

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



Organisation des Nations Unies
pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org
Point 6 de l'ordre du jour CX/FH 17/49/6-Add.1 Rev

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

49^e session

Chicago, Illinois, États-Unis d'Amérique, 13 – 17 novembre 2017

**AVANT-PROJET D'ORIENTATIONS POUR LA MAÎTRISE DE L'HISTAMINE DANS LE CODE D'USAGES
POUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PÊCHE (CAC/RCP 52-2003)****Observations à l'étape 3 (Réponses à la lettre circulaire CL 2017/70-FH)**

*Observations de l'Argentine, du Brésil, du Canada, de l'Équateur, de l'Union européenne, du Kenya, du
Maroc, de la Nouvelle-Zélande, du Paraguay et des États-Unis d'Amérique*

Généralités

1. Ce document regroupe les observations reçues par l'intermédiaire du Système de mise en ligne des observations du Codex Alimentarius (OCS) en réponse à la lettre circulaire CL 2017/70-FH publiée en juillet 2017. Dans l'OCS, la compilation des observations se fait dans l'ordre suivant : les observations générales sont énumérées en premier, suivies des observations portant sur des paragraphes particuliers.

Remarques explicatives concernant l'annexe

2. Les observations soumises par l'entremise de l'OCS figurent dans l'**Annexe I** du présent document, sous forme de tableau.

ANNEXE I

Observations concernant l'avant-projet d'orientations pour la maîtrise de l'histamine dans le Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (CAC/RCP 52-2003)

OBSERVATION GÉNÉRALE	MEMBRE / OBSERVATEUR
<p>L'Argentine approuve la structure ainsi que le contenu du document et n'a formulé aucune observation quant à l'aspect rédactionnel. Elle envisage de proposer l'avant-projet (annexe I) en tant que nouvelle section dans le Code.</p> <p>En ce qui concerne le tableau des espèces à risque pour le Code, qui s'inspire du Tableau 2.3 du rapport sur les consultations mixtes d'experts FAO/OMS :</p> <ul style="list-style-type: none"> i. Envisager l'inclusion des salmonidés dans le tableau, en fonction de l'examen de la FAO/l'OMS ; ii. Déterminer le titre le plus approprié pour ce tableau, qui dépendra de l'inclusion éventuelle des salmonidés ; iii. Décider de l'endroit où placer ce tableau (par exemple, comme nouvelle annexe du Code). <p>L'Argentine comprend qu'il est nécessaire d'attendre le rapport de la FAO concernant la révision de la liste des espèces à risque pour déterminer si les salmonidés doivent être inclus ou non.</p> <p><i>Catégorie : DE FOND</i></p>	<p align="center">Argentine</p>
<p>Le Brésil est opposé à l'inclusion de la famille des salmonidés dans la liste des espèces de poissons sensibles à la production d'histamine, étant donné qu'il s'agit d'une famille à faible teneur en histidine et que les résultats obtenus pour le saumon se rapportent à une espèce qui n'est pas de la famille des salmonidés.</p> <p><i>Catégorie : TECHNIQUE</i></p>	<p align="center">Brésil</p>
<p>L'Équateur salue l'effort fourni par le Japon et les États-Unis d'Amérique concernant le travail effectué par ce groupe de travail électronique. Suite à l'analyse faite de cette dernière proposition, le pays estime que le document fournit des directives claires pour éviter la contamination du poisson à l'histamine.</p> <p>Dans ce contexte, l'Équateur soutient l'inclusion de cette section dans le Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche.</p> <p><i>Catégorie : TECHNIQUE</i></p>	<p align="center">Équateur</p>
<p>Le Kenya souhaiterait proposer que les normes comportent une première page présentant la table des matières qui devrait aborder chaque section en détail, par exemple les navires de récolte et l'équipage, la récolte du poisson ou la transformation du poisson. Ces sections apparaîtraient dans le diagramme donné à titre d'exemple. Dans un souci de clarté, ce diagramme devrait figurer en annexe de la norme.</p> <p><i>Catégorie : DE FOND</i></p>	<p align="center">Kenya</p>
<p>Le Maroc tient à remercier le Japon et les États-Unis pour avoir dirigé le GTE et pour préparer ce document.</p> <p>Quelques propositions exprimées par le Maroc n'ont pas été prises en compte comme :</p> <ul style="list-style-type: none"> a. L'exigence de l'application du système HACCP pour toutes les catégories de bateaux de pêche : <p>Fournir des lignes directrices pour le contrôle de l'histamine, le respect de la chaîne du froid, l'application des bonnes pratiques d'hygiène et la formation des pêcheurs sont la meilleure approche pour maîtriser le danger histamine;</p> <p>Le Maroc remercie les coprésidents qui ont apporté quelques révisions au document mais d'autres remarques persistent toujours comme l'application du système HACCP et l'adoption de limites critiques.</p>	<p align="center">Maroc</p>

OBSERVATION GÉNÉRALE	MEMBRE / OBSERVATEUR
<p>Proposition: Tous les points et mentions concernant l'application du système HACCP au navire de pêche devraient être supprimés du document.</p> <p>Il faut carrément éliminer toute possibilité éventuelle d'application du HACCP au niveau des navires de pêche étant donné qu'il s'agit avant tout d'une pêche artisanale et d'une production primaire.</p> <p>Cependant, les principes HACCP peuvent être mis en œuvre dans les bateaux usines (navires de pêche dans lesquels le poisson est soumis à des traitements spécifiques à bord pour la valorisation).</p> <p>Raisonnement:</p> <p>Au niveau des navires de pêche dans les pays en développement, les seules opérations effectuées à bord sont la capture, le tri (dans le cas des chalutiers), la mise en caisse et le glaçage. La pêche dans ce cas est considérée comme une production primaire. Ce document devrait exclure l'application de HACCP dans les bateaux qui font la production primaire tels que c'est approuvé dans la plupart des réglementations internationales.</p> <p>Le Maroc n'accepte pas d'ajouter le facteur «temps» comme principal paramètre responsable de la production de l'histamine et rappelle que les deux facteurs essentiels à l'origine de la production de l'histamine sont:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Défaut de respect de la température : rupture de la chaîne du froid. - Le non-respect de bonnes pratiques d'hygiène provoquant une contamination bactérienne, que ce soit d'origine interne ou externe. <p>Proposition : Dans l'intégralité du document, ne mentionnez pas le couple «temps-température», mais gardez seulement la «température»</p> <p>Justification: «De nombreuses conditions peuvent affecter la croissance des producteurs d'amines biogènes. La température est le principal déterminant, certes, le temps et la température sont intimement liés dans le cas de la production d'histamine, il y a d'autres paramètres qui influencent également cette formation d'histamine. Dans ce document, il ne faut pas ajouter uniquement le facteur « temps, mais tous les autres paramètres qui ont un impact sur la production de l'histamine comme le pH, la concentration en sel, Aw, espèces de poissons, teneur en histidine, poissons éviscérés ou non, la disponibilité de l'oxygène et la concurrence avec d'autres microorganismes détériorés. Comme mentionné dans le rapport d'expert à la page 6.</p>	
<p>Il est nécessaire d'attendre le rapport de la FAO par rapport à la révision de la liste des espèces à risque qui déterminera l'inclusion ou non des salmonidés.</p>	Paraguay
<p>Les États-Unis remercient le groupe de travail électronique (GTE) pour les efforts déployés lors de la rédaction de l'avant-projet d'orientations pour la maîtrise de l'histamine.</p> <p>Bien que le GTE ait déjà procédé à deux révisions dans le but de répondre aux préoccupations des membres quant aux obstacles rencontrés lors de l'application des principes de l'HACCP relatifs aux bateaux de pêche artisanale, nous estimons que d'autres changements pourraient être nécessaires. L'utilisation des principes de l'HACCP à tout bateau de pêche et pour la formation des membres de l'équipage à l'HACCP est facultative. Il se pourrait cependant que ce dernier point ne soit pas clair. Consigner certaines activités du navire de récolte peut permettre de démontrer une maîtrise adéquate de l'histamine et remplace judicieusement les tests histaminiques fastidieux et moins efficaces effectués</p>	États-Unis d'Amérique

OBSERVATION GÉNÉRALE	MEMBRE / OBSERVATEUR
<p>par l'exploitant à terre à chaque livraison, mais nous admettons que cela n'est peut-être pas pratique, pour certains navires de pêche. Consulter nos observations particulières pour les révisions suggérées qui pourraient clarifier cette question.</p> <p>Nous estimons que le projet est prêt à avancer tel quel ; nous continuons cependant de relever des possibilités d'améliorations mineures, que nous présentons dans les observations particulières ci-dessous.</p> <p><i>Catégorie : DE FOND</i></p>	

OBSERVATIONS PARTICULIÈRES	
Section/paragraphe	Membre / observateur / justification
Préambule	
<p>L'intoxication des poissons à la scombrottoxine résulte de l'ingestion de certaines espèces marines de poissons (énumérées à l'annexe [Z]) qui ont développé des amines biogéniques telles que l'histamine. Ces espèces contiennent généralement des niveaux élevés d'histidine libre dans leur musculature et elles sont plus susceptibles de produire des niveaux dangereux d'histamine après leur mort lorsqu'elles sont soumises à des conditions de durée/température excessives.</p>	
Remplacer" des niveaux dangereux "par "des niveaux élevés"	<p>Maroc</p> <p>remplacer "leur mort lorsqu'elles sont soumises à des conditions de durée/température excessives" par "leur capture suite à une décomposition bactérienne.</p> <p><i>Catégorie : RÉDACTIONNELLE</i></p>
<p>L'intoxication des poissons à la scombrottoxine résulte de l'ingestion de certaines espèces marines de poissons (énumérées à l'annexe [Z]) qui ont développé des amines biogéniques telles que l'histamine. Ces espèces contiennent généralement des niveaux élevés d'histidine libre dans leur musculature-tissu musculaire et elles sont plus susceptibles de produire des niveaux dangereux inacceptables d'histamine après leur mort lorsqu'elles sont soumises à des conditions de durée/température excessives. <u>Généralement, cela se produit à une température supérieure à 25 °C sur une période de plus de 6 heures ou sur une période plus longue à des températures inférieures.</u></p>	<p>Nouvelle-Zélande</p> <p>Indication fournie quant aux délais et températures suscitant des préoccupations. Document technique n° 436 de la FAO sur les pêches (« L'utilisation de la glace sur les bateaux de pêche artisanale. ») Lien : http://www.fao.org/docrep/008/y5013f/y5013f00.htm#Contents. Synthèse.</p> <p>Terminologie cohérente.</p> <p><i>Catégorie : RÉDACTIONNELLE</i></p>
<p>L'intoxication des poissons à la scombrottoxine résulte de l'ingestion de certaines espèces marines de poissons (énumérées à l'annexe [Z]) <u>soumises à des conditions de durée/température excessives</u> qui ont favorisé l'apparition de la qui ont développé des amines biogéniques telles que l'histamine. Ces espèces contiennent généralement des niveaux élevés d'histidine libre dans leur musculature et elles sont plus susceptibles de produire des niveaux dangereux d'histamine après leur mort lorsqu'elles sont soumises à des conditions de durée/température excessives. <u>scombrottoxine.</u></p>	<p>États-Unis</p> <p>Justification : Pour des raisons de clarté et pour éviter une prise en compte incorrecte des niveaux d'histidine. Le rôle de l'histidine est abordé dans le paragraphe qui suit.</p> <p><i>Catégorie : DE FOND</i></p>
<p>Bien que les composantes détaillées de la scombrottoxine n'aient pas été identifiées, il est généralement admis que les amines biogéniques produites par des bactéries de décomposition, en particulier l'histamine, peuvent jouer un rôle important dans la pathogénèse des intoxications</p>	

