

# commission du codex alimentarius



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

ORGANISATION  
MONDIALE  
DE LA SANTÉ



# F

BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 8 de l'ordre du jour

CX/FH 08/40/8 - Add.1

Novembre 2008

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

#### Quarantième session

Hôtel Marriot, Guatemala (Guatemala)

#### AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE POUR *VIBRIO* SPP. DANS LES FRUITS DE MER À L'ÉTAPE 3

#### Observations présentées par :

**l'Australie, le Canada, le Costa Rica, le Guatemala, l'Iran, le Mexique, les Philippines, les États-Unis et la Commission internationale pour la définition des caractéristiques microbiologiques des aliments (ICMSF)**

### COMMENTAIRES GÉNÉRAUX

#### AUSTRALIE

En l'absence des trois évaluations de risques de la FAO/OMS concernant *Vibrio parahaemolyticus* dans les huîtres, *V. parahaemolyticus* dans les poissons à nageoires crus et partiellement cuits et *V. parahaemolyticus* dans les *Anadara granosa* (arches), il nous est impossible de formuler des observations sur des difficultés précises en réponse aux demandes du CCPPP.

#### CANADA

Nous sommes reconnaissants des efforts déployés par le groupe de travail pour élaborer une première ébauche du Code d'usages. Nous sommes d'avis que, afin de garantir l'élaboration de ces directives sous forme de documents autonomes, les versions suivantes de l'avant-projet devront tenir compte du besoin de fournir des directives plus précises sur la gestion de risques pour la maîtrise de *Vibrio* spp. à caractère pathogène dans les produits de la pêche, dans la mesure du possible et lorsque cela convient, afin de donner suite à la requête du Comité du Codex sur le poisson et les produits de la pêche.

Nous proposons de remplacer partout le terme « sous-cuit » par « partiellement cuit » (version anglaise uniquement). L'utilisation du terme « sous-cuit » dans ce contexte peut être trompeuse car on l'associe normalement, dans le domaine de la salubrité des aliments, à l'incapacité à obtenir la cuisson complète de l'aliment, alors que dans ce cas, le terme de cuisson partielle pourrait faire référence à un produit qui a été exposé à un traitement thermique partiel dans un but précis, p. ex. soumettre les mollusques bivalves encore dans la coquille à une chaleur intense pour faciliter l'extraction rapide de la chair dans le cas des mollusques destinés à être décoquillés;

Plusieurs des recommandations formulées dans différentes sections du document constituent des pratiques d'hygiène générales traitées dans les Principes généraux d'hygiène des denrées alimentaires. Comme ces pratiques ne ciblent pas précisément la maîtrise de *Vibrio* spp., nous pensons qu'il serait suffisant d'insérer des renvois vers les Principes généraux d'hygiène des denrées alimentaires. Des exemples de telles recommandations figurent à la section 3.4, paragraphe 42, deuxième phrase, commençant par « Toute personne infectée... », et dans les paragraphes 43, 55, 61, 62, 63 et 101.

En outre, les recommandations formulées dans l'avant-projet au sujet de la gestion du risque devraient cadrer avec les directives du Codex existantes, et on devrait veiller à ce que les recommandations, tout en assurant la maîtrise de *Vibrio* spp. dans les produits de la pêche, ne donnent pas lieu à des pratiques dangereuses en ce qui a trait aux autres agents pathogènes transmis par les aliments, et/ou ne laissent pas entendre que *Vibrio* spp. est l'unique agent pathogène problématique dans les produits de la pêche. À titre d'exemple, il est mentionné à la deuxième phrase du paragraphe 67 qu'une température de 10 °C suffit pour assurer la maîtrise de *Vibrio* spp. S'il est vrai qu'une température de 10°C suffit pour maîtriser la prolifération de *Vibrio* spp. à caractère pathogène, sa température ne serait pas considérée adéquate pour la maîtrise d'autres agents pathogènes ou de micro-organismes responsables de la putréfaction du produit. Également, l'avant-projet de directive devrait toujours tenir compte du contexte plus large des recommandations du code d'usages pour le poisson et les produits de la pêche, lequel prévoit, à titre d'exemple, que le poisson frais, les crustacés et leurs produits doivent être gardés à une température aussi proche que possible de 0 °C, tandis que les produits transformés gardés en réfrigération doivent être maintenus à une température précisée par le transformateur mais qui ne devrait en aucun cas dépasser 4 °C (voir la section 17.1 du Code d'usages pour le poisson et les produits de la pêche).

## **MEXIQUE**

Le Mexique réitère son engagement à Codex Alimentarius et exprime ses remerciements pour cette occasion de présenter ses observations au sujet du document, comme suit :

Nous félicitons pour ses efforts le groupe technique qui a rédigé le document, lequel nous a semblé être complet dans l'ensemble. Nous avons néanmoins plusieurs observations à formuler :

- Il faudrait vérifier si la définition de « production primaire » fournie dans le Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire comprend le terme « récolte » en aquaculture.

## **TITRE**

## **PHILIPPINES**

Dans le titre, ajouter « à caractère pathogène » après « *Vibrio* Spp. ».

## **ÉTATS-UNIS**

Le document nous paraît être sur la bonne voie et devrait être très utile après l'apport de quelques autres changements. Nous apprécions l'occasion qui nous est donnée de commenter le document, et nous aimerions formuler les observations générales suivantes. Le document bénéficierait de l'ajout d'exemples provenant de nombreux différents endroits, et nous avons tenté de les mentionner dans nos observations spécifiques. Également, il semble que dans certaines régions, les recommandations s'appliquent à un sous-groupe de produits de la mer plutôt qu'à l'ensemble des produits. Il serait important de préciser à quels produits s'appliquent les différents ensembles de recommandations.

