commission du codex alimentarius F

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

ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ

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 7 de l'ordre du jour **CX/FH 09/41/7 Add. 1**
Octobre 2009

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITE CODEX SUR L'HYGIENE ALIMENTAIRE

Quarante-et-unième session
The Loews Coronado Bay Hotel, San Diego, Etats-Unis d'Amérique

AVANT-PROJET D'ANNEXE SUR LE CONTROLE DES MESURES POUR *VIBRIO PARAHAEMOLYTICUS* ET *VIBRIO VULNIFICUS* DANS LES MOLLUSQUES A L'ETAPE 3

OBSERVATIONS PRESENTEES PAR :
AUSTRALIE, BRESIL, COSTA RICA, EGYPTE, MEXIQUE, PEROU ET LES ETATS-UNIS D'AMERIQUE

AUSTRALIE

Le premier document (ALINORM 09/32/13 Annexe IV) est la version courante de l'avant-projet proposé de **Directives** sur la maîtrise de *Vibrio* spp. dans les fruits de mer à l'étape 3. Un des aboutissants de la 40e session était la décision de convoquer un groupe de travail physique (dirigé par le Japon) pour élaborer l'avant-projet d'une **annexe** consacrée aux crustacés mollusques. Le document CX/FH 09/41/7 représente l'avant-projet proposé de l'annexe qui a été soumis aux observations et qui sera examiné durant la 41e session du CCFH.

Observations générales
L'Australie prend acte des travaux accomplis par le groupe de travail physique pour élaborer l'avant-projet d'annexe aux Directives. Le groupe de travail physique a cerné plusieurs points importants et dégagé plusieurs recommandations, notamment celle visant à modifier le titre des avant-projets d'annexe afin d'utiliser le terme de « mollusques bivalves » plutôt que le terme plus général de « crustacés mollusques ». Le groupe de travail a mentionné dans le résumé de sa réunion que son mandat n'incluait pas l'apport de modifications au document sur les directives. Dans la version actuelle des Directives, l'annexe est uniquement mentionnée dans une note de bas de page au paragraphe 65. Le groupe de travail physique a suggéré de déplacer les paragraphes 29 à 31 dans l'annexe. D'autres paragraphes bénéficieraient également d'être déplacés à l'intérieur de l'annexe. Nous suggérons fortement de considérer le document des Directives et le document de l'annexe comme un tout, pour plus de cohérence et pour s'assurer que les renvois correspondent.

L'annexe comprend de nombreuses mentions au sujet de la surveillance, de la modélisation et des risques. Il serait nécessaire de disposer de méthodes microbiologiques normalisées, par exemple des méthodes certifiées ISO, pour les *Vibrio* spp. afin de commencer à établir des seuils de concentration de *Vibrio* spp. dans les fruits de mer. Toutefois, en ce qui a trait à la surveillance, les méthodes microbiologiques habituelles ne conviennent pas pour évaluer le risque encouru par les consommateurs. Il faudrait recourir à des méthodes moléculaires pour cerner précisément les facteurs et les gènes de virulence. À cet égard, la mise au point par les États-Unis d'un outil de prévision qui servirait à évaluer le risque lié à la présence de *V. parahaemolyticus* et *V. vulnificus* dans les fruits de mer augure bien.

Observations spécifiques sur le document CX/FH 09/41/7

Texte du document	Observation	Texte suggéré
Titre de CX/FH 09/41/7 « ... dans les crustacés mollusques à l'étape 3 »	**Nous sommes d'accord** avec l'observation du groupe de travail physique selon laquelle il faudrait modifier le titre de l'annexe pour cibler plus spécifiquement les mollusques bivalves.	**Avant-projet proposé d'annexe sur la maîtrise de *Vibrio parahaemolyticus* et de *Vibrio vulnificus* dans les mollusques bivalves**
Rapport du groupe de travail physique - CX/FH 09/41/7 par. 11	**Nous sommes d'accord** avec la recommandation du groupe de travail physique de convoquer une consultation d'experts afin de valider les modèles de prédiction utilisés pour élaborer les évaluations de risque FAO/OMS. Les modèles sur les taux de prolifération utilisés dans le tableau 1 illustrent bien ce besoin.	**Supprimer le tableau 1**
Annexe du doc. CX/FH 09/41/7 par. 5	Le champ d'application actuel de l'annexe et des Directives s'étend de la production primaire à la consommation. L'observation de l'Australie dans le document CX/FH 08/40/8 – Add. 1 était que le Code serait plus ciblé si le champ d'application s'étendait de la production primaire à **la vente au détail**.	
Annexe du doc. CX/FH 09/41/7 par. 10 lignes 6 - 8 (version anglaise)	L'observation selon laquelle *V.p.* se développe plus rapidement et à une moindre température que *V.v.* (tableau 1) repose sur des données **très** limitées et ne tient pas compte de facteurs	