OBSERVATIONS PARTICULIÈRES	
Section/paragraphe	Membre / observateur / justification
<p>à la scombrottoxine. Il est présumé que d'autres amines biogéniques également produites lors de la décomposition du poisson, telles que la cadavérine et la putrescine, augmentent la toxicité de l'histamine. Toutefois, dans la plupart des études épidémiologiques, les intoxications à la scombrottoxine sont associées à des niveaux élevés d'histamine dans le poisson concerné, et l'on s'attend à ce que les contrôles employés pour inhiber les bactéries et les enzymes qui produisent l'histamine soient également efficaces dans la prévention de la formation d'autres amines biogéniques. Par conséquent, l'histamine sert de composé indicateur de scombrottoxine, et l'histamine est supervisée à des fins de maîtrise de la scombrottoxine.</p>	
<p>Bien que les composantes détaillées de la scombrottoxine n'aient pas été identifiées, il est généralement admis que les amines biogéniques produites par des bactéries de décomposition, en particulier l'histamine, peuvent jouer un rôle important dans la pathogénèse des intoxications à la scombrottoxine. Il est présumé que d'autres amines biogéniques également produites lors de la décomposition du poisson, telles que la cadavérine et la putrescine, augmentent la toxicité de l'histamine. Toutefois, dans la plupart des études épidémiologiques, les intoxications à la scombrottoxine sont associées à des niveaux élevés d'histamine dans le poisson concerné, et l'on s'attend à ce que les contrôles employés pour inhiber les bactéries et les enzymes qui produisent l'histamine soient également efficaces dans la prévention de la formation d'autres amines biogéniques. Par conséquent, l'histamine sert de composé indicateur de scombrottoxine, et l'histamine est supervisée à des fins de maîtrise de la scombrottoxine. <u>Bien que les composantes détaillées de la scombrottoxine n'aient pas été identifiées, il est généralement admis que les amines biogènes produites par des bactéries de décomposition, en particulier l'histamine, peuvent jouer un rôle important dans la pathogénèse des intoxications à la scombrottoxine. Il est présumé que d'autres amines biogènes également produites lors de la décomposition du poisson, telles que la cadavérine et la putrescine, augmentent la toxicité de l'histamine. Toutefois, dans la plupart des études épidémiologiques, les intoxications à la scombrottoxine sont associées à des niveaux élevés d'histamine dans le poisson concerné.</u></p>	<p>Maroc <u>En effet, Une revue systématique et une méta-analyse des foyers d'intoxications scombroïdiques ayant eu lieu de 1959 à ce 2013 a montré que la concentration moyenne dans les échantillons provenant des foyers d'empoisonnement était de composé indicateur 1107,21 mg/kg avec un intervalle de confiance de 422,62 à 2900,78 mg/kg (Colombo et al., 2016).</u> <u>Référence : Fabio M. Colombo, Patrizia Cattaneo, Enrica Confalonieri & Cristian Bernardi (2016): Histamine food poisonings: A systematic review and meta-analysis, Critical Reviews in Food Science and Nutrition, DOI: 10.1080/10408398.2016.1242476.</u> <u>On s'attend à ce que les mesures de maîtrise employées pour inhiber les bactéries et les enzymes qui produisent l'histamine soient également efficaces dans la prévention de la formation d'autres amines biogènes. Par conséquent, l'histamine sert de composé indicateur de scombrottoxine, et l'histamine est supervisée à des fins de maîtrise de la scombrottoxine.</u> reformuler le paragraphe comme suit : Bien que les composantes détaillées de la scombrottoxine n'aient pas été identifiées, il est généralement admis que les amines biogènes produites par des bactéries de décomposition, en particulier l'histamine, peuvent jouer un rôle important dans la pathogénèse des intoxications à la scombrottoxine. Il est présumé que d'autres amines biogènes également produites lors de la décomposition du poisson, telles que la cadavérine et la putrescine, augmentent la toxicité de l'histamine. Toutefois, dans la plupart des études épidémiologiques, les intoxications à la scombrottoxine sont associées à des niveaux élevés</p>

OBSERVATIONS PARTICULIÈRES	
Section/paragraphe	Membre / observateur / justification
	<p>d'histamine dans le poisson concerné, En effet, Une revue systématique et une méta-analyse des foyers d'intoxications scombroidiques ayant eu lieu de 1959 à ce 2013 a montré que la concentration moyenne dans les échantillons provenant des foyers d'empoisonnement était de composé indicateur 1107,21 mg/kg avec un intervalle de confiance de 422,62 à 2900,78 mg/kg (Colombo et al., 2016). Référence : Fabio M. Colombo, Patrizia Cattaneo, Enrica Confalonieri & Cristian Bernardi (2016): Histamine food poisonings: A systematic review and meta-analysis, Critical Reviews in Food Science and Nutrition, DOI: 10.1080/10408398.2016.1242476.</p> <p>On s'attend à ce que les mesures de maîtrise employées pour inhiber les bactéries et les enzymes qui produisent l'histamine soient également efficaces dans la prévention de la formation d'autres amines biogènes. Par conséquent, l'histamine sert de composé indicateur de scombrottoxine, et l'histamine est supervisée à des fins de maîtrise de la scombrottoxine.</p> <p><i>Catégorie : DE FOND</i></p>
<p>L'histamine est produite dans les poissons et les produits de la pêche par des bactéries de décomposition qui font partie de la microflore naturelle de la peau, des branchies et des intestins de poissons fraîchement pêchés. Une fois que le poisson est mort, ces bactéries migrent dans la musculature précédemment stérile du poisson, où elles se multiplient en l'absence de contrôle des conditions de durée et de température. Lorsque les bactéries qui produisent l'histamine se multiplient dans la chair du poisson, elles produisent les enzymes histidine décarboxylase (HDC), qui convertissent naturellement l'histidine présente en métabolite toxique d'histamine</p>	
<p>L'histamine est produite dans les poissons et les produits de la pêche par des bactéries de décomposition qui font partie de la microflore naturelle de la peau, des branchies et des intestins de poissons fraîchement pêchés. Une fois que le poisson est mort, ces bactéries migrent dans la musculature précédemment stérile du poisson, où elles se multiplient en l'absence de contrôle des conditions de durée et de température. Lorsque les bactéries qui produisent l'histamine se multiplient dans la chair du poisson, elles produisent les enzymes histidine décarboxylase (HDC), qui convertissent naturellement l'histidine (naturellement présente dans la chair des poissons à risque) en métabolite toxique d'histamine.</p>	<p>États-Unis d'Amérique D'ordre rédactionnel, et pour indiquer que l'histidine est présente dans les poissons à risque <i>Catégorie : RÉDACTIONNELLE / DE FOND</i></p>
<p>Remplacer "en l'absence de contrôle des conditions de durée et de température" par " lorsque les conditions de la multiplication des bactéries formants l'histamine sont favorables.</p>	<p>Maroc. <i>Catégorie : TECHNIQUE</i></p>
<p>Il est possible de prévenir une multiplication rapide des bactéries qui produisent l'histamine en refroidissant immédiatement le poisson une fois qu'il est mort et en le conservant dans un état froid ou congelé, depuis le moment où il a été capturé jusqu'au moment où il est consommé. Cependant, une fois que les bactéries</p>	

OBSERVATIONS PARTICULIÈRES	
Section/paragraphe	Membre / observateur / justification
se sont suffisamment multipliées pour produire l'histidine décarboxylase, l'activité enzymatique peut se poursuivre, favorisant une production lente d'histamine à des températures de réfrigération	
ajouter mésophiles dans la première phrase" des bactéries mésophiles ". remplacer " immédiatement" par "le plutôt possible". ajouter cette phrase"ou transformé (traitement thermique ou autre types de transformation). " avant cependant. ajouter cette phrase après cependant: "Cependant, le froid ne va pas prévenir la multiplication des bactéries psychrotrophes formant l'histamine qui ne sont pas bien connues ".	Maroc <i>Catégorie : TECHNIQUE</i>
Il est possible d'assurer une maîtrise efficace de la formation de l'histamine si l'on suit de bonnes pratiques de fabrication pour maintenir la qualité hygiénique du poisson et en respectant les principes d'HACCP pour contrôler l'exposition des poissons dans des conditions de durée/température défavorables.	
Définir l'acronyme HACCP.	Canada <i>Catégorie : RÉDACTIONNELLE</i>
Il est possible d'assurer une maîtrise efficace de la formation de l'histamine si l'on suit de bonnes pratiques de fabrication pour maintenir la qualité hygiénique du poisson et en respectant les principes d'HACCP pour contrôler l'exposition des poissons dans des conditions de durée/température défavorables. <u>Si les poissons sont capturés à des températures qui ne risquent pas d'entraîner la formation d'histamine, les contrôles peuvent être adaptés à ces conditions.</u>	Nouvelle-Zélande Si le poisson est pêché dans des zones où le climat est plus froid, les contrôles requis peuvent éventuellement être considérablement réduits. Le document devrait le signaler. <i>Catégorie : TECHNIQUE</i>
Les sous-sections suivantes présentent des orientations techniques pour la maîtrise de la formation de l'histamine aux principales étapes de la filière alimentaire (étapes de récolte, de réception, de transport et de transformation).	
remplacer "réception" par "entreposage."	Maroc <i>Catégorie : DE FOND</i>
Les directives concernées dans la sous-section X.1 (Opérations des navires de récolte) s'appliquent également à la récolte de poissons d'élevage	
On ne voit pas très bien pourquoi seule la section X.1 sur les opérations des navires de récolte s'applique à l'aquaculture. Toutes les directives pertinentes pourraient s'appliquer.	Nouvelle-Zélande <i>Catégorie : TECHNIQUE</i>
FIGURE X.1	
remplacer "Refroidissement et congélation" par "Refroidissement et/ou congélation". remplacer "X.1.4. Stockage réfrigéré et congelé" par "X.1.4. Stockage réfrigéré et/ou congelé". remplacer " X.1.5. Enregistrements de surveillance (navire de pêche)" par "Transport du navire à l'établissement" remplacer "X.2 Réception des poissons" par "X.2 entreposage intermédiaire des poissons". remplacer X.2.2 "Surveillance de la température" par "entreposage et expédition" ajouter (facultatif) au "X.2.4 Tests histaminiques ".	Maroc il faut laisser uniquement les étapes qui font partie du processus de récolte/production/fabrication. Rationnement : les analyses, les tests et les contrôles doivent figurer à la marge et non au sein du schéma de fabrication parce qu'ils ne font pas partie du processus <i>Catégorie : DE FOND</i>

