

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 4, 5, 6

CRD14

JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME

CODEX COMMITTEE ON FOOD HYGIENE

Forty-ninth Session

Chicago, Illinois, United States of America, 13 - 17 November 2017

Comments of Morocco

English

CX/FH 17/49/5 PROPOSED DRAFT REVISION OF THE GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE (CAC/RCP 1-1969) AND IT'S HACCP ANNEX

Par. 8(i) : All food businesses to undertake hazard analysis

Position : Morocco recommends that not all food businesses should undertake food hazard analysis

Rationale : Not all food businesses are capable of undertaking hazard analysis and implementation of HACCP principles. However, food businesses have a responsibility to inform themselves and be aware of the hazards associated with their processes. Food businesses can seek information from Competent Authorities or other recognized bodies. Small businesses should be encouraged to implement good hygienic practices which are more feasible at their level than the HACCP system.

Para. 8(ii) : Introduction of “enhanced GHPs”.

Position : Morocco does not support the introduction of the term “enhanced GHP”.

Rationale : There should be no introduction of the new terminologies even though some control measures may require more attention, validation and monitoring. The objective of the introduction of the concept of “enhanced GHP” can be addressed by effective implementation of GMP.

Para 8(iii): Good Hygiene Practices-Primary Production

Position : Morocco recommends maintaining the current approach to general principles of food hygiene (GHP plus HACCP if necessary) and supports the need to keep a separate section on primary production in the current document.

Rationale :

Small and medium food businesses as well as producers of primary products find it difficult to implement the HACCP system (current version), Several regulatory texts, exclude the production of primary products from the obligation to implement HACCP ;

Paragraphs 28 to 33 Product and process description should be deleted and moved to the HACCP chapter.

Rational: Some provisions only apply to primary production which have specific requirements, in this case, AU recommends the inclusion of the section on primary production. However the section should be developed to strengthen references throughout the document to demonstrate how the guidance applies to all stages of the food chain.

PROPOSED DRAFT GUIDANCE FOR HISTAMINE CONTROL IN THE CODE OF PRACTICE FOR FISH AND FISHERY PRODUCTS (CAC/RCP 52-2003)

I- General Comments:

Morocco would like to thank Japan and the United States for leading the EWG and for preparing this document.

1. Application of the HACCP system by all types of fishing vessels:

Morocco propose to add a specific paragraph for artisanal fishing vessels. This paragraph can provide guidelines for the control of histamine through the application of good hygiene practices and the respect of cold chain.

Morocco encourages the implementation of the HACCP principles in fishery vessels carrying out valuation and processing of their products on board.

Rationale : The main activity of artisanal fishing boats vessels is a primary production, according to most international regulations where the only on board actions are catching, crating and icing. Specific provisions need to be added to meet the needs of small-scale fisheries.

Applying GHP in artisanal fisheries is enough to control histamine.

Applying HACCP system to artisanal fishing vessels seems difficult to implement.

2. The mandate of the EWG is to work throughout the food chain and that the guidelines must take into account: harvesting, storage, handling, processing and distribution, however, the unbalanced drafting of this annex seems to give great importance to the harvesting part at the expense of other components of the food chain where the risk of histamine accumulation is also important.

Histamine formation is a continuous process and this biogenic amine can accumulate at all stages of the food chain if the control measures have not been respected.

3. Morocco proposes to balance by further developing the provisions for the application of GHP for the control of histamine as in the HACCP application guidelines.

Rationale : The paper focuses more on HACCP guidelines and application for the control of histamine in fish and gives less guidance on adherence to GHP.

4. Morocco wants to maintain Salmonidae in Table 2.3.

Rationale : The conclusions presented by the expert report on histamine in salmon do not support the conclusion that salmon should be excluded from this list.

In case of uncertainty, the procedure to adapt is to apply the precautionary principle, for this salmonidae must be maintained in the table until scientific studies are made proving that the salmon does not cause histamine poisoning. .

Other studies of other biogenic amines with toxic effects besides histamine should also be taken into account.