	potentiellement importants comme les différences d'une souche à l'autre. L'utilisation de ces taux de croissance dans un outil de prédiction exigera une évaluation détaillée avant validation. Voir la recommandation du groupe de travail sur la validation des modèles de prédiction. **Nous sommes d'accord** avec la recommandation du groupe de travail physique au sujet de la constitution d'un groupe de consultation d'experts pour valider les modèles.	
Annexe du doc. CX/FH 09/41/7 par. 13	En ce qui a trait à l'eau de ballast, des organisations nationales comme la Australian Maritime Safety Autority (www.amsa.gov.au) ou l'Organisation maritime internationale (www.imo.org) ont adopté des directives pour l'échange de l'eau de ballast. L'IMO préconise l'échange d'eau de ballast à 200 milles nautiques de la côte et à des profondeurs de plus de 200 mètres.	
Annexe du doc. CX/FH 09/41/7 par. 18 1er alinéa	Des directives sur l'élaboration d'un niveau approprié de protection contre *Vibrio* spp. dans les mollusques bivalves seraient utiles.	

BRESIL

Le Brésil félicite le groupe de travail dirigé par le Japon pour les progrès réalisés en vue de l'achèvement du document et pour les efforts que le groupe a déployés afin de maintenir une approche objective. Aux fins de la révision du document, nous suggérons des modifications dans les points décrits ci-dessous.

Rapport du groupe de travail physique

TABLEAU (page 2, paragraphe 8)

Il faudrait envisager de définir plus clairement la catégorie proposée "*crus après une transformation post-récolte*", car selon la définition de mollusques bivalves crus fournie dans le document CODEX STAN 292-2008, « les mollusques bivalves vivants sont des produits qui vivent encore immédiatement avant d'être consommés et qui respectent les dispositions de la section I.-2.2 sur la récolte, la dépuration et le reparcage. Ils ont été décortiqués et/ou congelés et/ou traités pour réduire ou limiter la concentration d'organismes cible tout en conservant pour l'essentiel les caractéristiques organoleptiques des mollusques bivalves vivants. Les mollusques bivalves crus sont commercialisés à l'état réfrigéré ou congelé. » À notre connaissance, la nouvelle catégorie proposée est déjà couverte dans la Norme sur les mollusques bivalves vivants et crus (CODEX STAN 292-2008).

Nous suggérons de reformuler le tableau intitulé État à la consommation et caractéristiques de contrôle de deux catégories d'aliments, partie I et partie II, désignés pour les sections III à X de l'annexe, pour plus de clarté, d'exclure la colonne "*cru*" et de supprimer "*Transformation après post-récolte* " à la troisième colonne. De plus, ces catégories devraient être harmonisées avec celles approuvées par le Comité du Codex pour le poisson et les produits de la pêche.

Etat à la consommation et caractéristiques de contrôle de deux catégories d'aliments, partie I et partie II, désignés pour les sections III à X de l'annexe

Caractéristiques du contrôle par :	Partie I			Partie II	
	État des aliments à la consommation :			État des aliments à la consommation :	
	vivant	~~cru~~	Cru ~~transformation après post-récolte~~	Partiellement traité[1] principalement par le consommateur	Partiellement traité[1] principalement par l'exploitant commercial
Producteur					
Contrôle de production primaire[2]	+	~~+~~	+	+	+
Opérateurs commerciaux[3]					
Traitement post-récolte[4]	-	~~-~~	+	-	-
Contrôle des délais et de la température	+	~~+~~	+	+	+
Traitement adéquat partiel avant consommation[5] [contrôle des délais et de la température proportionnel][6]	-	~~-~~	-	+/-	+
Consommateur					
Traitement supplémentaire partiel avant consommation	-	~~-~~	-	+	-