OBSERVATIONS PARTICULIÈRES	
Section/paragraphe	Membre / observateur / justification
<p>supprimer " X.2.3 Évaluation organoleptique".</p> <p>supprimer "X.2.4 Tests histaminiques (facultatif)".</p> <p>supprimer "X.2.5 Enregistrements de surveillance (établissement destinataire)".</p> <p>supprimer "contrôle de la durée et de la température" dans le point "X.4.2</p> <p>supprimer "X.4.3 Traitement thermique" et "X.4.4 Transformation, autres mesures technologiques"</p> <p>remplacer le point "X.4.5 Entreposage réfrigéré et congelé " par " Entreposage réfrigéré et/ou congelé ".</p> <p>supprimer "X.4.6 Enregistrements de surveillance (établissement de transformation)</p>	
<p>Supprimer les étapes du diagramme qui ne sont pas des étapes de transformation : X.1.5, X.2.1, X.2.2, X.2.3, X.2.4, X.2.5, X.4.6.</p> <p>Les titres des sections devraient correspondre aux indications du graphique</p>	<p>Nouvelle-Zélande</p> <p><i>Catégorie : TECHNIQUE / RÉDACTIONNELLE</i></p>
<p>Supprimer « et congélation » de l'encadré X.1.3.</p>	<p>États-Unis d'Amérique</p> <p>Titre prêtant à confusion. La section porte sur la réfrigération du poisson fraîchement pêché à des températures de congélation ou à des températures de réfrigération hors congélation.</p> <p>Modifier également le titre de la section X.1.3.</p> <p><i>Catégorie : DE FOND</i></p>
X.1 Opérations des navires de récolte	
<p>À l'échelle mondiale, les pêcheurs utilisent un grand nombre de méthodes de récolte différentes, à l'aide d'hameçons, de filets et de pièges. Les températures de l'eau et de l'environnement varient selon l'emplacement géographique et la saison. Dans tous les cas, il est essentiel de récupérer les poissons en vie ou, s'ils sont morts, d'assurer une récupération rapide, de les refroidir rapidement et de les maintenir à des températures froides pour prévenir la formation d'histamine.</p>	
<p>supprimer les phrases "Les températures de l'eau et de l'environnement varient selon l'emplacement géographique et la saison" et "de récupérer les poissons en vie ou, s'ils sont morts" .</p> <p>ajouter "du poisson" après " une récupération rapide".</p>	<p>Maroc</p> <p><i>Catégorie : RÉDACTIONNELLE</i></p>
<p>Le délai de formation de l'histamine varie considérablement à une même température donnée, car il se peut que différentes bactéries produisant l'histamine avec différentes activités de production d'histamine soient présentes. Les limites critiques de durée et de température devraient tenir compte du risque de production d'histamine dans les pires conditions possibles pour l'étape spécifique.</p>	
<p>supprimer cette paragraphe</p>	<p>Maroc</p> <p><i>Catégorie : RÉDACTIONNELLE</i></p>

OBSERVATIONS PARTICULIÈRES	
Section/paragraphe	Membre / observateur / justification
<p><u>Le navire et les équipements de pêche, ainsi que les méthodes utilisées, devraient être conçus ou adaptés pour prévenir la formation d'histamine selon la taille des captures, la taille des poissons, les espèces de poissons et les températures de l'air et de l'eau rencontrés.</u> Le délai de formation de l'histamine varie considérablement à une même température donnée, car il se peut que différentes bactéries produisant l'histamine avec différentes activités de production d'histamine soient présentes. Durée-température <u>Un moyen efficace de prévenir des niveaux dangereux de formation d'histamine consiste à utiliser les principes de l'HACCP pour maîtriser les conditions de durée et de température auxquelles les poissons sont exposés sur le navire de récolte. Si le système HACCP est mis en place sur les navires de récolte,</u> les limites critiques de durée et de température devraient tenir compte du risque de production d'histamine dans les pires conditions possibles pour l'étape spécifique.</p>	<p>États-Unis d'Amérique Catégorie : DE FOND</p>
<p>Le navire et les équipements de pêche, ainsi que les méthodes utilisées, devraient être conçus ou adaptés pour prévenir la formation d'histamine selon la taille des captures, la taille des poissons, les espèces de poissons et les températures de l'air et de l'eau rencontrés. Les équipages des navires doivent être formés aux pratiques d'hygiène et les méthodes de contrôle des températures et en comprendre l'importance et, dans la mesure du possible, les membres d'équipage responsables doivent être formés aux principes d'HACCP qui sont utilisés pour maîtriser la formation de l'histamine.</p>	<p>Maroc supprimer ces 2 phrases : "et les températures de l'air et de l'eau rencontrés "et "et, dans la mesure du possible, les membres d'équipage responsables doivent être formés aux principes d'HACCP qui sont utilisés pour maîtriser la formation de l'histamine". Catégorie : DE FOND</p>
<p>Le navire et les équipements de pêche, ainsi que les méthodes utilisées, devraient être conçus ou adaptés pour prévenir la formation d'histamine selon la taille des captures, la taille des poissons, les espèces de poissons et les températures de l'air et de l'eau rencontrés. Les équipages des navires doivent être formés aux pratiques d'hygiène et aux méthodes de contrôle des températures et en comprendre l'importance <u>importance pour la maîtrise de l'histamine. Lorsque les principes d'HACCP sont mis en place, et les personnes membres d'équipage responsables de l'élaboration de la documentation HACCP</u> devraient <u>également</u> être formées aux principes d'HACCP qui sont utilisés pour maîtriser la formation de l'histamine.</p>	<p>Nouvelle-Zélande Catégorie : TECHNIQUE</p>
<p>Le navire et les équipements de pêche, ainsi que les méthodes utilisées, devraient être conçus ou adaptés pour prévenir la formation d'histamine selon la taille des captures, la taille des poissons, les espèces de poissons et les températures de l'air et de l'eau rencontrés. Les équipages des navires doivent être formés aux pratiques d'hygiène et aux méthodes de contrôle des températures et afin d' en comprendre l'importance et, dans la mesure du possible <u>Lorsque cela est réalisable,</u> une attention particulière devrait être accordée à la formation des les membres d'équipage responsables concernant les doivent être formés aux principes d'HACCP qui sont utilisés pour maîtriser la formation de l'histamine.</p>	<p>États-Unis d'Amérique Catégorie : DE FOND</p>

OBSERVATIONS PARTICULIÈRES	
Section/paragraphe	Membre / observateur / justification
L'utilisation des principes de HACCP pour maîtriser les conditions de durée et de température auxquelles les poissons sont exposés sur le navire de récolte est un moyen efficace de prévenir des niveaux dangereux de formation d'histamine, et permet d'améliorer la protection des consommateurs par rapport à l'approche alternative consistant à tester les niveaux d'histamine dans les poissons après leur livraison.	
supprimer cette paragraphe	Maroc Catégorie : RÉDACTIONNELLE
L'utilisation des principes de <u>l'</u> HACCP et des bonnes pratiques de fabrication pour maîtriser les conditions de durée et de température auxquelles les poissons sont exposés sur le navire de récolte est un moyen efficace de prévenir des niveaux dangereux de formation d'histamine, et permet d'améliorer la protection des consommateurs par rapport à l'approche alternative consistant à tester les niveaux d'histamine dans les poissons après leur livraison	Nouvelle-Zélande Catégorie : TECHNIQUE
L'utilisation des principes de <u>l'</u> HACCP pour maîtriser les conditions de durée et de température auxquelles les poissons sont exposés sur le navire de récolte est un moyen efficace de prévenir des niveaux dangereux de formation d'histamine, et permet d'améliorer est un moyen plus efficace pour assurer la protection des consommateurs par rapport à l'approche alternative consistant à tester les aux tests de niveaux d'histamine dans les poissons après leur livraison.	États-Unis d'Amérique Préciser que ni le système HACCP ni la formation HACCP ne sont requis sur les navires de récolte. Catégorie : DE FOND
X.1.1 Capture du poisson	
<ul style="list-style-type: none"> • Si les poissons capturés sont maintenus dans la mer pendant trop longtemps après leur mort, le processus de décomposition démarre et l'histamine commence à se former. Plus l'eau de mer est chaude, plus le processus de décomposition est rapide et plus le risque de formation d'histamine est élevé. Les poissons morts présentant des attributs de qualité marginalisés, conformément à une exposition dans des conditions de durée et de température excessives, ne devraient pas être conservés à bord du navire ou, s'ils le sont, ils doivent faire l'objet d'un processus approprié de séparation et d'identification pour les tester et les éliminer de façon adéquate lors de leur déchargement. Par ailleurs, les méthodes de récolte doivent être modifiées de sorte qu'aucun poisson mort de qualité marginale ne soit chargé à bord. 	
supprimer le paragraphe	Maroc Catégorie : RÉDACTIONNELLE
<ul style="list-style-type: none"> • Si les poissons capturés sont maintenus dans la mer pendant trop longtemps après leur mort, le processus de décomposition démarre et l'histamine commence à se former. Plus l'eau de mer est chaude, plus le processus de décomposition est rapide et plus le risque de formation d'histamine est élevé. Les poissons morts présentant des attributs de qualité marginalisés, conformément à en cohérence avec une exposition dans des conditions de durée et de température excessives, ne devraient pas être conservés à bord du navire ou, s'ils le sont, ils doivent faire l'objet d'un processus approprié de séparation et d'identification pour les tester et les éliminer de façon adéquate lors de leur déchargement. Par ailleurs, les méthodes de récolte doivent être modifiées de sorte qu'aucun poisson mort de qualité marginale ne soit chargé à bord. 	Nouvelle-Zélande Les tests ne seraient prévus que si les produits venaient à être conservés. L'utilisation des mots « éliminer de façon adéquate » devrait couvrir ce point Catégorie : RÉDACTIONNELLE Tests requis uniquement si le produit doit être conservé – établir une élimination adéquate devrait régler ce problème. TECHNIQUE
<ul style="list-style-type: none"> • Avant la livraison du poisson, un nettoyage hygiénique de la surface du pont et des équipements est nécessaire pour éviter de contaminer le poisson (consulter la Section 3.4 Programme de contrôle de l'hygiène), et les moyens de refroidissement doivent être prêts et à la température cible. 	