## CONTEXTE

### Paragraphe 4

#### ÉTATS-UNIS

Le groupe de travail pourrait peut-être examiner la pertinence de chacun des quatre points mentionnés par le CCPPP et voir si ces points ont été adéquatement abordés. Notamment, la terminologie utilisée dans le rapport contenant les réponses point par point du groupe de travail pourrait aider à éclaircir les activités du groupe de travail et faciliter leur examen par le CCPPP et le CCFH. Un énoncé présentant cette information pourrait être inclus à la page 2 du rapport du groupe de travail.

## RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL

### Paragraphe 10

#### AUSTRALIE

Troisième phrase : Dans le texte entre parenthèses, supprimer le nombre 20 et le remplacer par 21.  
*Fondement* : Le paragraphe 21 rectifie l'erreur dans le renvoi.

### Paragraphe 13

#### AUSTRALIE

Nous appuyons l'élaboration d'un document consacré à *V. parahaemolyticus* et à *V. vulnificus* dans les crustacés mollusques, en annexe à l'avant-projet de code proposé. L'avant-projet de code actuel insiste beaucoup sur l'utilisation de glace comme moyen de refroidissement, ce qui ne convient pas pour les crustacés vivants.

#### ÉTATS-UNIS

Les États-Unis. sont d'accord avec la recommandation du groupe de travail de traiter dans une annexe des combinaisons précises de pathogènes-produits.

Première phrase : Supprimer « to » après CCFH (dans la version anglaise uniquement).

### Paragraphe 14

#### IRAN

Envisager d'inclure un point de référence pour les critères microbiologiques, p. ex. les critères de l'ICMSF.

#### ÉTATS-UNIS

Première phrase : Remplacer « reply » par « response » (version anglaise seulement).

## ANNEXE

### AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE POUR *VIBRIO* SPP. À CARACTÈRE PATHOGÈNE DANS LES FRUITS DE MER À L'ÉTAPE 3

#### OBSERVATIONS GÉNÉRALES

##### PHILIPPINES

Les Philippines recommandent d'ajouter une table des matières dans le projet de code de pratiques d'hygiène pour *Vibrio* spp. dans les produits de la mer et d'y insérer les points suivants :

**Fondement** : La description générale devrait suivre le flux de la chaîne alimentaire de la pré-récolte à la consommation du produit.

#### INTRODUCTION

##### Paragraphe 4

##### AUSTRALIE

Ce paragraphe doit être révisé. Nous suggérons de traiter uniquement des facteurs de virulence p. ex. *Vp* comporte des gènes *tdh* et *trh*, *Vc* comporte des gènes *ctx*, et aucun facteur de virulence n'a été clairement identifié pour *Vv*. Dans l'évaluation de risque de la FAO/OMS consacrée à *Vv*, on mentionne que « la virulence semble présenter de multiples facettes et n'est pas parfaitement comprise, de sorte que toutes les souches sont considérées comme étant virulentes ».

**Fondement** : La mise en évidence des facteurs hôtes n'est pas pertinente dans ce paragraphe.

##### Paragraphe 6

##### AUSTRALIE

Suggestion : Après « trois », ajouter « principales »

##### Paragraphe 7

##### ÉTATS-UNIS

Dernière phrase; ajouter une explication à l'énoncé concernant le fait que *V. parahaemolyticus* se multiplie plus rapidement dans les aliments cuits que dans les aliments crus.

*Vibrio cholerae*

##### Paragraphe 13

##### AUSTRALIE

Deuxième phrase : Après « ...*V. cholerae* » supprimer le chiffre 0 et le remplacer par la lettre O

*Vibrio vulnificus*

## Paragraphe 19

### AUSTRALIE

Supprimer la première phrase et la remplacer par : « Les densités de *V. vulnificus* sont élevées chez les huîtres au moment de la récolte lorsque la température de l'eau dépasse 20 °C dans les régions où *V. vulnificus* est endémique; *V. vulnificus* se multiplie rapidement dans les huîtres qui ne sont pas réfrigérées. Le taux de salinité optimal pour *V. vulnificus* **semble varier considérablement d'une région à l'autre, mais les taux les plus élevés se trouvent normalement dans les taux de salinité intermédiaires de 5 à 25 ppt. Il est prouvé qu'en plaçant les huîtres dans des eaux très salées (>32 ppt), on parvient à réduire la concentration de *V. vulnificus* de 3–4 logs (<10 per g) dans un délai de deux semaines.** »

*Fondement* : Nous suggérons d'étayer le texte de manière à traiter des zones de culture des huîtres où *Vv* n'est pas endémique et/ou des zones d'eau à haute salinité. Texte additionnel tiré de l'évaluation de risques FAO/OMS pour *Vv*

#### *Évaluations de risques FAO/OMS*

## OBSERVATIONS GÉNÉRALES

### AUSTRALIE

Il n'existe pas encore d'évaluations de risque pour *Vp* dans les huîtres crues, dans les poissons à nageoires crus et partiellement cuits et dans les *Anadara granosa*.

#### *Risques cibles et aliments cibles*

## Paragraphe 21

### AUSTRALIE

Le [texte] de ce paragraphe ne semble pas être à sa place; il devrait plutôt figurer dans le paragraphe 23, lequel décrit le champ d'application de l'avant-projet.

