



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

Quarante-septième session

Boston, Massachusetts, États-Unis d'Amérique, 9 - 13 novembre 2015

**QUESTIONS SOUMISES AU COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE PAR LA
COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET/OU D'AUTRES ORGANES SUBSIDIAIRES DU CODEX**

A. QUESTIONS DÉCOULANT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS (38^e SESSION)

QUESTIONS POUR INFORMATION

Normes et textes apparentés adoptés¹

1. La CAC38 a adopté les textes suivants:

- Amendements dans les Sections consacrées à l'hygiène dans les normes pour les produits carnés (*Normes pour le «Luncheon Meat»* (CODEX STAN 89-1981); *pour le jambon cuit* (CODEX STAN 96-1981); *pour l'épaule de porc cuite* (CODEX STAN 97-1981); *pour le «Cooked Cured Chopped Meat»* (CODEX STAN 98-1981) *et pour le «Corned Beef»* (CODEX STAN 88-1981))
- Directives pour le contrôle des *Trichinella* spp. dans la viande de suidés; et
- Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau.

Approbation d'interruption des travaux²

2. À sa trente-huitième session, la Commission du Codex Alimentarius a approuvé l'interruption des travaux sur Annexe sur les aspects statistiques et mathématiques des *Principes et Directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CAC/GL 21-1997).

3. Le Comité est invité à noter les informations ci-dessus.

B. QUESTIONS DÉCOULANT D'AUTRES ORGANES SUBSIDIAIRES DU CODEX

QUESTIONS POUR INFORMATION

Comité exécutif de la Commission (70^e session)³

Gestion du travail

4. Le CCEXEC70 est convenu de recommander à tous les comités d'examiner la nécessité d'élaborer une méthode de gestion de leurs travaux analogue à celle qui est utilisée par le CCFH (tout en tenant compte des différences entre les sujets, les procédures de travail, etc. des différents comités).

Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (9^e Session)

Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination pour les mycotoxines dans les épices⁴

5. Le CCCF9 a convenu de commencer les nouveaux travaux sur le Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des épices par les mycotoxines. Le CCCF9 est convenue qu'il ne demanderait pas au CCFH de supprimer de mesures relatives aux mycotoxines dans le Code d'usages en matière d'hygiène pour les épices et les plantes aromatiques séchées (CAC/RCP 42-1995) pour le moment, tant que les travaux du CCCF n'étaient pas terminés.

¹ REP15/CAC, Annexe III

² REP15/CAC, Annexe VII

³ REP15/EXEC, par. 22.

⁴ REP15/CF, par. 142

Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche (34^e Session)Histamine⁵

6. Le CCFFP34 a convenu d'élaborer des orientations plus spécifiques dans le *Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche* (CAC/RCP 52-2003) et d'élaborer les plans d'échantillonnage figurant dans les normes pour les poissons et les produits de la pêche.

7. Le Comité est **invité à noter** les informations ci-dessus.

POINTS D'ACTION**Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche (34^e Session)**Approbation des dispositions en matière d'hygiène dans les normes du Codex

8. Conformément à son mandat et à la pratique établie, le CCFH est invité à approuver les **dispositions en matière d'hygiène** de normes et codes d'usages lorsqu'ils ont atteint l'étape 5/8 ou 8 de la procédure d'élaboration du Codex.

9. Les gouvernements et organisations internationales intéressées sont invités à examiner la pertinence de l'approbation des **dispositions en matière d'hygiène**, et à prendre une décision à ce sujet, concernant les projets de texte suivants qui pourraient être inclus dans le *Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche* (CAC/RCP 52-2003) et qui ont été distribués aux gouvernements membres :

- Le projet de Code d'usages pour la préparation de sauce de poisson (REP16/FFP, Annexe III).
- L'avant-projet de Code d'usages pour la préparation de caviar d'esturgeon (REP16/FFP, Annexe V).

10. Le CCFH **est invité** à indiquer si les textes :

- Peuvent être approuvés ;
- Peuvent être approuvés avec des amendements ; ou
- Ne peuvent pas être approuvés, en donnant les raisons.