OBSERVATIONS PARTICULIÈRES	
Section/paragraphe	Membre / observateur / justification
ajouter la "et de glaçage" après refroidissement supprimer la phrase "et à la température cible"	Maroc Catégorie : RÉDACTIONNELLE
<ul style="list-style-type: none"> Les poissons doivent être retirés des filets et des hameçons aussi rapidement que possible pour qu'ils ne meurent pas ou pour minimiser le délai entre leur mort et leur refroidissement. 	
remplacer "pour minimiser le délai entre leur mort et leur refroidissement." par "pour qu'ils ne meurent pas ou".	Maroc Catégorie : RÉDACTIONNELLE
<ul style="list-style-type: none"> Des limites critiques doivent être établies concernant le délai entre la mort des poissons et le début du refroidissement, afin d'assurer une prévention efficace de la production d'histamine. Le moment où les poissons meurent pourrait être lorsqu'ils sont tués à bord ou, si le moment réel de leur mort n'est pas observé ou réellement connu, un moment estimé en fonction d'un événement observable, par exemple lors du déploiement d'une palangre quand les poissons sont livrés morts. 	
supprimer le paragraphe	Maroc Catégorie : RÉDACTIONNELLE
<ul style="list-style-type: none"> Des limites critiques (<u>c'est-à-dire des paramètres de durée et de température</u>) doivent être établies concernant le délai entre la mort des poissons et le début du refroidissement, afin d'assurer une prévention efficace de <u>de minimiser de manière efficace</u> la production d'histamine. Le moment où les poissons meurent pourrait être lorsqu'ils sont tués à bord ou, si le moment réel de leur mort n'est pas observé ou réellement connu, un moment estimé en fonction d'un événement observable, par exemple lors du déploiement d'une palangre quand <u>lorsque</u> les <u>premiers</u> poissons <u>morts</u> sont livrés morts. 	Nouvelle-Zélande Catégorie : TECHNIQUE
<ul style="list-style-type: none"> Des limites critiques doivent être établies concernant le délai entre la mort des poissons et le début du refroidissement, afin d'assurer une prévention efficace de la production d'histamine. Le moment où les poissons meurent pourrait être lorsqu'ils sont tués à bord ou, si le moment réel de leur mort n'est pas observé ou réellement connu, un moment estimé en fonction d'un événement observable, par exemple lors du déploiement d'une palangre quand les poissons sont livrés morts. 	États-Unis d'Amérique Combiner les éléments redondants des 5e et 6e points. Catégorie : DE FOND / RÉDACTIONNELLE
L'étiquette doit comporter, avec ou à proximité immédiate du nom du produit, des informations spécifiques relatives à la transformation ou au traitement auquel il a été soumis <u>son état physique</u> ; par exemple: séché, concentré, reconstitué, fumé.	Nouvelle-Zélande Catégorie : RÉDACTIONNELLE
<ul style="list-style-type: none"> Le délai entre la mort des poissons et leur refroidissement pour prévenir efficacement la formation d'histamine peut varier selon la température de l'eau et de l'air, les tailles et les espèces de poissons capturés, et d'autres facteurs pertinents spécifiques à l'opération de récolte. Veuillez consulter le Rapport des experts FAO/OMS (Section 6.1.1 Refroidissement)^[1] pour des orientations complémentaires sur l'établissement de limites critiques de durée et de température d'exposition des poissons après leur mort. 	
<ul style="list-style-type: none"> Le délai entre la mort des poissons et leur refroidissement pour prévenir <u>minimiser</u> efficacement la formation d'histamine peut varier selon la température de l'océan <u>l'eau</u> et de l'air, les tailles et les espèces de poissons capturés, et d'autres facteurs pertinents spécifiques à l'opération de récolte. Veuillez consulter le <u>Le</u> Rapport des experts FAO/OMS (Section 6.1.1 Refroidissement)^[1] pour des <u>fournit les</u> 	Nouvelle-Zélande Créé en fusionnant d'autres changements Catégorie : TECHNIQUE

OBSERVATIONS PARTICULIÈRES	
Section/paragraphe	Membre / observateur / justification
orientations complémentaires <u>suivantes</u> sur l'établissement de limites critiques de durée et de température d'exposition des poissons après leur mort.	
<ul style="list-style-type: none"> • Des limites critiques doivent être établies concernantconcernant le délai entre la mort des poissons et le <u>début du</u> refroidissement, afin d'assurer une prévention efficace de la productionproduction d'histamine. Ces dernières peuvent varier selon la température de l'eau et de l'air, les tailles et les espèces de poissons capturés, et d'autres facteurs pertinents spécifiques à l'opération de récolte. Veuillez consulter le Rapport des experts FAO/OMS (Section 6.1.1 Refroidissement) <u>pour des exemples établis sur des poissons de moyenne et grande taille</u>^[1] pour des orientations complémentaires sur l'établissement de limites critiques de durée et de température d'exposition des poissons après leur mort. 	États-Unis d'Amérique Pour fusionner les éléments redondants et pour apporter des informations relatives aux exemples présents dans le Rapport des experts <i>Catégorie : DE FOND</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Le taux ou le volume de la capture ne doit pas dépasser la capacité de l'équipage à lancer rapidement le processus de refroidissement, et il ne doit pas dépasser la capacité du système de refroidissement du navire à maintenir les limites critiques en termes de refroidissement de la température du milieu ou de quantités suffisantes de glace. 	
<ul style="list-style-type: none"> • Le taux ou le volume de la capture ne doit pas dépasser la capacité de l'équipage à lancer rapidement le processus de refroidissement, et il ne doit pas dépasser la capacité du système de refroidissement du navire à atteindre et à maintenir les limites critiques en termes de refroidissement de la température du milieu ou de quantités suffisantes de glace des températures froides. 	Nouvelle-Zélande Le régime de réfrigération devrait être géré par de bonnes pratiques de fabrication et n'a donc pas besoin de limites critiques. Le refroidissement est une exigence de routine sur les navires et il est essentiel pour les BPF. Le régime de réfrigération n'a pas besoin de limites critiques, il devrait être uniquement géré par les BPF. Correspond à une pratique routinière sur les navires et à une BPH essentielle. <i>Catégorie : TECHNIQUE</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Dans la mesure du possible, il faut éviter une mauvaise manipulation, une surcharge et un empilage excessif de poissons, car un écrasement, des meurtrissures et des lacérations de la peau accélèrent la propagation de bactéries produisant l'histamine qui proviennent des intestins, des branchies et de la peau dans la musculature des poissons. 	
<ul style="list-style-type: none"> • Dans la mesure du possible, il faut éviter une mauvaise manipulation, une surcharge et un empilage excessif de poissons, car un écrasement, des meurtrissures et des lacérations de la peau accélèrent la propagation de bactéries produisant l'histamine qui proviennent des intestins, des branchies et de la peau dans la musculature le tissu musculaire des poissons. 	Nouvelle-Zélande <i>Catégorie : RÉDACTIONNELLE</i>
X.1.2 Éviscération (facultatif)	
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Pour les gros poissons, le retrait des intestins contribue au refroidissement en permettant au milieu de refroidissement (par exemple, glace, eau de mer réfrigérée) d'accéder à la cavité viscérale, refroidissant ainsi davantage cette zone du poisson qui est remplie de bactéries.	
remplacer "zone " par "partie "	Maroc <i>Catégorie : RÉDACTIONNELLE</i>