The data in Tables 3.1 on page 8 and 3.2 on page 10 are sufficient to maintain the salmon. 9 confirmed outbreaks out of 13. Taking into account the contents of histidine, if there is temperature abuse the histamine will be produced .

Morocco wonders how the decision was taken to exclude salmon from this table? While realities and conclusions cited in this report lead to the decision to maintain salmon? The sentences in question are:

- There were a total of 12 incidences of suspected histamine poisoning linked to salmon consumption. The authors noted that although there had been six incidents linked to consumption of canned salmon” page 8
- Salmon was involved in 30 suspected incidents during this period, page 9
- The review quoted the studies of Hoz *et al.* (2000) and Emborg *et al.* (2002) which both showed that although histamine can be formed in Atlantic salmon (*Salmo salar*) during storage, the rate of accumulation is slow and high levels are not formed before the fish spoils. Page 9
- In the publication “Improving Seafood Products for the Consumer”, the authors of the chapter on histamine and biogenic amines (Dalgaard & Emborg, 2008), noted that salmon has been reported to cause histamine poisoning. PAGE 9
- The authors also report that high levels of histamine have been found in routine control of smoked salmon in Denmark, although these findings are unpublished . page 9
- A follow up to a case of an allergic reaction linked to salmon consumption in Italy was reported by Muscarella *et al.* (2013), with a finding of 434 ±34 mg/kg of histamine, suggesting that this was the responsible agent. Page 10
- Feng, Teuber and Gershwin, in their 2016 review of histamine fish poisoning quote the United States of America Centers for Disease Control (CDC) as reporting that between 1998 and 2012, the fish most frequently involved in histamine fish poisoning reactions in the United States of America (USA), according to the CDC, are tuna, mahi, escolar, marlin, and salmon, with the latter accounting for 1.8% of reported cases during this period. A re-assessment of the data by the authors of the present review identified five reported food poisoning incidents involving salmon and trout, of which three were confirmed and two

suspected (see Table 3.2). Unfortunately, no biogenic amine data were presented in the paper of Feng *et al.* (2016).

- TAB 3.2
- Table 5.1 page 23 that list the histamine poisoning caused by the salmonidae

Morocco recalls that the main objective of these guidelines is to prevent histamine intoxication caused by various fish species and not to study histidine levels and eliminate low-grade species even if they cause histamine intoxication. Salmon being incriminated in several intoxications of this type, is the most important reason why it should not be excluded even with low levels of histidine.

Morocco believes that the incrimination of salmon in several histamine intoxications even at low levels of histamine, must attract the attention of risk management organizations to implement more severe preventive measures.

Morocco proposes to use the same scientific approach for all other species as mentioned in the report. The criteria that are used to include the different species in the table, in relation to the Food Safety are especially the content of free histidine, the implication in outbreaks of collective food poisoning and the volume of production. Thus, Morocco emphasizes that the values below for salmon should be taken into account as a basis for excluding from the table all other species that meet the following criteria:

- Contain less than 1000 mg histidine / kg;
- Were responsible for fewer than 9 outbreaks of poisoning;
- Contain, at the marketing stage, thresholds exceeding the safety limit of less than 16%.

In view of the above, Morocco is for the maintenance of salmonidae in Table 2.3 until the availability of scientific evidence that unequivocally demonstrates that Salmonidae are in no way responsible for histamine intoxication. This is the most appropriate approach to follow and not the exclusion of salmonidae before the publication of the evidence in question.

II. Specific comments:

Context: By. X.1: Training of Crew Members Responsible for HACCP Principles

Position: Morocco does not support the training of artisanal fishing crew members on HACCP principles to control histamine formation. However, training in GHP / GMP for the artisanal fishing industry is recommended.

Rationale : Not all fishing enterprises have the same level of capacity to implement the HACCP system. Therefore, it is, highly recommended that members of the artisanal crew be trained in GMP / BPH since they are sufficient to prevent histamine formation.

Context: Figure X.1. Sample Diagram for Producing Fish with Risk of Scombrototoxin Formation

Position: Morocco does not support the current diagram in the text as it stands.

Rationale : A typical manufacturing flowchart should only indicate process steps and associated critical limits, if appropriate, and not monitoring and other related activities as process steps.

