

# CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION



Food and Agriculture  
Organization of the  
United Nations



World Health  
Organization

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Agenda Items 2, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12

CRD19

ORIGINAL LANGUAGE ONLY

## JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME

### CODEX COMMITTEE ON FOOD HYGIENE

Fifty-fourth Session

Nairobi, Kenya

11 - 15 March 2024

#### Comments of Morocco

#### Point 2 de l'ordre du jour : Questions soumises au Comité par la Commission du Codex Alimentarius et/ou d'autres organes subsidiaires du Codex

Les plans d'échantillonnage pour l'histamine

##### **Position nationale 1 :**

Le Maroc apprécie le travail des autres comités et soutient le report de l'examen des plans d'échantillonnage pour l'histamine jusqu'à ce que le CCMAS ait achevé ses outils pour soutenir la mise en œuvre des Directives générales sur l'échantillonnage (CXG 50-2004).

#### Point 5 de l'ordre du jour : Directives pour la maîtrise des d'Escherichia Coli productrices de shigatoxines dans le bœuf cru, les légumes à feuilles frais, le lait cru, les fromages au lait cru et les graines germées

##### **Avant-projet d'annexe II sur les légumes à feuilles frais à l'étape 4**

##### **Position nationale 2 :**

Le Maroc approuve l'avancement du document dans le cadre de la procédure par étape du Codex.

Une attention particulière doit être accordée aux Directives de sécurité sanitaire pour l'utilisation et le recyclage de l'eau (CXG 100-2023).

#### Point 6 de l'ordre du jour : Directives de sécurité sanitaire pour l'utilisation et le recyclage de l'eau dans la production et la transformation des aliments

##### **Avant-projet d'annexe II sur les produits de la pêche à l'étape 4**

##### **Position nationale 3 :**

##### **Commentaire générale**

Le Maroc apprécie les efforts du GTE présidé par l'Union européenne pour élaborer cette ligne directrice et ses annexes. Néanmoins, **l'annexe II a besoin de plus de précisions et de détails.**

##### **Commentaires spécifiques**

##### **Exemples d'aspects qui nécessitent plus de détails et de clarifications :**

1. Les différentes **sources d'eau** qui pourraient être considérées comme adaptées à l'usage prévu ;
2. Les différentes **utilisations et applications** de l'eau adaptée à son usage ;

3. **L'évaluation** à effectuer pour décider si une eau **doit être considérée comme adaptée à son usage** et **l'arbre de décision** qui aide l'organisme professionnel à prendre une décision (en tenant compte de nombreux paramètres : source d'eau, risque microbiologique, utilisation prévue de l'eau, type de technique de traitement) ;

4. **Les mesures de contrôle pour la réutilisation adaptée de l'eau** (sélection des mesures pour contrôler les dangers identifiés, surveillance, actions correctives, validation, vérification) ;

5. **Les mesures de gestion à adopter** suite à l'identification d'une **contamination** dans l'approvisionnement en eau ;

6. Les différentes **technologies de traitement de l'eau** afin de réutiliser l'eau en toute sécurité pour répondre à des applications adaptées ;

7. Le manque d'information sur **les conditions de stockage de l'eau et des eaux réutilisées** ;

8. **La fréquence d'échantillonnage et les critères microbiologiques de l'eau adaptée à son usage** ;

9. **L'absence de détail sur tout ce qui est recyclage de l'eau (volet utilisation a été couvert).**

Paragraphe 18 page 6 : « L'utilisation d'eau non potable est autorisée pendant la manipulation et la transformation, tant qu'elle ne compromet pas la sécurité sanitaire du ou des produits ou que d'autres étapes de transformation permettent d'éliminer le danger lié à une eau non potable. »

Cette tolérance nécessite une maîtrise quasi absolue du processus et du système d'autocontrôle mis en place et avec la validation des autorités compétentes.

Section 7 : contenu à développer à l'instar des recommandations générales de l'annexe III sur les produits laitiers.

Paragraphe 30 : « Plusieurs dangers **biologiques** pertinents et leurs risques relatifs qui peuvent être pris en considération lors d'une évaluation de l'adaptation de l'eau aux fins prévues sont répertoriés dans le tableau 1. »

Dans ce paragraphe, il est question de dangers biologiques et fait référence au tableau 1 dont le titre est « Classement des risques liés aux dangers **microbiologiques** d'origine hydrique les plus importants pour les poissons et les produits de la pêche ». À cet effet, il faudrait remplacer le mot « **microbiologiques** » dans le titre par « **biologiques** », tant qu'il contient également les helminthes.

En outre, il est difficile de prendre en compte l'ensemble des dangers biologiques cités dans le tableau lors de l'évaluation du risque pour juger si l'eau est adaptée à l'usage prévu.

Paragraphe 50 : « Les pratiques de suivi devraient être basées sur le risque, couvrir l'intégralité du système d'eau, de la source jusqu'au point d'utilisation, et tenir compte des données historiques afin de déterminer la fréquence de suivi. »

Il est opportun de concevoir un tableau de fréquences d'analyse, même si ce n'est pas exhaustif, et de prévoir des révisions en fonction des constats.

Contradiction entre les paragraphes 30 et 52 : le 1<sup>er</sup> paragraphe souligne la pertinence de la recherche des dangers biologiques dans l'évaluation des risques de l'eau adaptée à l'usage prévu, tandis que le second paragraphe stipule qu'il y a des faibles corrélations entre les indicateurs microbiologiques et les agents pathogènes, dans les différents types d'eau utilisés pour la production et la transformation d'aliments.