OBSERVATIONS PARTICULIÈRES	
Section/paragraphe	Membre / observateur / justification
X.1.3 Refroidissement et congélation	
X.1.3 Refroidissement et congélation <u>Refroidissement</u>	États-Unis d'Amérique Catégorie : DE FOND
<ul style="list-style-type: none"> Il faut utiliser suffisamment de glace pour envelopper complètement chaque poisson ou, de préférence, un mélange glace/eau de mer ou de l'eau de mer réfrigérée pour porter la température interne des poissons à moins de 4°C aussi rapidement que possible après leur mort, afin de ralentir la croissance bactérienne et l'activité enzymatique. 	
remplacer cette paragraphe par "• Il faut utiliser suffisamment de glace pour couvrir complètement le poisson ou, de préférence, un mélange glace/eau de mer ou de l'eau de mer réfrigérée pour parvenir à une efficacité de refroidissement qui ralentit la croissance bactérienne et l'activité enzymatique."	Maroc Catégorie : DE FOND
<ul style="list-style-type: none"> Pour prévenir la formation d'histamine, la congélation est plus efficace qu'un refroidissement réfrigéré et le maintien de températures froides. L'éviscération du poisson avant de le congeler constitue une bonne pratique. Une congélation à -18 °C ou à une température inférieure stoppe la croissance des bactéries qui produisent l'histamine et empêche toute enzyme histidine décarboxylase préformée de produire davantage d'histamine. 	
<ul style="list-style-type: none"> Pour prévenir la formation d'histamine, la congélation est plus efficace qu'un refroidissement réfrigéré que la réfrigération et le maintien de températures froides. L'éviscération du poisson avant de le congeler constitue une bonne pratique. Une congélation à -18 °C ou à une température inférieure stoppe la croissance des bactéries qui produisent l'histamine et empêche toute enzyme histidine décarboxylase préformée de produire davantage d'histamine. 	Nouvelle-Zélande Catégorie : RÉDACTIONNELLE
<ul style="list-style-type: none"> Pour prévenir la formation d'histamine, la congélation <u>du poisson</u> est plus efficace qu'un refroidissement réfrigéré que sa réfrigération et le maintien de températures froides <u>sa conservation à environ 4 °C</u>. L'éviscération du poisson avant de le congeler constitue une bonne pratique. Une congélation à -18 °C ou à une température inférieure stoppe la croissance des bactéries qui produisent l'histamine et empêche toute enzyme histidine décarboxylase préformée de produire davantage d'histamine. 	États-Unis d'Amérique Catégorie : DE FOND
<p>Il convient de noter que la congélation ne détoxifie pas l'histamine préformée et qu'elle ne constitue pas non plus un moyen efficace pour éliminer les bactéries et les enzymes produisant l'histamine, qui peuvent devenir actives quand les températures augmentent à nouveau, par exemple lors de l'étape de transformation ou de préparation du poisson pour le consommer.</p>	
remplacer "ne détoxifie pas" par "n'élimine pas" . ajouter " complètement" dans la phrase "pour éliminer complètement les bactéries et les enzymes produisant l'histamine"	Maroc Catégorie : RÉDACTIONNELLE
<ul style="list-style-type: none"> Les membres d'équipage responsables du refroidissement doivent soumettre des commentaires à l'opération de capture pour s'assurer que le taux ou le volume d'arrivée de poissons ne dépasse pas les capacités à refroidir rapidement les poissons dans les limites critiques établies en termes de durée et de température et à maintenir les poissons dans un état froid. 	
<ul style="list-style-type: none"> Les membres d'équipage responsables du refroidissement doivent soumettre des commentaires à l'opération de capture pour s'assurer que le taux ou le volume d'arrivée de poissons ne dépasse pas les 	Nouvelle-Zélande

OBSERVATIONS PARTICULIÈRES	
Section/paragraphe	Membre / observateur / justification
capacités à refroidir rapidement les poissons dans les limites critiques établies en termes de durée et de température et à maintenir les maintenir au frais. les poissons dans un état froid.	La réfrigération doit être gérée par les bonnes pratiques de fabrication. <i>Catégorie : DE FOND</i>
<ul style="list-style-type: none"> Les membres d'équipage responsables du refroidissement doivent soumettre des commentaires à l'opération de capture pour s'assurer que le taux ou le volume d'arrivée de poissons ne dépasse pas les capacités à refroidir rapidement les poissons dans les limites critiques établies en termes de durée et de température et à maintenir les maintenir au frais.les poissons dans un état froid. 	États-Unis d'Amérique <i>Catégorie : RÉDACTIONNELLE</i>
Les membres d'équipage responsables du refroidissement doivent soumettre des commentaires à l'opération de capture pour s'assurer que le taux ou le volume d'arrivée de poissons ne dépasse pas les capacités à refroidir rapidement les poissons dans les limites critiques établies en termes de durée et de température et à maintenir les poissons dans un état froid.	
supprimer cette phrase "dans les limites critiques établies en termes de durée et de température et à maintenir les poissons dans un état froid".	Maroc <i>Catégorie : RÉDACTIONNELLE</i>
• Il faut veiller à gérer le refroidissement des poissons morts pour s'assurer qu'aucun poisson ne soit accidentellement laissé exposé sur le pont une fois que la limite critique des conditions de durée est dépassée.	
<ul style="list-style-type: none"> Il faut veiller à gérer le refroidissement des poissons morts pour s'assurer qu'aucun poisson ne soit accidentellement laissé exposé sur le pont une fois que la limite critique <u>établie</u> des conditions de <u>température</u> est dépassée. 	Nouvelle-Zélande <i>Catégorie : TECHNIQUE</i>
<input type="checkbox"/> Il faut veiller à gérer le refroidissement des poissons morts pour s'assurer qu'aucun poisson ne soit accidentellement laissé exposé sur le pont une fois que la limite critique des conditions de durée est dépassée.	
supprimer la dernière phrase "sur le pont une fois que la limite critique des conditions de durée est dépassée".	Maroc <i>Catégorie : RÉDACTIONNELLE</i>
• Les équipements de réfrigération et autres appareils de refroidissement doivent être en bon état et être opérés de façon à refroidir rapidement les poissons sans les endommager sur le plan physique. Par exemple, les poissons doivent être conditionnés de façon éparse dans des coulis de glace, de l'eau de mer réfrigérée et des réservoirs de saumure pour favoriser une bonne circulation et un refroidissement rapide.	
<ul style="list-style-type: none"> Les équipements de réfrigération et autres appareils de refroidissement doivent être en bon état et être opérés de façon à refroidir rapidement les poissons sans les endommager sur le plan physique. Par exemple, les poissons doivent être conditionnés de façon éparse dans des coulis de glace, de l'eau de mer réfrigérée <u>de l'eau de mer réfrigérée</u> et des réservoirs de saumure pour favoriser une bonne circulation et un refroidissement rapide. 	États-Unis d'Amérique <i>Catégorie : RÉDACTIONNELLE</i>
Pour des poissons éviscérés plus gros, la cavité abdominale doit être remplie de glace ou d'autres moyens de refroidissement, afin de refroidir plus rapidement cette zone du poisson qui est remplie de bactéries.	
remplacer " zone" par" partie	Maroc <i>Catégorie : RÉDACTIONNELLE</i>

OBSERVATIONS PARTICULIÈRES	
Section/paragraphe	Membre / observateur / justification
<ul style="list-style-type: none"> • Les limites critiques ainsi que les méthodes et les fréquences des activités de surveillance doivent être établies pour le processus de refroidissement/congélation à bord. Par exemple, des limites peuvent être établies pour le niveau maximal des volumes et des taux de chargement, la température initiale maximale de l'eau de mer réfrigérée et/ou des réservoirs de saumure, et les fréquences des activités de surveillance, afin de s'assurer qu'un environnement de refroidissement adéquat soit maintenu pendant la durée de l'étape de refroidissement pour chaque lot⁵ de poissons capturés. 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les limites critiques ainsi que les méthodes et les fréquences des activités de surveillance doivent être établies pour le processus de refroidissement/congélation à bord. Par exemple, des limites peuvent être établies pour le niveau maximal des volumes et des taux de chargement, la température initiale maximale de l'eau de mer réfrigérée et/ou des réservoirs de saumure, et les fréquences des activités de surveillance, afin de s'assurer qu'un environnement de refroidissement adéquat soit maintenu pendant la durée de l'étape de refroidissement pour chaque lot³¹ de poissons capturés. 	<p>Maroc <i>Catégorie : DE FOND</i> reformuler la 1ere phrase comme suit: "pour le processus congélation à bord les limites critiques barèmes de congélation ainsi que les méthodes et les fréquences des activités de surveillance doivent être établies. " supprimer les phrases suivantes: "la température initiale maximale de l'eau de mer réfrigérée et/ou des réservoirs de saumure" et "pendant la durée de l'étape de refroidissement" remplacer refroidissement par congélation dans cette phrase "afin de s'assurer qu'un environnement de refroidissement adéquat soit maintenu" <i>Catégorie : RÉDACTIONNELLE</i></p>
<ul style="list-style-type: none"> • Les limites critiques ainsi que les Les méthodes et les fréquences des activités de surveillance doivent être établies pour le processus de refroidissement/congélation à bord. Par exemple, des limites Des paramètres peuvent être établies établis pour le niveau maximal des volumes et des taux de chargement, et pour la température initiale maximale de l'eau de mer réfrigérée et/ou des réservoirs de saumure, et les fréquences des activités de surveillance, afin de s'assurer qu'un environnement de refroidissement adéquat soit maintenu pendant la durée de l'étape de refroidissement pour chaque lot⁵ de poissons capturés. 	<p>Nouvelle-Zélande <i>Catégorie : TECHNIQUE</i></p>
X.1.4 Entreposage réfrigéré et congelé (navire de pêche et navire de transfert)	
<ul style="list-style-type: none"> • Les poissons doivent être entreposés à une température aussi proche de 0 °C (4 °C ou moins) que possible jusqu'à leur déchargement. 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les poissons doivent être entreposés à une température aussi proche de 0°C (4°C ou moins) 0 °C que possible. La température d'entreposage ne doit pas dépasser 4 °C jusqu'à leur déchargement. 	<p>Brésil Nous insistons sur le fait que la température d'entreposage du poisson sur les navires doit être aussi proche que possible de 0 °C, avec des températures jusqu'à 4 °C admises. <i>Catégorie : TECHNIQUE</i></p>
<ul style="list-style-type: none"> • Les poissons doivent être entreposés à une température aussi proche de 0 °C (4 °C ou moins) que possible jusqu'à leur déchargement., lequel dépend de la durée maximale d'entreposage sur le bateau à cette température. 	<p>Colombie La Colombie préconise l'inclusion du paragraphe proposé en raison de la nécessité de donner un délai maximal de stockage avant le déchargement du navire, afin d'éviter la production d'histamine.</p>