## SECTION I – OBJECTIFS

### 1.1 PRINCIPES GÉNÉRAUX D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE DU CODEX

### PHILIPPINES

Supprimer : le titre du paragraphe 1.1

## SECTION II – CHAMP D'APPLICATION, UTILISATION ET DÉFINITIONS

### 2.1 CHAMP D'APPLICATION

## Paragraphe 23

### CANADA

Il est indiqué au paragraphe 23 que le champ d'application du Code comprend les produits de la pêche à l'état **cuit**, ce qui est incompatible avec le paragraphe 25, où on mentionne que les codes d'usage existants devraient généralement convenir pour maîtriser le *Vibrio* spp. à caractère pathogène dans les aliments cuits. Le Comité pourrait envisager de garder les « produits de la pêche cuits » dans le champ d'application du document.

### PHILIPPINES

Première phrase : ajouter après « cru », supprimer le reste de la phrase et remplacer par : « **à l'état réfrigéré/surgelé, partiellement cuit, cuit et prêt à consommer** ».

**Fondement** : Aux Philippines, la plupart des produits de la mer sont vendus à l'état vivant, réfrigéré ou surgelé.

## Paragraphe 24

### AUSTRALIE

Première phrase : Supprimer « la consommation » et remplacer par « la vente au détail »

**Fondement** : Le fait d'étendre le champ d'application du code à la consommation soulève des problèmes liés aux modalités d'application des règlements (voir section 9.4 Éducation du consommateur, paragraphes 106 – 108). Nous pensons que le code serait mieux centré s'il s'appliquait de la production primaire à la **vente au détail**.

## Paragraphe 25

### MEXIQUE

Dernière phrase : Supprimer le texte après « produits de la pêche »

**Fondement** : Nous suggérons de modifier le texte de la dernière phrase ou de le supprimer complètement afin d'en améliorer le sens, car il semble offrir des solutions pour couvrir de mauvaises pratiques dans les aliments prêts à consommer qui sont contaminés par des produits de la pêche crus.

### PHILIPPINES

Deuxième phrase : Après « ...*Vibrio spp.* dans », supprimer « crus ...prêts à consommer ... »  
Remplacer par dans les produits de la pêche vivants, crus, réfrigérés/surgelés, partiellement cuits ainsi que dans les aliments cuits et les aliments prêts à consommer.

**Fondement** : Le terme « prêt à consommer » est utilisé dans le document, comme on peut le voir dans les paragraphes 25, 48, 83 et 107.

## 2.3 DÉFINITIONS

### OBSERVATIONS GÉNÉRALES

#### PHILIPPINES

Veillez inclure les définitions additionnelles suivantes :

**Refroidissement** : Processus de refroidissement du poisson et des crustacés à une température approchant celle de la glace fondante (Code d'usages pour le poisson et les produits de la pêche, CAC/RCP 52-2003)

**Congélation** : Procédé de surgélation à l'aide d'un équipement approprié et dans les conditions définies ci-après. La surgélation doit être effectuée de façon que la zone de température de cristallisation maximale soit franchie rapidement. L'opération ne doit être considérée comme achevée qu'au moment où la température au centre thermique du produit a atteint  $-18\text{ °C}$  ( $-0,4\text{ °F}$ ) après stabilisation thermique. (Code d'usages pour le poisson et les produits de la pêche, CAC/RCP 52-2003)

**Prêt à consommer** : État d'un aliment prêt à être consommé au point de vente; l'aliment peut être cru ou cuit, chaud ou froid, et peut être consommé sans autre traitement thermique ni réchauffement (Food and Environmental Hygiene Department 2001)<sup>1</sup>

#### **Paragraphe 27**

#### **Réfrigération :**

##### **CANADA**

La définition de « réfrigération » doit être rectifiée pour être conforme aux autres codes d'usages du Codex. À titre d'exemple, dans le Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments réfrigérés conditionnés de durée de conservation prolongée (CAC/RCP 46-1999), on définit les aliments réfrigérés comme suit : « *Aliment qui doit être conservé au froid pour maintenir sa sécurité, sa qualité et son aptitude à être consommé, pendant sa durée de conservation prévue* ».

##### **ÉTATS-UNIS**

Insérer « (<10 °C) » après « température ».

#### **Eau désinfectée :**

##### **IRAN**

Insérer le verbe « a » au début de la phrase; le texte se lirait comme suit : « Eau de mer ayant subi... » (version anglaise uniquement).

#### **Eau propre :**

##### **AUSTRALIE**

Nous suggérons de faire référence à l'eau de mer propre dans la définition d'eau propre (voir l'avant-projet de Code d'usages pour le poisson et les produits de la pêche, ALINORM 04/27/18, Annexe VIII)

#### **Eau de mer artificielle :**

##### **IRAN**

Nous recommandons de modifier la définition comme suit : « *Eau potable dans laquelle on a dissous un mélange de sels minéraux, pour simuler de l'eau de mer naturelle* ».

#### **Produit de la pêche :**

##### **AUSTRALIE**

Pertinence de la note de bas de page 7?

##### **CANADA**

La note de bas de page n° 7 est redondante et devrait être supprimée. La définition de produits de la pêche fournie dans l'avant-projet du code comprend les eaux douces.

---

<sup>1</sup> Food and Environmental Hygiene Department. (2001). Microbiological Guidelines for Ready-to-eat Food. Risk Assessment Section, Food and Environmental Hygiene Department, 43/F, Queensway Government Offices, 66 Queensway, Hong Kong. SOURCE : <http://www.fehd.gov.hk/safefood/ready-to-eat-food.pdf>.