Context: Para X.2.2: Temperature monitoring: If an internal temperature in a fish sample exceeds + 4 C, then it should be considered that the entire delivery of the fishing vessel could pose a risk

Position: Morocco is concerned that an entire lot is considered "at risk" based on an internal temperature of a single fish sample exceeding +4 ° C. Morocco recommends that the proposed decisions be consistent with the category of moderate and not high risk of histamine.

Proof: The sample size of one fish on the entire fishing lot is too small, very restrictive and does not reflect the whole lot. Therefore, it is, statistically biased, making batch rejection scientifically unacceptable. The proposal risks being a Technical Barrier to Trade. This decision to reject the entire lot based on the temperature of a fish is not consistent with the category of histamine risk that is moderate and not high.

Background: Para X.2.4.1 Histamine Tests, Achievable Histamine Level

Histamine levels of freshly caught fish with scombrototoxin formation are generally less than 2 mg / kg, and food business operators applying HACCP principles can achieve a histamine level of less than 15 mg / kg.

Position: Morocco does not accept references to histamine levels of 2mg / kg freshly caught fish and 15 mg / kg in establishments applying HACCP principles.

Rationale : References of 2mg and 15mg of histamine per kg of fish in the text may lead to misinterpretation and may be considered critical limits in the industry. In addition, consultations are required to take account of

variations in climatic conditions and the conditions under which fish are caught and prepared /processed on a global scale.

Context: Para X.2.4.2 Addition of a sampling plan for histamine

Position: Morocco does not support the inclusion of histamine tests and the sampling plan in the text at this stage.

Rationale : The 48th session of the CCFH agreed that the guidelines on histamine control will be the first to be developed and followed by the development of sampling plans in the second phase of the committee's work.

New Work / Forward Workplan (Proposals in reply to CL 2017/68-FH)

Morocco supports new work on:

- Proposal to Develop a Code of Practice on Food Allergen Management for Food Business Operators (proposed by Australia and the United States of America)
- Development of a Guidance Document for the Management of Microbiological Foodborne Crisis/Outbreaks proposed by the European Union)

FRENCH

AVANT-PROJET DE RÉVISION DES PRINCIPES GÉNÉRAUX D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE (CAC/RCP 1-1969) ET LEUR ANNEXE HACCP

Para. 8(i): toutes les entreprises devraient mener à bien une analyse des risques :

Toutes les entreprises du secteur alimentaire ne sont pas en mesure d'effectuer une analyse des risques et de mettre en œuvre les principes HACCP. Cependant, les entreprises alimentaires ont la responsabilité de s'informer et d'être conscient des dangers associés à leurs processus. Les entreprises alimentaires peuvent demander des informations auprès des autorités compétentes ou d'autres organismes reconnus. Les petites entreprises devraient être encouragées à mettre en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène plus réalisables à leur niveau que le système HACCP.

Para. 8(ii): l'introduction du terme "BPH renforcées" :

Le Maroc ne soutient pas l'introduction de nouvelles terminologies même si certaines mesures de contrôle peuvent nécessiter plus d'attention, de validation et de surveillance. De plus, l'objectif de l'introduction du concept de «BPH amélioré» peut être atteint par la mise en œuvre efficace des BPF.

Para 8 (iii): Bonnes Pratiques d'Hygiène - Production Primaire :

Le Maroc recommande de maintenir l'approche actuelle des principes généraux d'hygiène alimentaire (BPH plus HACCP au besoin) et d'étudier les mesures de maîtrise concernant la production primaire dans une section spécifique.

Justificatifs :

- Les petites et moyennes entreprises alimentaires ainsi que les producteurs de produits primaires trouvent des difficultés en matière de mise en place du système HACCP (version actuelle),
- Plusieurs textes réglementaires y compris ceux dernièrement amendés excluent la production de produits primaires de l'obligation de la mise en place de l'HACCP ;

Les paragraphes 28 au 33 concernant la description du produit et la description du processus doivent être supprimés et déplacés vers le chapitre HACCP.