ANNEXE II –Partie I

3.3 - Manutention, entreposage et transport (paragraphe 19, page 13)

Nous aimerions demander des éclaircissements au sujet de l'obligation de manipuler séparément les produits vivants ou crus non traités à cette étape, car la récolte a lieu dans la même zone de culture. Nous suggérons de réviser la phrase afin de couvrir les mollusques bivalves identifiés par des numéros de lot distincts, la contamination microbiologique croisée et l'application de mesures plus rigoureuses pour la manutention, l'entreposage et le transport des mollusques bivalves destinés à être consommé crus.

Si la phrase doit rester telle quelle, nous suggérons de supprimer "~~*ou crus non traités*~~".

Les mollusques bivalves destinés à être consommés vivants (~~ou crus et non traités~~) doivent être manipulés séparément des mollusques bivalves destinés à la transformation après la récolte ou à tout autre traitement.

5.2.1 Contrôle des délais et de la température (paragraphe 24, page 14)

Nous suggérons de reformuler le paragraphe comme suit :

24. Voir la section 4.1 du Code d'usages pour le poisson et les produits de la pêche (CAC/RCP 52-2003). Un contrôle de température permet d'abaisser la température au point où V. parahaemolyticus et V. vulnificus cessent de se développer doit être utilisé et maintenu [Après la récolte ou après un reparcage/ une dépuration, s'il y a lieu, et pendant la transformation [opération][puis subséquemment jusqu'à la consommation] **~~(pendant toute la chaîne alimentaire] pendant toute la chaîne de production/préparation des aliments]~~.**

5.2.2 Étapes spécifiques de la transformation (paragraphe 25, page 14)

Nous aimerions obtenir des explications au sujet de l'obligation de distribuer des produits vivants ou non traités séparément des produits transformés après la récolte ou ayant subi d'autres traitements. Cette disposition vise à éviter la contamination microbiologique croisée. Nous suggérons d'ajouter une nouvelle section sur la contamination croisée afin de reformuler le texte des paragraphes 19 et 25.

Les mollusques bivalves destinés à être consommés vivants ~~(ou crus et non traités)~~ doivent être manipulés séparément des mollusques bivalves destinés à la transformation après la récolte ou à tout autre traitement afin d'éviter le risque de contamination croisée.

ou

Les mollusques bivalves destinés à être consommés vivants ou crus doivent être manipulés, entreposés, transportés et distribués séparément des mollusques bivalves non traités / non transformés afin d'éviter le risque de contamination croisée.

ANNEXE II –Partie II

3.2 La production hygiénique de sources alimentaires (paragraphe 39, page 15)

Nous suggérons de supprimer « crus et non traités » dans le paragraphe ci-dessous, étant donné que les documents CODEX STAN 292-2008 et CAC/RCP 52-2003 établissent deux catégories de mollusques bivalves, vivants ou crus (transformation après la récolte).

Les mesures de maîtrise décrite à la section III (PRODUCTION PRIMAIRE) de la PARTIE I devraient être appliquées. La combinaison de mesures de traitement et des mesures décrites à la section III de cette partie du document devraient permettre d'obtenir un niveau de protection au moins équivalent à celui fourni pour les mollusques bivalves dans la section III de la PARTIE I. Les mollusques bivalves destinés à recevoir un traitement partiel doivent être manipulés séparément de ceux destinés à être consommés vivants ou [crus] **, ~~crus non traités ou transformés après la récolte~~.**

3.3 - Manutention, entreposage et transport (paragraphe 41, page 15)

Nous suggérons de supprimer « crus et non traités » dans le paragraphe ci-dessous, étant donné que les documents CODEX STAN 292-2008 et CAC/RCP 52-2003 envisagent deux catégories de mollusques bivalves, vivants ou crus (transformation après la récolte).