## SECTION III - PRODUCTION PRIMAIRE

### 3.1 HYGIÈNE DE L'ENVIRONNEMENT (CONTRÔLE PRÉ-RÉCOLTE)

#### COMMENTAIRES GÉNÉRAUX

##### AUSTRALIE

Nous suggérons de déplacer les paragraphes 29-34 dans l'annexe proposée.

##### COSTA RICA

Nous jugeons que des éclaircissements s'imposent au sujet des conditions d'élevage de mollusques dans lesquels l'environnement peut être contrôlé. Dans notre cas, la majorité des opérations se déroulent directement dans des masses d'eau existantes, où les conditions environnementales ne peuvent pas être contrôlées. Nous pensons donc que ces dispositions devraient être limitées à l'aquaculture en bassins.

##### MEXIQUE

Supprimer : « contrôle pré-récolte » du titre

**Fondement** : nous considérons que la section 3.1 combine les recommandations au sujet des bonnes pratiques et de l'évaluation du risque, même si ces deux éléments sont importants au regard des objectifs du document. Nous suggérons de réviser le texte du par. 3.1 de la manière suivante :

#### 3.1.1 Programme de contrôle pré-récolte – Évaluation des risques

Le Mexique suggère également que les paragraphes 28, 29 30 et 31 soient inclus dans la section 3.1.1 Programme de contrôle pré-récolte – Évaluation des risques, comme suit :

28. Aucun changement

29. Aucun changement

30. L'évaluation des risques devrait tenir compte des études épidémiologiques et des risques d'exposition au pathogène ainsi que des facteurs tels que la température et le degré de salinité des eaux environnantes, lesquels facteurs permettent de mettre au point des modèles de prévision permanents pour prévoir la concentration probable de *Vibrio* spp dans l'eau de mer et/ou les mollusques bivalves. Ces modèles peuvent être améliorés en y intégrant des données locales et en tenant compte d'autres facteurs comme les effets hydrodynamiques (raz-de-marée, pluie) et l'ensoleillement.

31. En outre, une surveillance des teneurs de *Vibrio* dans les crustacés et mollusques au moment de la récolte doit être exercée de pair avec l'utilisation de modèles de prévision pour déterminer les risques d'incidence de ce micro-organisme dans la région et en fonction de la saison.

Le Mexique suggère d'ajouter un deuxième paragraphe comme suit :

#### 3.1.2 Programme de contrôle pré-récolte - Mesures de contrôle

32. Lorsque les données des modèles de prévision et/ou les données de surveillance dépassent les seuils recommandés, il faut envisager de prendre certaines mesures préventives, telles que les suivantes : fermer la zone de pêche ou lancer un avis public pour signaler que la région est contaminée par *Vibrio*; raccourcir le délai entre la récolte et la



réfrigération du produit; Indiquer que le produit devrait subir un traitement de cuisson ou une autre transformation post-récolte pour réduire la teneur en *Vibrio*.

Supprimer le paragraphe 33, car son contenu figure dans le paragraphe 30.

34. Dans les produits de la pêche pris en zone côtière, particulièrement dans les régions où le choléra est endémique, il faut prendre les mesures nécessaires pour empêcher la contamination des mollusques bivalves avec des matières fécales qui pourraient contenir *V. cholera* (cholérique).

## ÉTATS-UNIS

La terminologie utilisée dans cette section devrait cadrer avec celle utilisée dans le champ d'application. En outre, il semble qu'une faible partie de cette section s'applique à l'ensemble des produits de la pêche; si c'est le cas, cela devrait être mentionné clairement.

## Paragraphe 29

### PHILIPPINES

Première phrase : Supprimer « Généralement » et commencer la phrase par **Les mesures prises avant...**

### ÉTATS-UNIS

Première phrase : Les mesures de maîtrise de pré-récolte, les paramètres comme la température et la salinité mentionnés dans le paragraphe suivant? C'est à clarifier.

Deuxième phrase : Des exemples doivent être fournis pour les zones où les mesures de maîtrise préalable à la récolte pourraient convenir.

## Paragraphe 30

### PHILIPPINES

Première phrase : Après « température », ajouter « *pH, oxygène dissous* »

Deuxième phrase : Après « température », ajouter « *pH, oxygène dissous* »

**Fondement** : Le pH et l'oxygène dissous sont également des facteurs intrinsèques qui influencent la dynamique de croissance de *Vibrio* spp., selon des études (ASEAN Australia Development Cooperation Program, 2007) sur *Vibrio parahaemolyticus*<sup>2</sup> (non publié); \_\_ (thesis c/o Dr. Silvestre-Battad) (non publié)

## Paragraphe 32

### ÉTATS-UNIS

Nous suggérons de reformuler la première partie de la première phrase comme suit : « Lorsque les résultats d'analyse ou de surveillance établis par une évaluation de risque dépassent les seuils fixés, il faut envisager de fermer la zone de pêche... »

---

<sup>2</sup>ASEAN-Australia Development Cooperation Program Stream. 2007. Rapport non publié. Technical Report on Strengthening ASEAN Risk Assessment Capability to Support Food Safety Measures: Risk Assessment of *V. parahaemolyticus* in shrimps in ASEAN countries.

## Paragraphe 34

### ÉTATS-UNIS

Nous suggérons de reformuler la fin de la phrase : «... Il faut prendre soin d'éviter la contamination des produits par *V. cholerae* cholérique de sources fécales. »

## 3.2 HYGIÈNE DES ZONES DE PRODUCTION ALIMENTAIRE

### IRAN

Dans le titre, après « Hygiène des zones » ajouter « maritimes » ou supprimer « de production alimentaire » par souci de cohérence avec les autres sous-titres.