OBSERVATIONS PARTICULIÈRES	
Section/paragraphe	Membre / observateur / justification
	<i>Catégorie : TECHNIQUE</i>
<ul style="list-style-type: none"> Les poissons réfrigérés doivent être entreposés à une température aussi proche de 0 °C (4 °C ou moins) que possible jusqu'à leur déchargement. 	États-Unis d'Amérique Pour faire la différence avec le poisson congelé <i>Catégorie : DE FOND</i>
<ul style="list-style-type: none"> Un entreposage réfrigéré à 4 °C ou moins permet d'inhiber la croissance et la production d'enzymes pour la plupart des bactéries produisant l'histamine, et de ralentir la croissance des bactéries moins prolifiques produisant l'histamine qui sont capables de se développer à des températures réfrigérées. 	
<ul style="list-style-type: none"> Un entreposage réfrigéré à 4°C ou moins <u>à ces températures</u> permet d'inhiber <u>ou de ralentir</u> la croissance et la production d'enzymes pour la plupart des bactéries produisant l'histamine, et de ralentir la croissance des bactéries moins prolifiques produisant l'histamine qui sont capables de se développer à des températures réfrigérées. 	Nouvelle-Zélande Également fusionné avec le point précédent. <i>Catégorie : TECHNIQUE</i>
<ul style="list-style-type: none"> La température de l'eau de mer réfrigérée et/ou de la saumure doit faire l'objet d'une surveillance et d'un contrôle prudent afin de contribuer à maintenir des températures inhibitrices. 	
<ul style="list-style-type: none"> La température de l'eau de mer réfrigérée et/ou de la saumure doit faire l'objet d'une surveillance <u>régulière tout au long de l'expédition</u> et d'un contrôle prudent afin de contribuer à maintenir des <u>les</u> températures inhibitrices <u>d'entreposage</u>. 	Nouvelle-Zélande <i>Catégorie : RÉDACTIONNELLE</i>
<ul style="list-style-type: none"> Dans la mesure du possible, il faut utiliser des appareils d'enregistrement continu des températures dans les compartiments d'entreposage réfrigéré et congelé afin de pouvoir identifier des conditions inadéquates et de prendre des mesures appropriées de minimisation des risques d'exposition des consommateurs. 	
<ul style="list-style-type: none"> Dans la mesure du possible, il <u>il</u> faut utiliser des appareils d'enregistrement continu des températures dans les compartiments d'entreposage réfrigéré et congelé afin de pouvoir identifier des conditions inadéquates et de prendre des mesures appropriées de minimisation des risques d'exposition des consommateurs. 	Colombie Suppression préconisée du texte, car il est essentiel de disposer d'appareils de mesure de la température et de vérifier cette température régulièrement. <i>Catégorie : TECHNIQUE</i>
ajouter cette phrase au début du paragraphe "• Pour les bateaux de congélation" supprimer "réfrigéré et " dans cette phrase "dans les compartiments d'entreposage réfrigéré et congelé"	Maroc <i>Catégorie : RÉDACTIONNELLE</i>
<ul style="list-style-type: none"> Dans la mesure du possible, il faudrait <u>faudrait</u> utiliser des appareils d'enregistrement continu des températures dans les compartiments d'entreposage réfrigéré et congelé afin de pouvoir identifier des conditions inadéquates et de prendre des mesures appropriées de minimisation des risques d'exposition des consommateurs. 	Nouvelle-Zélande <i>Catégorie : RÉDACTIONNELLE</i>
<ul style="list-style-type: none"> Dans la mesure du possible, il faut utiliser des appareils d'enregistrement continu des températures dans les compartiments d'entreposage réfrigéré et congelé afin de pouvoir <u>effectivement</u> identifier des conditions inadéquates <u>de rétention</u> et de prendre des mesures appropriées de minimisation des risques d'exposition des consommateurs. 	États-Unis d'Amérique <i>Catégorie : RÉDACTIONNELLE</i>
X.1.5 Enregistrements de surveillance (navire de pêche et de transfert)	

OBSERVATIONS PARTICULIÈRES	
Section/paragraphe	Membre / observateur / justification
X.1.5 Enregistrements <u>et</u> surveillance (navire de pêche et de transfert)	Nouvelle-Zélande Cette section comporte des informations relatives aux enregistrements et à la surveillance <i>Catégorie : RÉDACTIONNELLE</i>
<u>La surveillance et l'enregistrement des contrôles critiques de l'histamine sur le navire de récolte permettent de s'assurer que l'histamine est sous contrôle et éliminent le besoin de procéder à des tests d'histamine pour chaque lot livré à l'établissement destinataire à terre.</u>	États-Unis d'Amérique Ajout de la phrase introductive suivante (hors liste) pour expliquer les avantages de la tenue des enregistrements comme suit : Pour expliquer les avantages de la tenue des enregistrements <i>Catégorie : DE FOND</i>
<ul style="list-style-type: none"> • L'établissement destinataire qui décharge les poissons du navire doit pouvoir accéder immédiatement aux enregistrements afin de disposer d'éléments factuels attestant que le navire de pêche et de transfert a assuré une mise en œuvre appropriée et efficace des procédures de maîtrise de l'histamine. 	
<ul style="list-style-type: none"> • L'établissement destinataire qui décharge les poissons du navire doit pouvoir accéder immédiatement aux enregistrements afin de disposer d'éléments factuels attestant que le navire de pêche et de transfert a assuré une mise en œuvre appropriée et efficace des procédures de maîtrise de l'histamine. 	Nouvelle-Zélande Lorsqu'il est fait référence à la fois aux navires de pêche et aux navires de transfert, le terme « navire » peut être utilisé seul pour plus de simplicité. <i>Catégorie : RÉDACTIONNELLE</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Les enregistrements du navire doivent comprendre des documents sur les activités réelles observées et les durées pertinentes pour les mesures de contrôle à bord de tous les poissons susceptibles de former de l'histamine qui ont été capturés depuis chaque lot de pêche lors de chaque expédition de pêche. 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les enregistrements du navire doivent comprendre des documents sur les activités réelles observées et les durées pertinentes <u>observées</u> pour les mesures de contrôle à bord de tous les poissons susceptibles de former de l'histamine qui ont été capturés depuis chaque lot de pêche lors de chaque expédition de pêche. 	Nouvelle-Zélande <i>Catégorie : RÉDACTIONNELLE</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Les enregistrements conservés dépendent de l'opérateur et peuvent inclure : 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les enregistrements conservés <u>des activités de surveillance de la maîtrise de l'histamine</u> dépendent de l'opérateur et peuvent inclure : 	Nouvelle-Zélande <i>Catégorie : RÉDACTIONNELLE</i>
<ul style="list-style-type: none"> • la température de l'eau de mer et la température de l'air 	
supprimer cette phrase	Maroc <i>Catégorie : RÉDACTIONNELLE</i>
La température de l'eau de mer et la température de l'air	Nouvelle-Zélande <i>Catégorie : RÉDACTIONNELLE</i>
la température de l'eau de mer et la température de l'air	États-Unis d'Amérique <i>Catégorie : DE FOND</i>

OBSERVATIONS PARTICULIÈRES	
Section/paragraphe	Membre / observateur / justification
<ul style="list-style-type: none"> les dates et les heures auxquelles les premiers poissons sont morts et les délais d'entreposage des poissons dans des moyens de refroidissement appropriés 	
supprimer cette phrase	Maroc <i>Catégorie : RÉDACTIONNELLE</i>
<ul style="list-style-type: none"> les enregistrements de surveillance de la température de la saumure, de l'eau de mer réfrigérée ou de la réfrigération du compartiment d'entreposage, ou les contrôles de l'adéquation de la glace lors de l'étape de refroidissement et lors de la conservation des poissons pour la durée de l'expédition de pêche. 	
<p>supprimer cette phrase "de la température de la saumure, de l'eau de mer réfrigérée ou de la réfrigération du compartiment d'entreposage, ou "</p> <p>Rajouter sur le même paragraphe: Le document de la FAO n° 436 intitulé : "L'UTILISATION DE LA GLACE SUR LES BATEAUX DE PÊCHE ARTISANALE" est un outil très important car il intègre plusieurs formules mathématiques permettant d'estimer la quantité de la glace nécessaire durant une sortie de pêche</p> <p>Insérer le paragraphe suivant: Pour une bonne utilisation de la glace à bord, il est recommandé, entre autres, de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - respecter le rapport poisson/glace; - utiliser une glace finement broyée pour éviter que les gros morceaux endommagent le poisson; - la glace et le poisson doivent être régulièrement et soigneusement répartis; - rajouter une bonne épaisseur de glace entre les dernières couches de poissons. 	Maroc <i>Catégorie : TECHNIQUE</i>
<p>les enregistrements de surveillance de la température de la saumure, de l'eau de mer réfrigérée ou de la réfrigération du compartiment d'entreposage, ou les contrôles de l'adéquation de la glace lors de l'étape de refroidissement et lors de la conservation de la conservation <u>l'entreposage</u> des poissons pour la durée de l'expédition de pêche.</p>	Nouvelle-Zélande <i>Catégorie : RÉDACTIONNELLE</i>
<p>les enregistrements de surveillance de la température de la saumure, de l'eau de mer réfrigérée ou de la réfrigération du compartiment d'entreposage, ou les contrôles de l'adéquation de la glace lors de l'étape de refroidissement et lors de la conservation des poissons pour la durée de l'expédition de pêche.</p> <p><u>- la température de l'eau de mer et la température de l'air.</u></p>	États-Unis d'Amérique Pour des raisons de clarté et de simplicité. Les températures initiales sont incluses dans la surveillance de la température. La mention du délai entre la mort et le refroidissement est déplacée vers le haut. <i>Catégorie : DE FOND</i>
<ul style="list-style-type: none"> Lorsqu'il n'est pas possible de tenir des enregistrements à bord, par exemple sur les petits bateaux de pêche artisanale, il se peut que l'opération de réception des poissons dispose des capacités pour surveiller et enregistrer tous les paramètres nécessaires afin de garantir la maîtrise de l'histamine (par exemple, les dates/heures de départ et de retour, la température de l'air et de l'eau, l'adéquation de la glace et de la température interne des poissons, etc.), et d'éviter d'avoir à tester les niveaux d'histamine à la réception. 	
reformuler cette paragraphe comme suit: "Pour les petits bateaux de pêche artisanale, et étant donnée l'impossibilité de tenir des enregistrements à bord, il est possible de surveiller et enregistrer tous les paramètres nécessaires afin de garantir la maîtrise de l'histamine (par exemple, les dates/heures de	Maroc <i>Catégorie : DE FOND</i>

