

commission du codex alimentarius



ORGANISATION DES NATIONS
UNIES POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 3 de l'ordre du jour

CX/FH 03/3-Add. 1
Janvier 2003

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE DES DENRÉES ALIMENTAIRES Trente-cinquième session

Orlando, Floride (États-Unis d'Amérique), 27 janvier - 1^{er} février 2003

F

APPROBATION DES DISPOSITIONS EN MATIÈRE D'HYGIÈNE FIGURANT DANS LE PROJET DE NORME POUR LES ANCHOIS SALÉS, SÉCHÉS ET BOUILLIS (À L'ÉTAPE 8 DE LA PROCÉDURE)

Conformément à son mandat, le Comité du Codex sur l'hygiène des denrées alimentaires est invité à examiner et à approuver les dispositions en matière d'hygiène du projet de norme susmentionné.

**ALINORM 03/18
ANNEXE III**

5. HYGIÈNE ET MANIPULATION

5.1 Il est recommandé de préparer et de manipuler le produit visé par les dispositions de la présente norme conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3-1997), du Code d'usages international recommandé pour le poisson frais (CAC/RCP 9 - 1976) et du Code pour le poisson salé (CAC/RCP 26-1979).

5.2 Les produits devraient être conformes à tout critère microbiologique établi en conformité avec les Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21/1997).

5.3 Aucune unité-échantillon ne doit contenir d'histamine en quantité supérieure à 20 mg par 100g de chair de poisson. *

5.4 Le produit ne doit contenir aucune autre substance dans des quantités susceptibles de nuire à la santé des consommateurs, conformément aux normes établies par la Commission du Codex Alimentarius.

* **Note :** La limite pour l'histamine est la même que celle spécifiée dans la section Hygiène des normes Codex ci-après pour les espèces des genres *Clupeidae*, *Scombridae*, *Scombrosocidae*, *Pomatomidae* et *Coryphaenidae*:

- Norme générale Codex pour les filets de poisson surgelés (*CODEX STAN 190 - 1995*)
- Norme Codex pour les blocs surgelés de filets de poisson, de chair de poisson hachée et de mélanges de filets et de chair de poisson hachée (*CODEX STAN 165 – 1989, Rév. 1 - 1995*)
- Norme Codex pour le poisson éviscéré et non éviscéré surgelé (*CODEX STAN 36 - 1981, Rév. 1 - 1995*)
- Norme Codex pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire (*CODEX STAN 166 - 1989, Rév. 1 - 1995*)
- Norme Codex pour le poisson en conserve (*CODEX STAN 119 – 1981, Rév. 1 - 1995*)
- Norme Codex pour le thon et la bonite en conserve (*CODEX STAN 70 - 1981, Rév. 1 - 1995*)
- Norme Codex pour les sardines et produits du type sardines en conserve (*CODEX STAN 94 - 1981, Rév.1 - 1995*)