## Paragraphe 35

### AUSTRALIE

Lettre R en italiques dans *Recommandé*.

## 3.3 MANUTENTION, ENTREPOSAGE ET TRANSPORT

### COMMENTAIRES GÉNÉRAUX

#### AUSTRALIE

Il faudrait prendre en considération les températures appropriées pour le maintien des poissons et des crustacés vivants

#### PHILIPPINES

Par besoin de cohérence avec la séquence des opérations mentionnées dans le titre de la sous-section 3.3 (Manutention, entreposage et transport), nous recommandons de modifier l'ordre des paragraphes de cette section comme suit :

Déplacer le texte du paragraphe 39 au paragraphe 37.

Déplacer le texte du paragraphe 37 au paragraphe 39.

Déplacer le texte du paragraphe 38 au paragraphe 40.

Déplacer le texte du paragraphe 40 au paragraphe 38.

## Paragraphe 36

### ÉTATS-UNIS

Y a-t-il une température qui pourrait être ajoutée, peut-être <10 C (mentionné ailleurs dans le document).

## Paragraphe 37

### MEXIQUE

Supprimer le texte existant et le remplacer par « *Lorsque les produits doivent être lavés à bord du bateau ou au port, il faut utiliser de l'eau propre* ».

## Paragraphe 38

### AUSTRALIE

Deuxième phrase : L'utilisation de glace ne convient pas lors du transport des poissons et des crustacés vivants. Dans la section 3.6 du Code d'usages pour le poisson et les produits de la pêche (CAC/RCP 52-2003), il est écrit que « Les poissons et les crustacés vivants doivent être transportés à une température tolérée par l'espèce ». Nous suggérons une formulation différente : « les poissons et les crustacés vivants doivent être transportés à des températures tolérées par l'espèce ».

### COSTA RICA

Au point 38, il est indiqué que les contenants utilisés pour le transport devraient être fermés; toutefois, il n'est pas indiqué si ces contenants devraient être scellés. Je pense que cela pourrait être mal interprété et qu'on pourrait en déduire qu'un sac fermé avec un noeud constitue un contenant fermé.

### IRAN

Dernière phrase : Insérer le mot « infections » après « *V. cholerae* »

### MEXIQUE

L'utilisation de récipients fermés pour le transport est une bonne pratique générale, et elle est limitée aux régions où la présence de *V. cholera* est endémique. De la même manière, le terme « contenant fermé » devrait être clarifié, car il impose une limite aux pratiques traditionnelles. Compte tenu de ce qui précède, nous proposons de reformuler la dernière phrase comme suit. « Le transport des produits dans des contenants fermés est à préconiser pour empêcher la contamination par des matières fécales. »

### ÉTATS-UNIS

Dernière phrase; Il pourrait être utile d'ajouter des exemples de contenants fermés.

### PHILIPPINES

Dernière phrase : Pour « contenants fermés », nous aimerions clarifier à quoi ce terme fait référence, soit des produits de la pêche, de la glace ou le contenant lui-même, à la ligne n° 5, car cela aurait une incidence sur le transfert de chaleur. De la même manière, le conditionnement des produits de la pêche à la récolte exige uniquement le recours à des caisses à poisson.

Dernière phrase : Terminer la phrase après « à préconiser ».

Ajouter une phrase se lisant comme suit : « Pour éviter les contaminations fécales, il faut maintenir de bonnes pratiques d'hygiène ».

## Paragraphe 40

### MEXIQUE

Remplacer « poissons » par « produits de la pêche ».

**Fondement** : Les poissons ne sont pas les seuls produits de la pêche entreposés vivants.

### 3.4 NETTOYAGE, ENTRETIEN ET HYGIÈNE CORPORELLE À L'ÉTAPE DE LA PRODUCTION PRIMAIRE

### PHILIPPINES

Supprimer : « À L'ÉTAPE DE LA PRODUCTION PRIMAIRE » du titre.

**Fondement** : Nous recommandons de supprimer le texte « À L'ÉTAPE DE LA PRODUCTION PRIMAIRE » dans le titre de la section 3.4. La notion de PRODUCTION PRIMAIRE est mentionnée dans le titre de la section III.

## **SECTION IV - ÉTABLISSEMENT : CONCEPTION ET INSTALLATIONS**

### **4.2 LOCAUX ET SALLES**

#### **4.2.1 Conception et disposition**

##### **Paragraphe 49**

##### **PHILIPPINES**

Première phrase : Ajouter « product » après « seafood ». (version anglaise uniquement).

##### **Paragraphe 50**

##### **CANADA**

Ce paragraphe nécessite des éclaircissements.

#### **4.3.2 Équipement de contrôle et de surveillance des produits alimentaires**

##### **Paragraphe 55**

##### **MEXIQUE**

En pratique, tous les thermomètres ne sont pas étalonnés, à savoir dans le cadre d'une certification de l'équipement par des instances officielles, lesquelles se servent généralement d'un thermomètre étalonné pour vérifier le bon fonctionnement des autres thermomètres. Cette situation doit être précisée dans le document, étant donné que la phrase en son état actuel limite cette pratique en ce sens qu'on doit utiliser un thermomètre fiable.

### **4.4 INSTALLATIONS**

#### **ÉTATS-UNIS**

Le mot « adéquat » apparaît de nombreuses fois dans cette section, mais aucun exemple n'est donné.

##### **4.4.1 Approvisionnement en eau**

##### **Paragraphe 60**

##### **PHILIPPINES**

Terminer la phrase après « produits ».

