

# 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  
Décembre 2002

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITE DU CODEX SUR L'HYGIENE ALIMENTAIRE

F

Trente-cinquième session

Orlando, Floride, États-Unis, du 27 janvier au 1<sup>er</sup> février 2003

### AVALISATION DES DISPOSITIONS D'HYGIENE CONTENUES DANS LE CODE D'USAGES POUR LE POISSON ET LES PRODUITS DE LA PECHE

Les États-Unis d'Amérique ont soumis des observations en réponse  
à la lettre circulaire CL 2002/43 - FH

#### ETATS-UNIS D'AMERIQUE

Les États-Unis appuient fondamentalement les dispositions d'hygiène contenues dans l'Avant-projet de Code d'usages pour le poisson et les produits de la pêche. Les États-Unis estiment que ce document intègre efficacement les principes HACCP et qu'il représente une étape concrète vers l'élaboration d'un Code d'usages.

Les États-Unis invitent cependant le Comité à demander à la Commission du Codex Alimentarius de modifier la dernière phrase de la section 1.1.2 de l'Annexe I afin de supprimer le libellé « et produire des toxines thermorésistantes » pour que la dernière phrase se lise comme suit : « Certaines souches de *Vibrio parahaemolyticus* peuvent être pathogènes. » Le libellé à l'effet qu'une toxine thermorésistante puisse être présente, ce qui impliquerait le recours à des mesures de maîtrise HACCP, est erroné. Ces bactéries ne produisent aucune toxine dans les aliments concernés.