AVANT-PROJET DE RÉVISION DU CODE D'USAGES POUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PÊCHE (CAC/RCP 52-2003) NOUVELLE SECTION [X] POUR LES POISSONS PRÉSENTANT UN RISQUE DE FORMATION DE SCOMBROTOXINE

I- Commentaires d'ordre Général :

Le Maroc tient à remercier le Japon et les États-Unis pour avoir dirigé le GTE et pour préparer ce document.

1. L'application du système HACCP par tous les types de bateaux de pêche :

Le Maroc propose d'ajouter un paragraphe spécifique au cas particulier des bateaux de la pêche artisanale. Ce paragraphe peut fournir des lignes directrices pour la maîtrise de l'histamine grâce à l'application des bonnes pratiques d'hygiène et le respect de la chaîne du froid.

Le Maroc est pour la mise en place des principes HACCP dans les navires qui procèdent à la valorisation et transformation de leurs produits à bord.

Justificatif :

L'activité des bateaux de la pêche artisanale est une production primaire selon la plupart des réglementations internationales où les seules activités qui se pratiquent sont la capture, la mise en caisse et le glaçage. Des dispositions spécifiques doivent être ajoutées pour répondre aux besoins de la pêche artisanale.

L'application de BPH dans la pêche artisanale est suffisante pour maîtriser l'histamine.

L'application du Système HACCP au niveau des bateaux de pêche artisanale semble difficile à mettre en place sur le terrain.

2. Le Maroc propose de traiter de manière intégrale et équilibrée toutes les étapes de la chaîne alimentaire et de fournir davantage de directives sur la manipulation, le traitement et la distribution des poissons afin de prévenir la formation d'histamine

Justificatif :

Le mandat du GTE était de travailler sur toute la chaîne alimentaire et que les directives doivent tenir compte : de la récolte, de l'entreposage, de la manipulation, du traitement et de la distribution, cependant Le document se concentre davantage sur la capture que sur le transport, l'entreposage, la transformation et la distribution.

La formation de l'histamine est un processus continu et cette amine biogène peut s'accumuler à toutes les étapes de la chaîne alimentaire si les mesures de maîtrise n'ont pas été respectées.

3. Le Maroc propose d'équilibrer le document en développant davantage les dispositions relatives à l'application des BPH pour la maîtrise de l'histamine à l'instar des directives d'application du système HACCP.

Justificatif :

Le document se concentre davantage sur les directives et l'application du système HACCP pour le contrôle de l'histamine chez les poissons et donne moins de directives concernant le respect des BPH.

4. Le Maroc est pour le maintien des Salmonidae dans le tableau 2.3.

Justificatif :

Le contenu du rapport d'experts sur l'histamine dans le saumon ne permet pas de conclure qu'il faut exclure le saumon de cette liste. La décision a été dictée plus par une légitimité économique plutôt que par la légitimité sanitaire. En effet, dans le résumé, on précise : *The low frequency of confirmed cases of toxicity in relation to the high volume of production, trade and consumption of Salmonidae suggests that the hazard is not a significant threat to human health.*

En cas d'incertitude scientifique, la procédure poursuivie est la précaution. Pour cela, il faut maintenir les Salmonidae en attendant la disponibilité de preuves scientifiques qui démontrent, sans équivoque, que, même si les Salmonidae contiennent de l'histidine et sont responsables d'intoxications histaminiques, ils ne présentent aucun risque pour la santé publique.

Des études scientifiques sur le rôle et l'effet des autres amines biogènes sont recommandées.

Les données des tableaux 3.1 (page 8) et 3.2 (page 10) sont suffisantes pour maintenir le saumon : i) incriminés dans 9 foyers d'intoxications confirmés sur 13, ii) contiennent de l'histidine. Donc, s'il y a abus de température, il y aura production d'histamine.