Les mesures de maîtrise décrite à la section III (PRODUCTION PRIMAIRE) de la PARTIE I devraient être appliquées. La combinaison de mesures de traitement et des mesures décrites à la section III de cette partie du document devraient permettre d'obtenir un niveau de protection au moins équivalent à celui fourni pour les mollusques bivalves dans la section III de la PARTIE I. Les mollusques bivalves destinés à recevoir un traitement partiel doivent être manipulés séparément de ceux destinés à être consommés vivants ou [crus], **~~crus non traités ou transformés après la récolte~~.**

COSTA RICA

Le Costa Rica remercie le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire de cette occasion qui lui est donnée de commenter le document préparé par le groupe de travail physique du Japon. Les observations du Costa Rica sont énumérées ci-après :

1- À la ligne 11 [ligne 9 de la version anglaise du document] de la section Introduction de l'Annexe II du document, le Costa Rica suggère d'utiliser la formulation suivante : *« Dans de nombreux pays, les mollusques bivalves sont souvent conservés à température ambiante pendant de longues périodes, ce qui favorise la prolifération post-récolte de ces agents pathogènes et contribue en grande partie au risque qui en découle, selon des évaluations de risque récemment achevées par la FAO et l'OMS au sujet des deux agents pathogènes2. » [Note du traducteur : Ce changement proposé ne semble s'appliquer UNIQUEMENT à la formulation de la version espagnole du texte; il n'apporte aucun changement de fond.]*

2- SECTION II – OBJECTIFS. Ligne 5 : le Costa Rica propose de modifier la phrase comme suit : *« Les mesures de maîtrise applicable à ces pathogènes sont similaires mais ils diffèrent dans la mesure où les caractéristiques de croissance et de survie diffèrent. » [Note du traducteur : Ici également, ce commentaire semble modifier uniquement la formulation du texte en espagnol. Aucun changement de substance. »]*

3- Concernant le troisième alinéa du paragraphe 14, les navires se trouvent souvent à plusieurs heures de la côte, et la température peut dépasser 5 ºC, voire 10 ºC, ce qui augmente le risque de prolifération de ces agents pathogènes. Pour cette raison, le Costa Rica suggère que la température soit inférieure à 10 ºC pour *Vibrio parahaemolyticus* et *Vibrio vulnificus.*

4- Au paragraphe 23, le Costa Rica pense qu'on devrait expliquer ce que constitue la validation de la pressurisation et des traitements thermiques à chaleur modérée.

5- Le Costa Rica aimerait souligner l'importance de conserver la formulation des paragraphes 19 et 25 telle quelle dans l'avant-projet.

6- Au paragraphe 30, le Costa Rica propose de modifier la phrase comme suit :

En outre, les programmes destinés à informer les consommateurs devraient faire valoir les bienfaits diététiques de ces aliments, mais ils devraient également fournir des mises en garde sur les risques et les dangers que présentent *Vibrio* à caractère pathogène pour la santé (Voir le paragraphe 106 de l'Avant-projet de *Code d'usages en matière d'hygiène pour Vibrio spp. dans*

les fruits de mer (à l'étape 3), afin d'aider les consommateurs à prendre des décisions éclairées au sujet de l'achat, de l'entreposage de l'étiquetage (date de fraîcheur), et de la consommation de certains mollusques bivalves, en tenant compte des conditions propres à chaque région et des habitudes de consommation.

7- Au point 5.2.4, paragraphe 48, le Costa Rica considère que des recommandations devraient être proposées pour prévenir ou éviter la contamination croisée entre les mollusques bivalves avant et après un traitement partiel. Nous ne pensons pas que ce paragraphe a un lien avec le paragraphe 85 de l'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).

8- Le Costa Rica pense que les contributions qui ont été faites à ce document sont très satisfaisantes, et approuve l'avancement du projet à l'étape 5.

ÉGYPTE

L'avant-projet devrait tenir compte des risques sanitaires liés à *vibrio. parahaemolyticus* et à *vibrio. vulnificus* chez les différentes espèces de crustacés.

