Normes pour le poisson et les produits de la pêche liés à la sécurité sanitaire de l'histamine". |
| Plans flexibles et adaptés à une évaluation périodique des BPF/systèmes HACCP. | Maroc |
| Le plan d'échantillonnage choisi devrait indiquer avec un taux de probabilité de 95 % un seuil maximal (par exemple, 5 %) pour les unités-échantillons du lot contenant plus d'histamine qu'attendu d'après une BPF/un système HACCP (par exemple 15 mg d'histamine par kg^{[1][2]}). | Maroc |
| Exemples de nombres d'échantillons requis pour détecter une unité déviante (avec une probabilité de 95 %) dans des lots présentant des pourcentages hypothétiques différents d'unités déviantes (selon une répartition binomiale ; s'applique à de grands lots) | Maroc |
| Les résultats d'évaluation du système peuvent être utilisés pour adapter la fréquence d'échantillonnage ou pour servir de signal de suivi. Toutefois, le lot analysé est acceptable quels que soient les résultats des analyses, sauf si les niveaux d'histamine ne sont pas conformes aux dispositions de sécurité indiquées dans la Section 5, ou aux dispositions de décomposition indiquées dans la Section [3.X]. | Maroc |
| [2] La FAO/OMS (2013) a indiqué que les exploitants du secteur alimentaire qui appliquent les BPF et les systèmes HACCP peuvent atteindre un niveau d'histamine inférieur à 15 mg/kg dans les produits de la pêche, d'après les données fournies par le secteur (à l'aide d'une méthode d'analyse utilisant un seuil de détection minimale de 15 mg/kg). (Réunion mixte d'experts FAO/OMS sur les risques pour la santé publique liés à l'histamine et d'autres amines biogéniques provenant des poissons et des produits de la pêche. Rapport de réunion 2013).] | <p>Maroc</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les documents Codex sont des documents d'application internationale. La valeur de 15 mg/kg concerne une seule région, une espèce donnée. Un exemple spécifique ne devrait pas être intégré dans une norme codex en tant que valeur généralisée et proposée comme valeur de référence. - La fixation d'une teneur 15 mg/kg est une approche prescriptive. - La mise en œuvre d'une démarche HACCP repose sur la fixation d'une limite critique d'histamine par le professionnel. Cette limite est utilisée pour contrôler l'histamine dans la matière première lors de la réception. La limite critique est une mesure préventive définie pour ne pas dépasser la limite de sécurité dans le produit fini qui est de 200 mg /kg. - La vérification du système HACCP se fait en se basant sur la limite de sécurité réglementaire. |
| [2] La FAO/OMS (2013) a indiqué que les exploitants du secteur alimentaire qui appliquent les BPF et les systèmes HACCP peuvent atteindre un niveau d'histamine inférieur à 15 mg/kg dans les produits de la pêche, d'après les données fournies par le secteur (à l'aide d'une méthode d'analyse utilisant un seuil de | Mexique |

| | |
|--|--|
| détection minimale de 15 mg/kg). (Réunion mixte d'experts FAO/OMS sur les risques pour la santé publique liés à l'histamine et d'autres amines biogéniques provenant des poissons et des produits de la pêche- Rapport de réunion 2013) | |
| ANNEXE [B] : PROCÉDURE D'ÉCHANTILLONNAGE COMPOSITE FACULTATIVE POUR LA DÉTECTION D'HISTAMINE | |
| Le Maroc se demande sur l'approche scientifique qui a permis la fixation d'une teneur de 40 mg/kg. | Maroc Le Maroc demande des explications supplémentaires et plus de détails sur la méthode de calcul de la valeur analytique de l'échantillon composite (40 mg/kg). |
| Norme pour le poisson éviscéré et non éviscéré surgelé (CXS 36-1981) | |
| Le Maroc propose d'étendre la liste des familles responsables d'empoisonnement du poisson scombroïde à la famille des Istiophoridae. Dans leur revue systématique et méta-analyse des intoxications alimentaires par l'histamine, Colombo et al. (2016) (*) ont conclu que les poissons impliqués dans l'intoxication par l'histamine étaient principalement des espèces de thon ou d'Istiophoridae. Le poisson frais ou congelé, préparé et cuit de manière diverse, et les produits à base de poissonstransformés différemment (non en conserve) ont provoqué une intoxication dans 79 cas. L'espèce ou la famille principalement signalée était (nombre en % sur les 79): thon (26 cas, 32,9%); Scombridae autre que le thon (7 cas, 8,8%); mahi mahi (3 cas, 3,8%); espèces de la famille des Istiophoridae (8 cas, 10,1%) telles que Makaira spp. (5), Tetrapturus spp. (2), voilier (1); espadon (2); autres espèces (12 cas, 15,2%). (*) Colombo Fabio M., Patrizia Cattaneo, Enrica Confalonieri & Cristian Bernardi. (2016). Histamine food poisonings: A systematic review and meta-analysis, Critical Reviews in Food Science and Nutrition, DOI | Maroc |
| Le Panama approuve la modification. | Panama |
| Norme pour le thon et la bonite en conserve (CXS 70-1981) Norme pour les sardines et produits du type sardines en conserve (CXS 94-1981) Norme pour le poisson en conserve (CXS 119-1981) Norme pour les blocs surgelés de filets de poisson, de chair de poisson hachée et de mélanges de filets de chair de poisson hachée (CXS 165-1989) Norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire (CXS 166-1989) Norme pour les filets de poisson surgelés (CXS 190-1995) Norme pour les anchois bouillis salés séchés (CXS 236-2003) Norme pour le hareng de l'Atlantique salé et les sprats salés (CXS 244-2004) Norme pour la sauce de poisson (CXS 302-2011) Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché (CXS 311-2013) | |
| Le Panama approuve la modification. | Panama |
| DETERMINATION DE L'HISTAMINE | |
| Dans le dernier tableau intitulé « Les méthodes respectant les critères de performances suivants peuvent être utilisées », la LOQ est le double de la LOD. Or, en chimie analytique, la LOQ est généralement le triple de la LOD et non le double. | Iran |

| | |
|---|--|
| <p>Les chiffres de la première colonne relatifs aux critères « Plage applicable minimale » sont arrondis à l'unité (LM 100 et LM 200). Par ailleurs, les chiffres de RSDR (%) sont indiqués avec une décimale.</p> <p>Nous suggérons les amendements suivants :</p> <p>Observations particulières</p> <p>Orientations relatives à l'échantillonnage dans les normes produits</p> <p>Observation concernant le tableau relatif aux critères de performances des méthodes :</p> <p>Les critères relatifs à la « Plage applicable minimale » sont arrondis à l'unité (LM 100 et LM 200). Par ailleurs les chiffres de RSDR (%) sont indiqués avec une décimale. Nous suggérons les amendements suivants pour le tableau :</p> <p>Pour LM = 100 mg/kg : Plage applicable minimale comprise entre 76 mg/kg et 124 mg/kg. RSDR : 16</p> <p>Pour LM = 200 mg/kg : Plage applicable minimale comprise entre 157 mg/kg et 243 mg/kg. RSDR : 14</p> | <p>Norvège</p> |
| <p>AOAC 977.13 NMKL 99, 20132013 méthode ELISA avec une LOD 2</p> | <p>Mexique</p> <p>Ajouter la méthode immuno-enzymatique directe par compétition ELISA (dosage d'immunoabsorption par enzyme liée), conformément à l'AOAC. RI 070703</p> |