Le Maroc présente les informations suivantes figurant dans le rapport des experts qui vont à l'encontre de la décision prise d'exclure les Salmonidae du tableau :

1. « There were a total of 12 incidences of suspected histamine poisoning linked to salmon consumption. The authors noted that although there had been six incidents linked to consumption of canned salmon" page 8
2. Salmon was involved in 30 suspected incidents during this period, page 9
3. In the publication "Improving Seafood Products for the Consumer", the authors of the chapter on histamine and biogenic amines (Dalgaard & Emborg, 2008), noted that salmon has been reported to cause histamine poisoning. PAGE 9
4. The authors also report that high levels of histamine have been found in routine control of smoked salmon in Denmark, although these findings are unpublished . page 9

5. A follow up to a case of an allergic reaction linked to salmon consumption in Italy was reported by Muscarella et al. (2013), with a finding of 434 ±34 mg/kg of histamine, suggesting that this was the responsible agent. Page 10

6. Feng, Teuber and Gershwin, in their 2016 review of histamine fish poisoning quote the United States of America Centers for Disease Control (CDC) as reporting that between 1998 and 2012, the fish most frequently involved in histamine fish poisoning reactions in the United States of America (USA), according to the CDC, are tuna, mahi, escolar, marlin, and salmon, with the latter accounting for 1.8% of reported cases during this period. A re-assessment of the data by the authors of the present review identified five reported food poisoning incidents involving salmon and trout, of which three were confirmed and two suspected (see Table 3.2). Unfortunately no biogenic amine data were presented in the paper of Feng *et al.* (2016).

7. TAB 3.2

8. Table 5.1 page 23 qui précise liste des intoxications histaminique par les salmonidés

Le Maroc rappelle que l'objectif principal de ces directives est de prévenir les intoxications histaminiques causées par les diverses espèces de poisson et non d'étudier les niveaux d'histidine et d'éliminer les espèces à faible teneur et de ne pas les intégrer dans cet avant-projet, même si elles causent des intoxications histaminiques.

Le Maroc estime que l'incrimination du saumon dans plusieurs intoxications histaminiques, doit attirer l'attention des organismes de gestion des risques pour mettre en œuvre des mesures préventives adéquates dans le cas du saumon.

Si on adhère au rapport FAO sur l'histamine dans le saumon, scientifiquement parlant (*food safety decision should be scientifically based* comme le précise le Codex) et pour éviter toute confusion, le Maroc propose d'utiliser la même approche scientifique adoptée par les experts, pour maintenir ou exclure les espèces du tableau 2.3:

1. Est-ce que le saumon contient de l'histidine libre ? La réponse est OUI (jusqu'à 1000 mg/kg). Donc, toutes les espèces qui ont moins de 1000 mg d'histidine libre doivent être exclues du tableau si elles étaient impliquées dans un nombre similaire de foyers d'intoxications.

2. Est-ce que le saumon a été responsable de foyers d'intoxications histaminiques ? La réponse est OUI : 9 foyers confirmés sur 13 (tableau 3.2 page 10). Si on exclut le saumon du tableau, cela veut dire logiquement qu'il faudrait également exclure toutes les espèces qui ont été responsables d'un nombre similaire de foyers.

3. Est-ce que des niveaux supérieurs à la norme de sécurité ont été détectés chez les saumons commercialisés ? La réponse est OUI (fréquence de détection de 12,5% en Iran et de 16% en Lituanie).

The currently available evidence (présence d'histidine libre jusqu'à 1000 mg/kg, responsable de foyers d'intoxications, dépassement de la limite de sécurité de l'histamine dans le saumon commercialisé) thus suggests that there is not a basis (utiliser ces mêmes critères du saumon pour exclure d'autres espèces du tableau) to include Salmonidae in the same risk category (dans ce cas, établir des catégories de risque en fonction des critères utilisés pour le saumon) for SFP as other more commonly implicated species.

Le Maroc insiste pour déterminer les critères qui président l'inclusion ou l'exclusion d'une espèce du tableau et de prendre comme base les mêmes critères qui ont été utilisés pour le saumon.

L'exclusion des Salmonidae signifie la perte d'une information pertinente que les consommateurs ont le droit de connaître. Dans une perspective de sécurité sanitaire, le fait que les Salmonidae furent associés à des incidents de type SFP constitue une base suffisante pour les maintenir.

Compte tenu de ce qui précède, le Maroc insiste sur le maintien des Salmonidae dans le tableau 2.3 et propose soit de garder le tableau tel qu'il est, soit de le supprimer carrément.