- Les méthodes de surveillance de *vibrio. parahaemolyticus* et de *vibrio.vulnficus* (paragraphes 12-15) doivent être validées scientifiquement.
- L'EOS convient avec le groupe de travail que durant sa prochaine session (41e), le CCFH devrait encourager la FAO et l'OMS à fournir aux pays membres une assistance technique pour améliorer leur capacité de dépistage de *vibrio. spp.*

MEXIQUE

Le Mexique réitère son engagement au Codex Alimentarius et apprécie cette occasion qui lui est donnée de présenter ses observations sur l'Avant-projet d'annexe sur les mesures de maîtrise de *Vibrio parahaemolyticus* et de *Vibrio vulnificus* dans les crustacés mollusques, à l'étape 3 du processus :

Observations générales :

- Le document nous paraît complet, il cible bien les points qui devaient être couverts.
- La question de savoir si une importance égale est accordée d'une part au « contrôle exercé par le consommateur (partiellement traité par le consommateur et traitement partiel supplémentaire avant la consommation) et d'autre part aux mesures appliquées par les transformateurs.
- La caractéristique de chacun de ces processus, hormis le traitement thermique, (par exemple, avec le traitement à l'acide, recommander le type d'acide et la concentration d'utilisation) doit figurer dans la définition de « partiellement traité ».
- Changer les unités à ppm (on a utilisé ppt (g/L) dans le document).

	Emplacement dans le texte	Observation
1.	**SECTION III - PRODUCTION PRIMAIRE**	Bien que nous sachions que le groupe de travail n'a pas établi les seuils maximaux recommandés pour ces micro-organismes dans les produits (l'une des raisons

	3.1 HYGIÈNE ENVIRONNEMENTALE **Paragraphe 12**	de l'élaboration de ce document au départ, séparément du thème abordé par le comité du codex sur le poisson et les produits de la pêche), nous voulons signaler que les pays devraient, pourraient ou auraient intérêt à fixer des limites réglementaires basées sur les résultats des échantillons et des analyses épidémiologiques disponibles.
2.	**3.3 MANUTENTION, ENTREPOSAGE ET TRANSPORT**	Le réglage de la température doit être correctement indiqué (pour ces micro-organismes elle doit se situer à 10° Celsius ou moins)
3.	**5.2.1 Contrôle de la durée et de la température** **Paragraphe 24**	Nous pensons que le contrôle de la durée et de la température devrait être suggéré depuis la récolte jusqu'à la distribution finale, même en tenant compte des caractéristiques individuelles de l'activité en question dans chaque pays. À cet égard, nous pensons qu'il serait utile de mentionner la température de contrôle où il y a lieu dans le document, laquelle température doit être de 10 °C ou moins pour ces micro-organismes.

PEROU

Les changements ou ajouts suivants sont proposés :

- Le paragraphe qui suit pourrait être pris en considération dans l'introduction :

  Certaines espèces provoquent principalement des troubles gastro-intestinaux (*V. cholerae* et *V. parahaemolyticus*), tandis que d'autres provoquent des troubles non intestinaux, comme la septicémie (*V. vulnificus*).Dans les régions tropicales et tempérées, les espèces de *Vibrio* qui causent la maladie sont naturellement présentes dans les environnements marins, côtiers et estuariens (saumâtres) et sont les plus abondantes dans les estuaires. Il a également été démontré que dans plusieurs parties du monde, il existe une corrélation positive entre la température de l'eau et les numérations de *Vibrio*. Par ailleurs, selon les données présentées par les États-Unis et le Danemark à la 40e session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire, il existerait une corrélation positive entre la température de l'eau et le nombre d'isolats de *Vibrio* à caractère pathogène pour les humains, et entre la température de l'eau et le nombre d'infections signalées chez les humains. Cette corrélation est particulièrement vraie dans le cas de *V. parahaemolyticus* et de *V. vulnificus.*

- Au par. 11, il faudrait prendre en considération le fait que les facteurs qui influencent la prévalence de *V. parahaemolytic* à caractère pathogène dans l'environnement sont la température, par exemple le taux de croissance de *V. parahaemolyticus* dans les huîtres à des températures autres que 26 ºC, ce qui fait de la température une variable potentielle.