**Fondement** : Une quantité suffisante d'eau propre ne permet pas de réduire la charge bactérienne de *Vibrio* spp. à caractère pathogène avant la transformation.

##### **4.4.5 Contrôle de la température**

##### **PHILIPPINES**

Nous recommandons d'inclure « de la durée et ... » dans le titre de cette section.

**Fondement** : voir la section 4.1 du Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (CAC/RCP 52-2003)

##### **ICMSF**

L'Avant-projet de Code aborde plusieurs des très grandes difficultés liées à *Vibrio* : garder la température sous 10 °C, utiliser de l'eau propre pour rincer ou refroidir les aliments cuits, etc. Il faudrait toutefois être très prudent au sujet des seuils de température. Dans de nombreux produits de

la pêche prêts à consommer, d'autres espèces bactériennes telles que *Listeria monocytogenes*, *Clostridium botulinum* et les producteurs d'histamine présentent du danger au même titre que *Vibrio* spp. – et une température de 10 °C ne permet pas de les contrôler. Au contraire, ils prolifèrent à cette température. À titre d'exemple, des toxines botuliniques du groupe II se sont développées à une température de 8 °C après 6 et 12 jours, respectivement, dans du saumon et du sébaste inoculés et emballés sous vide (ICMSF 1996), le *Cl. botulinum* de type E peut produire des toxines à des températures aussi basses que 1-3 °C.

L'ICMSF comprend que les risques microbiologiques ciblés par ce Code sont les souches pathogènes de *Vibrio* spp., mais nous craignons que la mention du seuil de 10 °C soit mal interprétée et qu'elle soit perçue comme une indication que sont également protégés des autres dangers à cette température. Le Code devrait préciser que le seuil de 10 °C s'applique à *Vibrio* spp. à caractère pathogène, et qu'une température inférieure est souvent nécessaire pour assurer la maîtrise des autres risques.

### Paragraphe 67

#### AUSTRALIE

Première phrase : La recommandation selon laquelle les températures inférieures à 10 °C suffisent doit être revue du fait qu'il est prouvé que certaines espèces de *Vibrio* spp. sont capables de se développer à une température inférieure à 10 °C. Nous suggérons de mentionner la nécessité de réduire le plus possible la durée d'exposition du produit à des températures approchant 10 °C.

L'utilisation de glace ne convient pas lors du transport des poissons et des crustacés vivants. Dans la section 3.6 du Code d'usages pour le poisson et les produits de la pêche (CAC/RCP 52-2003), il est écrit que : « Les poissons et les crustacés vivants doivent être transportés à une température tolérée par l'espèce ». Nous suggérons une formulation différente : *Les poissons et les crustacés vivants doivent être transportés à des températures tolérées par l'espèce.*

#### IRAN

Première phrase : Remplacer 10 °C par 4 °C, pour empêcher la prolifération d'autres micro-organismes.

#### MEXIQUE

Première phrase : Après « indique », ajouter « que le maintien du produit ».

#### ICMSF

Ajouter la phrase suivante à la fin du paragraphe : « dans les produits vulnérables à d'autres risques microbiologiques, comme *Listeria monocytogenes*, *Clostridium botulinum* et les producteurs d'histamine, la température des produits de la mer devrait être maintenue à  $\leq 4^{\circ}\text{C}$ . » (Référence : ICMSF 1996 *Clostridium Botulinum*. In *Microorganisms in Foods 5 Characteristics of Microbial Pathogens*. Blackie Academic and Professional.)

**Fondement** : L'Avant-projet de Code aborde plusieurs des très grandes difficultés liées à *Vibrio* : garder la température sous 10 °C, utiliser de l'eau propre pour rincer ou refroidir les aliments cuits, etc. Il faudrait toutefois être très prudent au sujet des seuils de température. Dans de nombreux produits de la pêche prêts à consommer, d'autres espèces bactériennes telles que *Listeria monocytogenes*, *Clostridium botulinum* et les producteurs d'histamine présentent du danger au même titre que *Vibrio* spp. – et une température de 10 °C ne permet pas de les contrôler. Au contraire, ils prolifèrent à cette température. À titre d'exemple, des toxines botuliniques du groupe II se sont développées à une température de 8 °C après 6 et 12 jours, respectivement, dans du saumon

et du sébaste inoculés et emballés sous vide (ICMSF 1996), le *Cl. botulinum* de type E peut produire des toxines à des températures aussi basses que 1-3 °C.

L'ICMSF comprend que les risques microbiologiques ciblés par ce Code sont les souches pathogènes de *Vibrio* spp., mais nous craignons que la mention du seuil de 10 °C soit mal interprétée et qu'elle soit perçue comme une indication que sont également protégés des autres dangers à cette température. Le Code devrait préciser que le seuil de 10 °C s'applique à *Vibrio* spp. à caractère pathogène, et qu'une température inférieure est souvent nécessaire pour assurer la maîtrise des autres risques.

## SECTION V - MAÎTRISE DES OPÉRATIONS

### 5.1 MAÎTRISE DES DANGERS LIÉS AUX ALIMENTS

#### Paragraphe 71

##### IRAN

La première phrase débute comme suit : « Cette section devrait s'appliquer... ». Devrait-on plutôt dire « Cette section s'applique... »?

##### PHILIPPINES

Première phrase : Supprimer « services alimentaires/de restauration » et remplacer par « services de vente d'aliments au détail »

##### ÉTATS-UNIS

Les programmes de soutien et les programmes préalables sont-ils mentionnés dans ce paragraphe?