II. Commentaires d'ordre spécifiques :

Contexte : Par. X.1: Formation des membres d'équipage responsables en principes d'HACCP

Position : Le Maroc ne soutient pas la formation des membres d'équipage de pêche artisanale sur les principes HACCP pour contrôler la formation d'histamine. Cependant, une formation en BPH/BPF pour l'industrie de la pêche artisanale est recommandée.

Justificatif : Toutes les entreprises de pêche n'ont pas le même niveau de capacité pour mettre en œuvre le système HACCP. Il est donc fortement recommandé que les membres de l'équipage artisanal soient formés aux BPF/BPH puisqu'ils sont suffisants pour prévenir la formation d'histamine.

Contexte : Figure X.1. Exemple de diagramme pour la production de poissons présentant un risque de formation de scombrottoxine

Position : Le Maroc ne soutient pas le diagramme actuel dans le texte tel qu'il est.

Justificatif : Un diagramme de fabrication typique ne doit indiquer que les étapes du procédé et les limites critiques associées, le cas échéant, et non la surveillance et les autres activités connexes en tant qu'étapes du processus.

Contexte : Para X.2.2 : Surveillance de la température : Si une température interne dans un échantillon de poissons dépasse +4°C, alors il faut considérer que l'ensemble de la livraison du navire de pêche pourrait présenter un risque

Position : le Maroc est inquieté par le fait qu'un lot de livraison entier est considéré «à risque» sur la base d'une température interne d'un seul échantillon de poisson dépassant +4 °C. Le Maroc recommande que les décisions proposées soient en harmonie avec la catégorie du risque histamine qui est modéré et non élevé.

Justificatif : La taille de l'échantillon d'un poisson sur l'ensemble du lot de pêche est trop petite, très restrictive et ne reflète pas l'ensemble du lot. Il est donc statistiquement biaisé, rendant le rejet du lot scientifiquement inacceptable. La proposition risquerait d'être un Obstacle Technique au Commerce. Cette décision de rejet de tout le lot en se basant sur la température d'un poisson est non en harmonie avec la catégorie du risque histamine qui est modéré et non élevé.

Contexte : Para X.2.4.1 Tests histaminiques, niveau d'histamine atteignable

Les niveaux d'histamine des poissons fraîchement capturés présentant une formation de scombrottoxine sont généralement inférieurs à 2 mg/kg, et les exploitants d'entreprises alimentaires qui appliquent les principes d'HACCP parviennent à atteindre un niveau d'histamine inférieur à 15 mg/kg.

Position: Le Maroc n'accepte pas les références à des niveaux d'histamine de 2mg/kg de poissons fraîchement capturés et de 15/mg/kg dans les établissements appliquant les principes HACCP.

Justificatif: Les références de 2mg et 15mg d'histamine par kg de poisson dans le texte peuvent conduire à une mauvaise interprétation et peuvent être considérées comme des limites critiques dans l'industrie. De plus, des consultations sont nécessaires pour tenir compte des variations des conditions climatiques et des conditions dans lesquelles les poissons sont capturés et préparés/transférés à l'échelle mondiale.

Contexte : Para X.2.4.2 Ajout d'un plan d'échantillonnage de l'histamine

Position : le Maroc ne soutient pas l'inclusion des tests d'histamine et du plan d'échantillonnage dans le texte à ce stade.

Justificatif : La 48ème session du CCFH a convenu que les directives sur le contrôle de l'histamine seront les premières à être développées et suivies par l'élaboration de plans d'échantillonnage dans la deuxième phase du travail du comité.

Nouveaux travaux/ plan de travail prospectif (propositions en réponse à la CL 2016/18-FH)**Point 6 de l'ordre du jour**

Le Maroc soutient les nouveaux travaux concernant :

- L'élaboration d'un Code d'usages sur la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire (Proposé par l'Australie et les États-Unis d'Amérique)
- L'élaboration d'un document d'orientation pour la gestion de crises/épidémies (micro)biologiques d'origine alimentaire (Proposé par l'Union européenne).