ÉTATS-UNIS

Observations générales

Les États-Unis appuient dans l'ensemble les efforts du groupe de travail concernant les mesures de maîtrise qui ont été élaborées pour les mollusques bivalves destinés à être consommés vivants et crus. Les États-Unis appuient également les recommandations du rapport concernant l'élaboration et l'application des procédures d'évaluation des risques (« calculateurs ») en utilisant des données spécifiques à la région. Les États-Unis seraient prêts à démontrer l'utilité des calculs de l'évaluation de risque pour *V. parahaemolyticus* et *V. vulnificus* lors de la réunion du CCFH à San Diego, tel que demandé par le groupe de travail au cours de sa réunion à Kyoto (Japon) en juin 2009. Les États-Unis estiment que cette présentation conviendrait davantage pour la réunion du groupe de travail sur le document de base, le dimanche 15 novembre 2009, mais ils sont ouverts à d'autres suggestions.

Par contre, les États-Unis ont de grandes réserves au sujet de l'agencement actuel de l'annexe. En particulier, nous pensons qu'en divisant le document en deux parties, le groupe de travail a créé de fait une nouvelle catégorie de mollusques bivalves qui sont destinés à être « partiellement traités » ou soumis à un traitement ultérieur par les consommateurs afin d'éliminer les dangers susceptibles d'exister. Le document comprend notamment des exigences s'adressant aux consommateurs (voir page 10, paragraphe 5 et page 17, paragraphe 54, dans la section 9.3 Étiquetage). Les États-Unis jugent que cette exigence est inappropriée étant donné que les directives et les normes du Codex sont conçues pour fournir des conseils aux gouvernements et à l'industrie afin d'assurer que *les consommateurs* obtiennent des aliments salubres et afin de promouvoir des pratiques commerciales équitables. Il n'est pas approprié que les directives et les normes du Codex imposent aux consommateurs d'assurer l'application de mesures de contrôle finales.

En outre, les principes généraux d'hygiène alimentaire, y compris l'annexe HACCP, qui s'appliquent aux produits fabriqués en vertu de ces directives, placent correctement le fardeau sur les transformateurs afin de déterminer la probabilité raisonnable qu'un danger se produise, et lorsqu'un danger survient, d'appliquer des mesures de maîtrise appropriées pour éliminer ou prévenir le danger, ou le réduire à un niveau acceptable. Il n'est pas approprié, lors de la mise en oeuvre des principes HACCP, de compter sur le consommateur pour maîtriser des dangers qui ont une probabilité raisonnable de se produire.

Il y a aussi la question de la mise en application - les États-Unis n'ont connaissance d'aucun gouvernement ni d'aucune organisation de l'industrie qui ait le pouvoir ou la capacité de vérifier que cette mesure de maîtrise finale a été correctement appliquée à l'étape de la consommation.

Enfin, les États-Unis sont préoccupés par la confusion qui pourrait être semée parmi les consommateurs, car il serait plus difficile pour ces derniers de distinguer l'emballage et l'apparence des mollusques bivalves crus ayant reçu un traitement moins rigoureux des même produits ayant été cultivés et traités en vue de minimiser le danger lié aux agents pathogènes. Les consommateurs pourraient s'attendre à ce que ces produits ne présentent aucun danger pour la consommation à l'état cru, sans autre traitement. Même si les consommateurs ont effectivement lu l'étiquette et sont au courant de la nécessité d'effectuer un autre « traitement partiel » avant de consommer le produit, il est bien possible qu'ils n'aient ni les connaissances, ni l'équipement nécessaire pour s'assurer qu'ils ont bien réduit ou éliminé le danger.

Observations spécifiques

Page 3 - L'irradiation devrait être comprise comme exemple de traitement post-récolte à la note infrapaginale 4. Dans le tableau, on indique que le produit traité après la récolte ne sera pas vivant. Cela peut être vrai pour les traitements actuellement identifiés, mais ce n'est pas le cas pour les produits irradiés.

Page 4 - paragraphe 9, page 11 - paragraphe 6 et page 13 - paragraphe 23 : Le texte devrait inclure l'irradiation comme exemple de traitement après récolte, et on devrait indiquer que les crustacés irradiés sont encore vivants après le traitement.