### 5.2 ASPECTS-CLÉS DES SYSTÈMES DE CONTRÔLE

#### Paragraphe 81

##### ÉTATS-UNIS

Il devrait y avoir une note de bas de page ici pour les Lignes directrices sur la validation.

#### 5.2.2.1 - Lavage et transformation

##### PHILIPPINES

Ajouter une nouvelle phrase : Dans le cas des crevettes, le retrait des têtes peut aider à réduire davantage la présence de *Vibrio* spp. à caractère pathogène.

**Fondement** : D'après une étude, le retrait des têtes contribue, au même titre que le lavage, à réduire la numération de *Vibrio* spp. à caractère pathogène dans les crevettes.

#### Paragraphe 75

##### COSTA RICA

Au par. 75, il est indiqué qu'il est préférable de laver la zone d'éviscération des poissons à l'eau courante. Je pense que l'emploi du terme « préférablement » laisse de la place pour choisir entre procéder de la sorte ou non. Autrement dit, si quelqu'un le préfère, il peut laver les zones d'éviscération dans un bassin contenant d'autres poissons déjà lavés. On pourrait envisager de modifier ce terme afin d'empêcher une éventuelle contamination croisée.

### 5.2.2.2 Cuisson

#### Paragraphe 76

##### GUATEMALA

Le Guatemala propose, pour chaque processus, de standardiser la durée et la température pour l'inactivation de *Vibrio* spp. à caractère pathogène et de ne pas laisser cette décision à l'appréciation de chaque pays ou de l'industrie. Sinon, les écarts seraient trop grands et tout le fardeau reposerait sur les décideurs. Nous proposons de définir une courbe de durée et de température de cuisson pour les espèces les plus courantes.

##### PHILIPPINES

Ajouter une deuxième phrase : Le temps de cuisson peut être accru lorsque les produits de la pêche présentent une forte concentration en sel.

**Fondement** : *Vibrio parahaemolyticus* est sensible à la chaleur et meurt lentement à 46 °C et rapidement à > 60 °C. La cuisson à une température interne de  $\geq 65$  °C détruit efficacement *V. parahaemolyticus*. La concentration de sel et la matrice de l'aliment ont une incidence sur sa sensibilité à la chaleur.

### 5.2.2.3 Pratiques de transformation des aliments

#### Paragraphe 79

##### CANADA

Il serait utile de préciser les types de produits qui peuvent être surgelés et d'indiquer si cette mesure de maîtrise est applicable/utile pour toutes les combinaisons *Vibrio* spp./produits couvertes dans le champ d'application de ce code ou uniquement à certaines espèces ou à certains produits précis.

##### COSTA RICA

Au par. 79, on parle de la congélation comme moyen pour réduire la prévalence de *Vibrio* spp. Dans les produits de la pêche. Je recommanderais de parler des pratiques de décongélation ou d'insérer un renvoi à la section 8.1.4 du code d'usages pour le poisson et les produits de la pêche, même si ce dernier décrit uniquement le processus de décongélation contrôlée, sans préciser la durée nécessaire pour atteindre la fourchette de températures appropriée pour prévenir la propagation des micro-organismes pathogènes, spécifiquement *Vibrio* spp.

#### Paragraphe 80

##### IRAN

Première phrase : Insérer « haute pression hydrostatique (HPH) »

#### Paragraphe 81

##### CANADA

Le Canada suggère de réviser ce paragraphe comme suit :

« Toute pratique choisie pour **inactiver *Vibrio* spp. à caractère pathogène ou en réduire la concentration dans les produits la pêche** ou pour maîtriser/réduire sa la prolifération de *Vibrio* spp à caractère pathogène doit être validée adéquatement pour assurer l'efficacité du processus.

#### 5.2.2.4 Entreposage

### Paragraphe 83

#### AUSTRALIE

L'utilisation de glace ne convient pas pour le transport des poissons et des crustacés vivants. Dans la section 3.6 du Code d'usages pour le poisson et les produits de la pêche (CAC/RCP 52-2003), il est écrit que : « Les poissons et les crustacés vivants doivent être transportés à une température tolérée par l'espèce ». Nous suggérons une formulation différente : *Les poissons et les crustacés vivants doivent être transportés à des températures tolérées par l'espèce.*

#### GUATEMALA

Le Guatemala suggère de préciser la température idéale du mélange de glace et d'eau, tel qu'il est expliqué en détail au paragraphe 67 « une température inférieure à 10 °C suffit », car cela donnerait une indication claire et éviterait de laisser ce point à la merci des critères individuels.

#### ÉTATS-UNIS

Est-ce que « finely divided » (divisé finement) signifie « finely crushed » (haché finement)? (concerne la version anglaise)

## SECTION VIII - TRANSPORT

### Paragraphe 101

#### GUATEMALA

Il est bien connu que le transport fait partie intégrante de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, de sorte que la température devrait être contrôlée ici également. Par conséquent, il est important d'inclure le paragraphe au sujet de la température appropriée, ici encore, comme au paragraphe 67 : « ... une température inférieure à 10 °C suffit. »

## SECTION IX - INFORMATION SUR LE PRODUIT ET SENSIBILISATION DES CONSOMMATEURS

### 9.3 ÉTIQUETAGE

#### COSTA RICA

L'information traitée dans ce paragraphe devrait être communiquée aux consommateurs; toutefois, on ne parle pas de l'importance de faire mention de la nature allergène de nombreux produits de la pêche.