**Point 7 de l'ordre du jour : l'Avant-projet de révision des Directives sur l'application des principes généraux en matière d'hygiène sur la maîtrise de vibrio spp. dans les fruits de mer (CXG 73-2010) à l'étape 4.**

#### **Position nationale 4 : La définition de l'eau propre**

Le Maroc propose d'adopter la même définition que celle du code d'usage sur le poisson et les produits de la pêche (CXC 52-2003) pour plus de cohérence.

« Eau provenant de toute source sans contamination microbiologique, substances nuisibles et/ou plancton toxique en quantités susceptibles d'affecter la sécurité sanitaire de poissons, mollusques et crustacés et de leurs produits destinés à la consommation humaine ».

**Position nationale 5 : Paragraphe 34 :**

Le Maroc n'est pas en faveur de l'ajout de l'eau potable à bord des bateaux de la pêche, à cet effet, le Maroc recommande de limiter les phrases où l'exigence de l'eau potable est mentionnée.

Justificatif : à bord des bateaux et en production primaire l'utilisation de l'eau propre n'a pas occasionné d'effets néfastes sur la santé des consommateurs et aussi l'eau potable n'est pas toujours accessible en production primaire.

**Position nationale 6 : Paragraphe 38 :**

Le Maroc propose d'ajouter le moyen de conservation des produits de la pêche en utilisant l'eau de mer et la glace.

**Position nationale 7 : Température 5°C au lieu de 10°C**

Le Maroc propose de maintenir la température de 10 °C

Justificatif : Les références scientifiques indiquent que moins de 15 °C est suffisante pour prévenir la multiplication des vibrio (Rapports de JEMRA 5 et 35).

**Point 8 de l'ordre du jour : Avant-projet de Directives relatives aux mesures de contrôle de l'hygiène alimentaire sur les marchés alimentaires traditionnels à l'étape 4.****Position nationale 8 : Titre**

Le Maroc soutient le titre original « Directives pour les mesures de contrôle de l'hygiène alimentaire sur les marchés traditionnels de produits alimentaires »

Justificatif : Cette position repose sur la nature multiforme de l'hygiène, qui englobe l'hygiène personnelle, environnementale, domestique et alimentaire.

Parmi celles-ci, l'hygiène alimentaire se distingue comme la plus critique dans le contexte des marchés traditionnels, définis comme l'ensemble des conditions et mesures nécessaires pour garantir la sécurité et la salubrité des aliments à toutes les étapes de la chaîne alimentaire.

La position du Maroc s'aligne également avec les principes énoncés dans les Principes généraux d'hygiène alimentaire CXC 1-1969.

**Position nationale 9 : structure**

Le Maroc propose que l'avant-projet adopte une structure de lignes directrices en suivant la structuration suivante :

- Section 6 : emplacement, conception, aménagement, structures et équipements
- Section 7 : contrôle de la préparation des aliments
- Section 8 : lutte contre la vermine, assainissement et inclure les aspects cités dans la section 4.4.
- Section 9 : information et sensibilisation des consommateurs

**Justification :**

L'adoption d'une structure de lignes directrices renforce l'intention et l'utilité du document en tant que document d'orientation.

Les amendements proposés c'est pour une meilleure organisation et harmonisation avec d'autres documents du Codex,

La section 6 : l'équipement est inclus dans le contenu de cette section et doit donc être reflété également dans le titre.

La section 7 : il est nécessaire de préciser que la section fait référence au contrôle de la préparation des aliments.

La section 8 : Cette section doit regrouper tous les aspects liés à l'assainissement et à la lutte contre la vermine dans une seule section.

La section 9 : Révisée pour inclure l'aspect « information ».

**Point 9 de l'ordre du jour : Harmonisation des textes du Codex élaborés par le Comité sur l'hygiène alimentaire avec les Principes généraux d'hygiène alimentaire (CXC 1-1969)**

**Position Nationale 10 :** Maroc propose l'option 3

Compte tenu des avantages à long terme de la clarté, de la cohérence et de l'applicabilité des textes du Codex sur l'hygiène alimentaire

Malgré son investissement initial plus important en termes de temps et de ressources, cette option offre la solution la plus complète aux incohérences actuels avec le CXC 1-1969 révisé.

En intégrant pleinement les mises à jour structurelles et techniques, l'option 3 corrige non seulement les divergences actuelles, mais positionne également les textes du Codex pour des mises à jour et des alignements plus faciles à l'avenir, offrant ainsi une solution plus durable. De plus, veiller à ce que toutes les références et définitions soient conformes à la dernière version des Principes généraux d'hygiène alimentaire améliorera les normes internationales de sécurité alimentaire.

**Points 10,11 et 12 de l'ordre du jour : Documents de discussion sur les nouveaux travaux.**

- Document de travail sur la révision des Directives sur l'application des principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise des virus dans les aliments (CXG 79-2012) ;
- Document de travail sur la révision des Directives pour la maîtrise de campylobacter et de salmonella dans la chair de poulet (CXG 78-2011) ;
- Document de travail sur la révision des Directives pour l'application des principes généraux d'hygiène des denrées alimentaires à la maîtrise de Listeria monocytogenes dans les aliments prêts à consommer (CXG 61-2007).

**Position Nationale 11 :** Le Maroc approuve ces nouveaux documents, vu que ces demandes ont été formulées suite aux avancées scientifiques et les nouvelles données élaborées qui ont nécessité l'actualisation de ces trois documents Codex.