OBSERVATIONS PARTICULIÈRES	
Section/paragraphe	Membre / observateur / justification
départ et de retour, l'adéquation de la glace et d'éviter d'avoir à tester les niveaux d'histamine à la réception"	
ajouter" Déchargement et" au point "X.2 Réception des poissons "	Maroc <i>Catégorie : RÉDACTIONNELLE</i>
remplacer "Lorsqu'il n'est pas possible de tenir des enregistrements à bord, par exemple sur les petits bateaux de pêche artisanale, il se peut que " par "*Pour les petits bateaux de pêche artisanale," supprimer ces 2 phrases "la température de l'air et de l'eau, " et de la température interne des poissons,	Maroc <i>Catégorie : DE FOND</i>
<ul style="list-style-type: none"> Lorsqu'il n'est pas possible de tenir des enregistrements à bord, par exemple sur les petits bateaux de pêche artisanale, il se peut que l'opération de réception des poissons dispose des capacités pour surveiller et enregistrer tous les paramètres nécessaires afin de garantir la maîtrise de l'histamine (par exemple, les dates/heures de départ et de retour, la température de l'air et de l'eau, l'adéquation de la la présence de glace et de la température interne des poissons, <u>une évaluation visuelle du poisson,</u> etc.), et d'éviter d'avoir à tester les niveaux d'histamine à la réception. 	Nouvelle-Zélande <i>Catégorie : TECHNIQUE</i>
<ul style="list-style-type: none"> Lorsqu'il n'est pas possible de tenir des enregistrements à bord, par exemple sur les petits bateaux de pêche artisanale, <u>Sur les bateaux de pêche,</u> il se peut que l'opération de réception des poissons dispose des capacités pour surveiller et enregistrer tous les paramètres nécessaires afin de garantir la maîtrise de l'histamine (par exemple, les dates/heures de départ et de retour, la température de l'air et de l'eau, l'adéquation de la glace et de la température interne des poissons, etc.), et d'éviter d'avoir à tester les niveaux d'histamine à la réception. <u>Dans certains cas, il se peut qu'un bateau de pêche doive consigner l'heure à laquelle la pêche a commencé afin de déterminer si les contrôles de l'histamine ont été suffisants pour l'expédition.</u> 	États-Unis d'Amérique Les termes « petit » ou « artisanal » sont moins pertinents que le délai entre la mort et la réfrigération qui, dans le cas des bateaux utilisés en journée, peut être assez courte pour permettre une surveillance à terre. Le simple enregistrement du début de la pêche peut permettre une sortie d'une journée plus longue (sans surveillance de la température) lorsqu'il faut un certain temps pour se rendre dans la zone de pêche. <i>Catégorie : RÉDACTIONNELLE/DE FOND</i>
• Si certains poissons entreposés sur le navire présentent un risque de formation d'histamine parce que les limites critiques ont été dépassées, alors ces poissons doivent être séparés et identifiés afin de pouvoir mener des tests ciblés et de les éliminer de façon appropriée au moment du déchargement.	
<ul style="list-style-type: none"> Si certains poissons entreposés sur le navire présentent un risque de formation d'histamine parce que les limites critiques ont été dépassées, alors ces poissons doivent être séparés et identifiés afin de pouvoir mener des tests ciblés <u>évaluations ciblées et/ou</u> de les éliminer de façon appropriée au moment du déchargement. 	Nouvelle-Zélande <i>Catégorie : RÉDACTIONNELLE</i>
X.2 Réception des poissons (établissement destinataire)	
reformuler le titre comme suit: "X.2 Déchargement et Réception des poissons (établissement destinataire)"	Maroc <i>Catégorie : RÉDACTIONNELLE</i>
La réception des poissons (au niveau de l'établissement où ils seront déchargés du navire de pêche ou de transfert) est un point important de maîtrise de l'histamine, car c'est là que les enregistrements du navire, les températures des poissons, les signes de décomposition et les niveaux d'histamine sont les	

OBSERVATIONS PARTICULIÈRES	
Section/paragraphe	Membre / observateur / justification
mieux surveillés et que les décisions sont prises quant à savoir si les poissons peuvent être acceptés en toute sécurité pour leur transformation ou leur commercialisation.	
reformuler cette paragraphe comme suit: "La réception des poissons (au niveau de l'établissement où ils seront déchargés du navire de pêche ou de transfert ou du véhicule de transport routier) est un point important de maîtrise de l'histamine, car à cette étape que les décisions d'acceptation des lots de poissons seront pris quant à leur transformation ou leur commercialisation ultérieure."	Maroc Catégorie : <i>RÉDACTIONNELLE</i>
La réception des poissons (au niveau de l'établissement où ils seront déchargés du navire de pêche ou de transfert) est un point important de maîtrise de l'histamine, car c'est là que les enregistrements du navire, les températures des poissons, et les signes de décomposition et les niveaux d'histamine sont les mieux surveillés <u>et vérifiés</u> , et que les décisions sont prises quant à savoir si les poissons peuvent être acceptés en toute sécurité pour leur transformation ou leur commercialisation.	Nouvelle-Zélande Catégorie : <i>RÉDACTIONNELLE</i>
Il peut être nécessaire que les procédures de maîtrise à la réception soient spécifiques, à la fois aux navires de récolte et aux navires de collecte/transfert éventuels qui livrent les poissons à l'établissement destinataire.	
supprimer cette paragraphe	Maroc Catégorie : <i>RÉDACTIONNELLE</i>
Si des déficiences dans les contrôles du navire de pêche sont décelées à la réception, des commentaires doivent être fournis à l'exploitant du navire, et la ou les cause(s) du problème doi(ven)t être évaluée(s) et corrigée(s) avant que d'autres livraisons provenant de ce navire de pêche ne soient envisagées par la suite. Par ailleurs, des mesures correctives appropriées concernant les poissons livrés doivent être prises et consignées.	
Si des déficiences dans les contrôles du navire de pêche sont décelées à la réception, des commentaires doivent être fournis à l'exploitant du navire, et la ou les cause(s) du problème doi(ven)t être évaluée(s) et corrigée(s) avant que d'autres livraisons provenant de ce navire de pêche ne soient envisagées par la suite . Par ailleurs, des mesures correctives appropriées concernant les poissons livrés doivent être prises et consignées.	Nouvelle-Zélande Catégorie : <i>TECHNIQUE</i>
Lors du déchargement des poissons depuis le navire de récolte (et à tout point de transfert dans la chaîne d'approvisionnement), il faut veiller à maintenir la chaîne du froid. Par exemple, les poissons doivent être déchargés rapidement, les bacs à poissons ne doivent pas être exposés à des températures élevées, et les poissons doivent être remis dans la glace ou placés sous réfrigération de façon rapide. Les poissons congelés doivent être manipulés de sorte à les maintenir dans un état congelé.	
Lors du déchargement des poissons depuis le navire de récolte (et à tout point de transfert dans la chaîne d'approvisionnement), il faut veiller à maintenir la chaîne du froid. Par exemple, les poissons doivent être déchargés rapidement, les bacs à poissons ne doivent pas être exposés à des températures élevées, et les poissons doivent être remis dans la glace ou placés sous réfrigération de façon rapide. Les poissons congelés doivent être manipulés de sorte à les maintenir <u>maintenus</u> dans un état congelé.	Nouvelle-Zélande Catégorie : <i>RÉDACTIONNELLE</i>
Lors du déchargement des poissons depuis le navire de récolte <u>les navires</u> (et à tout point de transfert dans la chaîne d'approvisionnement), il faut veiller à maintenir la chaîne du froid. Par exemple, les poissons doivent être déchargés rapidement, les bacs à poissons ne doivent pas être exposés à des températures élevées, et les poissons doivent être remis dans la glace ou placés sous réfrigération de	États-Unis d'Amérique Afin d'inclure à la fois les navires de récolte et les navires de transfert

OBSERVATIONS PARTICULIÈRES	
Section/paragraphe	Membre / observateur / justification
façon rapide. Les poissons congelés doivent être manipulés de sorte à les maintenir dans un état congelé.	<i>Catégorie : DE FOND</i>
X.2.1 Examen des contrôles et des enregistrements du navire de pêche (établissement destinataire)	
X.2.1 <u>Vérifications à la réception, Examen-examen</u> des contrôles et des enregistrements du navire de pêche (établissement destinataire)	Nouvelle-Zélande Reflète mieux le contenu <i>Catégorie : TECHNIQUE</i>
Un examen des systèmes de maîtrise de l'histamine et des enregistrements de surveillance des navires de pêche, lorsqu'ils sont disponibles, est une méthode efficace de s'assurer que les procédures appropriées ont été suivies pour contribuer à la maîtrise de l'histamine dans les poissons pendant qu'ils sont sur le navire de pêche.	
reprendre la 1ère phrase comme suit: "Les enregistrements des navires qui concernent la maîtrise des conditions d'hygiène doivent être demandés et examinés par le personnel... ". Remplacer "complets " par "conformes". supprimer la dernière phrase "et de vérifier que toutes les limites critiques applicables du navire de pêche ont été respectées."	Maroc <i>Catégorie : RÉDACTIONNELLE</i>
<u>Des vérifications à la réception devraient donner l'assurance que les contrôles de l'histamine effectués sur le navire sont efficaces. Un examen des systèmes de maîtrise de l'histamine et des enregistrements de surveillance des navires de pêche. Si la personne responsable de la réception a des doutes quant à l'adéquation des contrôles de l'histamine à bord d'un navire, elle peut demander et examiner les enregistrements du navire, lorsqu'ils sont disponibles, est étant donné qu'il s'agit d'une méthode efficace de afin de s'assurer que les procédures appropriées ont été suivies pour contribuer à la maîtrise de l'histamine dans les poissons pendant qu'ils sont sur le lorsqu'ils sont à bord du</u> navire de pêche.	Nouvelle-Zélande En général, les enregistrements du navire sont examinés si des problèmes sont décelés lors des vérifications à la réception. La personne chargée de la réception peut alors demander les enregistrements du navire pour déterminer s'il y a eu perte de contrôle. Sinon, elle devrait pouvoir compter sur les mesures prises par l'exploitant du navire et sur la mise en œuvre des contrôles et procédures appropriés. <i>Catégorie : TECHNIQUE</i>
Un examen des systèmes de maîtrise de l'histamine et des enregistrements de surveillance des navires de pêche, lorsqu'ils sont disponibles, est une méthode efficace de s'assurer que les procédures appropriées ont été suivies pour contribuer à la maîtrise de l'histamine dans les poissons pendant qu'ils sont sur le navire de pêche, et est plus efficace que le dépistage systématique de l'histamine.	États-Unis d'Amérique Pour signaler l'intérêt de consigner les contrôles de l'histamine à bord des navires de pêche. <i>Catégorie : DE FOND</i>
• Si les enregistrements du navire sont incomplets et si l'établissement destinataire ne peut pas s'assurer de façon fiable que la livraison spécifique de poissons a été récoltée, manipulée et entreposée de sorte à prévenir la formation d'histamine, par exemple, des procédures étendues d'échantillonnage et de test histaminiques, la livraison doit être refusée.	
supprimer la phrase "sont incomplets et si l'établissement destinataire ne peut pas s'assurer de façon fiable que la livraison spécifique de poissons a été récoltée, manipulée et entreposée de sorte à prévenir la formation d'histamine, par exemple, des procédures étendues d'échantillonnage et ". Supprimer la dernière phrase "la livraison doit être refusée"	Maroc <i>Catégorie : RÉDACTIONNELLE</i>