### Paragraphe 105

#### CANADA

Première phrase : On ne sait pas très bien à quels aspects de la sécurité alimentaire le terme « nature véritable » fait référence. Nous proposons de le supprimer de la phrase;

Deuxième phrase, commençant par « *En particulier, tout traitement....* » : Nous ne voyons pas bien quelle est la raison d'être de cette phrase. Si le but de la mention sur l'étiquette est de permettre aux consommateurs de faire une décision éclairée en ce qui a trait, par exemple, à un produit non traité et vivant *par opposition* à un produit traité mais d'apparence cru (p. ex. les huîtres vivantes par opposition aux huîtres mortes crues), en ce cas, cette disposition est couverte par les exigences



d'étiquetage obligatoire de la Norme générale pour l'étiquetage des aliments préemballés (Codex STAN 1-1985). À la section 4 de la NGEAP (*Étiquetage obligatoire des aliments préemballés*), le paragraphe 4.1.2, qui précise que l'état du produit ou le type de traitement subi par le produit, doit être déclaré sur l'étiquette, puisqu'il fait partie des exigences obligatoires.

Si le but de cette phrase est de mentionner au consommateur qu'un produit cru en apparence peut être consommé sans danger parce qu'il a subi un traitement précis à cette fin, alors la disposition au sujet de l'étiquetage devrait être élaborée davantage pour préciser son but à titre de mesure de gestion du risque; il faudrait également souligner l'importance de fournir des messages d'étiquetage clairs pour assurer que les consommateurs puissent facilement distinguer les produits de ce type. Enfin, des dispositions apparentées devraient être insérées dans la section 9.4 concernant la nécessité d'informer les consommateurs de la différence entre les produits non traités et les produits qui ont subi un traitement pour assurer leur salubrité mais qui ont encore l'apparence d'aliments crus.

## ÉTATS-UNIS

Première phrase : Qu'entend-on dans la première phrase par « nature véritable de ces produits »?

## 9.4 ÉDUCATION DU CONSOMMATEUR

### Paragraphe 106

#### IRAN

À la fin de la phrase, après « bien implanté », insérer « et mis en oeuvre... »

### Paragraphe 107

#### CANADA

Alinéas 1 et 2 : Nous recommandons de donner un exemple en plus de mentionner la nécessité de garder les aliments froids et de maintenir la température du réfrigérateur aussi basse que possible, p. ex, « ne doit pas dépasser 4 °C ».

#### GUATEMALA

Dans les recommandations aux consommateurs, il est important d'ajouter l'utilisation d'**eau potable**, ainsi que l'utilisation d'ustensiles et de procédures de manutention des aliments, car ils peuvent tous être des facteurs de contamination croisée.

#### IRAN

Ajouter un énoncé au sujet de *l'éducation de toutes les personnes qui touchent le produit de la récolte aux entreprises de services alimentaires /restauration* : (1). En diffusant les messages de sensibilisation du public à la radio, à la télévision et par les autres canaux médiatiques, ainsi que par l'entremise des associations de consommateurs, les associations de bénévoles (influentes dans certains pays), etc., (2). Formation de recyclage des travailleurs de la santé; et (3). Vendeurs et fournisseurs de denrées alimentaires.

## ÉTATS-UNIS

Premier alinéa, deuxième tiret : Peut-être devrait-on ajouter une température spécifique en plus de la mention « aussi faible que possible », p. ex. « température <10 C ou aussi faible que possible ». Il serait peut-être utile que la température soit inférieure au niveau requis pour la salubrité de l'aliment.

### 9.4.1 Attention particulière pour les sous-populations vulnérables

#### Paragraphe 108

##### IRAN

Au deuxième alinéa, ajouter « avant la consommation » à la fin de la phrase.

##### ÉTATS-UNIS

Pourrait-on mentionner ici d'autres facteurs de risque en plus des maladies du foie?

### SECTION X - FORMATION

#### 10.1 DEGRÉ DE SENSIBILISATION ET RESPONSABILITÉS

#### Paragraphe 110

##### CANADA

Nous proposons d'éclaircir davantage cette phrase. On s'attendrait à ce que les pêcheurs, les producteurs primaires, les distributeurs, les détaillants, les établissements de services alimentaires, etc. reçoivent des directives précises et de la formation au sujet de la maîtrise de *Vibrio* spp. à caractère pathogène dans les produits de la pêche, pour qu'ils puissent à leur tour communiquer ces directives, lorsqu'elles s'appliquent, à leurs employés, aux consommateurs, etc.

#### 10.2 PROGRAMMES DE FORMATION

#### Paragraphe 111

##### MEXIQUE

##### Premier alinéa

Le Mexique suggère de remplacer « leur milieu de développement » par « leur habitat ».

**Fondement :** Pour plus de clarté.

##### PHILIPPINES

Nous recommandons d'insérer un autre alinéa :

- la gestion des risques microbiologiques posés par *Vibrio* spp. dans les différents types de produits de la pêche.

**Fondement :** Comme plusieurs études ont été menées sur l'évaluation des risques présentés par *Vibrio* spp. à caractère pathogène dans des aliments spécifiques, les efforts devraient être poursuivis pour diffuser l'information sur les risques pour la santé publique et pour garder les intéressés informés.

Observations sur la rédaction du texte

##### MEXIQUE

- Dans la version espagnole, remplacer le mot « colérico » (cholérique) par « toxigénico » (toxigène), car il est plus courant dans les documents publiés, y compris la législation mexicaine sur la santé.
- Les observations au sujet des corrections apportées à la traduction en espagnol seront présentées pendant la session, de concert avec les autres pays hispanophones.