11. Les textes des sections citées ci-dessus sont joints dans l'Annexe I du présent document.

⁵ REP16/FFP, par. 72-74

DISPOSITIONS D'HYGIÈNE POUR APPROBATION

Avant-projet de Code d'usages pour la préparation de sauce de poisson

Dangers

Une grande quantité de sel est utilisée pour la préparation de la sauce de poisson. Une concentration de sel en phase aqueuse supérieure ou égale à 20% devrait être atteinte et maintenue tout au long de la fermentation afin de prévenir le développement et l'activité de microorganismes indésirables, y compris d'agents pathogènes.

X.1.1 Poissons

Dangers potentiels : scombrottoxine (histamine), contamination microbiologique

Orientations techniques :

- Le contrôle des matières premières devrait inclure les caractéristiques suivantes, lorsqu'elles s'appliquent à des dangers ou à des défauts identifiés :
 - Pour la maîtrise des agents pathogènes microbiens, les intoxications par la scombrottoxine et la décomposition ;
 - Selon qu'il convient, une documentation sur le bateau de récolte, le transport et l'entreposage actant que les poissons ont été réfrigérés et conservés à une température inférieure ou égale à 3 °C ; ou
 - Selon qu'il convient, une documentation sur le bateau de récolte et le transport actant que les poissons ont été réfrigérés et conservés à des températures situées entre 3 °C et 10 °C et mélangés à du sel pour garantir une concentration de sel en phase aqueuse supérieure ou égale à 10%.
 - Analyse de l'histamine
 - Un échantillonnage de vérification de l'histamine devrait être régulièrement réalisé au moyen d'un échantillon de taille importante afin de s'assurer (autrement que par la documentation) que le refroidissement des bateaux de récolte et/ou les mesures de contrôle du salage sont efficaces.
- Pour maîtriser le danger lié à *Clostridium botulinum*, en plus du refroidissement et des mesures de contrôle du salage mentionnés ci-dessus, les poissons non éviscérés de plus de 12 cm de longueur qui n'ont pas été éviscérés sur le bateau de récolte doivent être éviscérés à leur arrivée à l'usine de transformation :
 - Les poissons devraient être éviscérés correctement, sans retard et avec soin pour éviter la contamination ;
 - L'éviscération est complète lorsque le tractus intestinal et les organes internes ont été enlevés ;
 - Il faudrait utiliser de l'eau de mer propre ou de l'eau potable.
- Après réception, la matière première doit rester réfrigérée jusqu'au moment du salage.

X.2 Mélange du poisson et du sel

Dangers potentiels : scombrottoxine (histamine), contamination microbiologique (toxines de Clostridium botulinum et de Staphylococcus aureus).

Orientations techniques :

- Le poisson et le sel devraient être mélangés soigneusement par un personnel formé ou par des machines pour assurer un bon contact entre le sel et le poisson afin d'empêcher la croissance de pathogènes et la décomposition pendant la fermentation.
- Afin de prévenir la décomposition et la croissance de bactéries pathogènes, la concentration de sel ne devrait pas être inférieure à 20% du poids. Les proportions de poids de poisson et de sel sont généralement de 3:1, 5:2 et 3:2.

- Le poisson devrait atteindre 20% de sel en phase aqueuse ou une activité de l'eau inférieure ou égale à 0,85 au centre du plus grand poisson dans un délai approprié pour l'agent pathogène cible et à température ambiante.
- Avant le mélange, les propriétés chimiques, les facteurs essentiels de qualité et l'histamine devraient être surveillés conformément à la *Norme pour la sauce de poisson* (CODEX STAN 302-211) et les résultats enregistrés. Les lots dépassant les limites d'histamine doivent être jetés.

Avant-projet de Code d'usages pour la préparation de caviar d'esturgeon

X.16 Élimination de l'excédent d'eau salée (étape 16 de la préparation)

Dangers potentiels : contamination microbiologique

Conseils techniques :

- La teneur en sel du produit fini devrait être supérieure ou égale à 3g/100g et inférieure ou égale à 5g/100g ($\geq 5\%$ dans la phase aqueuse ou activité de l'eau $< 0,97$).
- La température ambiante et la durée de l'exposition à la température ambiante devraient être maîtrisées et surveillées pour prévenir la croissance microbienne.