OBSERVATIONS PARTICULIÈRES	
Section/paragraphe	Membre / observateur / justification
<ul style="list-style-type: none"> • Si les enregistrements du navire sont examinés et jugés incomplets et si l'établissement destinataire ne peut pas s'assurer de façon fiable et par d'autres moyens que la livraison spécifique de poissons a été récoltée, manipulée et entreposée de sorte à prévenir la formation d'histamine, par exemple, des procédures étendues d'échantillonnage et de test histaminiques, la livraison doit être refusée. (Consulter la Section X.2.4 Tests histaminiques.) 	Nouvelle-Zélande <i>Catégorie : RÉDACTIONNELLE</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Si les enregistrements du navire sont incomplets et si l'établissement destinataire ne peut pas s'assurer de façon fiable que la livraison spécifique de poissons a été récoltée, manipulée et entreposée de sorte à prévenir la formation d'histamine, par exemple, des procédures étendues d'échantillonnage et de test histaminiques (consulter la Section X.2.4 Tests histaminiques), la livraison doit être refusée. 	États-Unis d'Amérique <i>Catégorie : DE FOND</i>
	États-Unis d'Amérique Déplacé à partir de la 5e puce, car nous proposons de déplacer la 5e puce dans la section sur les tests histaminiques. <i>Catégorie : RÉDACTIONNELLE</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Parfois, il est possible de minimiser l'impact d'une déviation par rapport aux limites critiques sur le navire de pêche si les enregistrements démontrent clairement que seule une partie de la livraison a été affectée (par exemple, un puits de saumure ou un lot de poissons spécifique lors de l'expédition de pêche) et s'il est possible de séparer efficacement les poissons concernés du reste de la livraison lorsque le navire est déchargé. Il faut veiller à ce qu'aucun des autres poissons contenus dans la livraison ne soit affecté. 	
<ul style="list-style-type: none"> • Parfois, il est possible de minimiser l'impact d'une déviation par rapport aux limites critiques sur le navire de pêche peut parfois être minimisé si les enregistrements démontrent clairement que seule une partie de la livraison a été affectée (par exemple, un puits de saumure ou un lot de poissons spécifique lors de l'expédition de pêche) et s'il est possible de séparer efficacement les poissons concernés sont efficacement séparés du reste de la livraison lorsque le navire est déchargé. Il faut veiller à ce qu'aucun des autres poissons contenus dans la livraison ne soit affecté. 	Nouvelle-Zélande <i>Catégorie : RÉDACTIONNELLE</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Il est possible de recourir à des tests histaminiques en l'absence d'enregistrements du navire ou s'il présente des enregistrements imprécis. Toutefois, ces tests peuvent être moins fiables, car il se peut que l'histamine soit répartie de manière inégale dans les poissons et entre eux, et il est difficile de déceler les poissons présentant un niveau élevé d'histamine à l'aide de tailles d'échantillons limitées ou petites. Les échantillonnages et les tests qui sont statistiquement significatifs en matière de protections appropriées des consommateurs peuvent nécessiter d'importantes ressources. On pratique donc les tests histaminiques à la réception depuis le navire de pêche pour vérifier l'efficacité d'un système de maîtrise de l'histamine ainsi que l'adéquation de sa mise en œuvre et de sa documentation sur le navire de pêche. (Consulter la Section X.2.4 Tests histaminiques.) 	
<p>supprimer cette paragraphe "Toutefois, ces tests peuvent être moins fiables, car il se peut que l'histamine soit répartie de manière inégale dans les poissons et entre eux, et il est difficile de déceler les poissons présentant un niveau élevé d'histamine à l'aide de tailles d'échantillons limitées ou petites. Les échantillonnages et les tests qui sont statistiquement significatifs en matière de protections appropriées des consommateurs peuvent nécessiter d'importantes ressources. On pratique donc les tests histaminiques à la réception depuis le navire de pêche pour vérifier l'efficacité d'un système de maîtrise de l'histamine ainsi que l'adéquation de sa mise en œuvre et de sa documentation sur le navire de pêche. (Consulter la Section X.2.4 Tests histaminiques.)"</p>	Maroc <i>Catégorie : DE FOND</i>

OBSERVATIONS PARTICULIÈRES	
Section/paragraphe	Membre / observateur / justification
<ul style="list-style-type: none"> • Il est possible de recourir à des tests histaminiques en l'absence d'enregistrements du navire ou s'il présente des enregistrements imprécis. Toutefois, ces tests peuvent être moins fiables, car il se peut que l'histamine soit répartie de manière inégale dans les poissons et entre eux, et il est difficile de déceler les poissons présentant un niveau élevé d'histamine à l'aide de tailles d'échantillons limitées ou petites. Les échantillonnages et les tests qui sont statistiquement significatifs en matière de protections appropriées des consommateurs peuvent nécessiter d'importantes ressources. On pratique donc les tests histaminiques à la réception depuis le navire de pêche pour vérifier l'efficacité d'un système de maîtrise de l'histamine ainsi que l'adéquation de sa mise en œuvre et de sa documentation sur le navire de pêche. (Consulter la Section X.2.4 Tests histaminiques.) 	<p>Nouvelle-Zélande Catégorie : RÉDACTIONNELLE</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Il est possible de recourir à des tests histaminiques en l'absence d'enregistrements du navire ou s'il présente des enregistrements imprécis. Toutefois, ces tests peuvent être moins fiables, car il se peut que l'histamine soit répartie de manière inégale dans les poissons et entre eux, et il est difficile de déceler les poissons présentant un niveau élevé d'histamine à l'aide de tailles d'échantillons limitées ou petites. Les échantillonnages et les tests qui sont statistiquement significatifs en matière de protections appropriées des consommateurs peuvent nécessiter d'importantes ressources. On pratique donc les tests histaminiques à la réception depuis le navire de pêche pour vérifier l'efficacité d'un système de maîtrise de l'histamine ainsi que l'adéquation de sa mise en œuvre et de sa documentation sur le navire de pêche. (Consulter la Section X.2.4 Tests histaminiques.) 	<p>États-Unis d'Amérique Nous sommes d'accord avec le Maroc : ces informations ne conviennent pas vraiment à la section concernant les examens des enregistrements des navires. À déplacer dans la section sur les tests histaminiques (voir le commentaire dans la section X.2.4). Catégorie : DE FOND</p>
X.2.2 Surveillance de la température	
<ul style="list-style-type: none"> • Les températures internes des poissons doivent être mesurées à la réception afin de s'assurer que les poissons ont été entreposés de façon adéquate à bord du navire de pêche et de transfert. 	
<ul style="list-style-type: none"> • Les températures internes des poissons doivent être mesurées à la réception afin de <u>s'assurer prouver</u> que les poissons ont été entreposés de façon adéquate à bord du navire de pêche et de transfert, <u>et que leur température de réception a été respectée.</u> 	<p>Nouvelle-Zélande La vérification de la température interne ne permettra pas de s'assurer que les mesures de contrôle des navires ont été correctement mises en œuvre, mais donnera un certain degré de confiance à cet égard. Catégorie : TECHNIQUE</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Pour les poissons entreposés dans de la glace, l'adéquation de la glace enveloppant les poissons doit également être observée et enregistrée au moment du déchargement du navire de pêche, de même que les mesures des températures internes. Davantage de poissons doivent être surveillés lorsque la quantité de glace ou sa répartition semble inadéquate. Les températures à proximité de la surface des portions exposées sans glace doivent être mesurées, ainsi que les températures à l'intérieur des poissons, afin de garantir que toutes les portions comestibles des poissons sont prises en compte dans l'évaluation. 	
<ul style="list-style-type: none"> • Pour les poissons entreposés dans de la glace, l'adéquation de la glace enveloppant les poissons doit également être observée et enregistrée au moment du déchargement du navire de pêche, de même que les mesures des températures internes. Davantage de poissons doivent être surveillés lorsque la quantité de glace ou sa répartition semble inadéquate. Les températures à proximité de la surface des portions exposées sans glace doivent être mesurées, ainsi que les températures à l'intérieur des poissons, afin de garantir que toutes les portions comestibles des poissons sont prises en compte dans l'évaluation. 	<p>États-Unis d'Amérique « également » est superflu étant donné la suite de la phrase (« de même que les mesures des températures internes »). Catégorie : RÉDACTIONNELLE</p>

OBSERVATIONS PARTICULIÈRES	
Section/paragraphe	Membre / observateur / justification
<ul style="list-style-type: none"> Les poissons doivent être sélectionnés de manière aléatoire dans l'ensemble du lot de livraison du navire de pêche. La température d'un nombre suffisant de poissons doit être surveillée et enregistrée afin de disposer d'une garantie raisonnable que l'équipage du navire a effectivement contrôlé les températures. Les variations des espèces, des morphologies et des tailles des poissons doivent être prises en compte et reflétées dans la sélection des poissons dont la température est surveillée. 	
<ul style="list-style-type: none"> Les poissons doivent être sélectionnés de manière aléatoire dans l'ensemble du lot de livraison du navire de pêche. La température d'un nombre suffisant de poissons doit être surveillée et les résultats enregistrés afin de disposer d'une garantie raisonnable que l'équipage du navire a effectivement contrôlé les températures. Les variations des espèces, des morphologies et des tailles des poissons doivent être prises en compte et reflétées dans la sélection des poissons dont la température est surveillée lors du prélèvement des échantillons. 	Nouvelle-Zélande Catégorie : <i>RÉDACTIONNELLE</i>
<ul style="list-style-type: none"> 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. Des températures supérieures correspondent généralement à un risque accru de présence d'histamine, mais il peut être nécessaire de prendre en compte des températures internes supérieures lorsque des gros poissons doivent être livrés peu après leur récolte, car leur température interne n'a pas encore atteint 4°C ou moins malgré la mise en œuvre des procédures de refroidissement appropriées. Il est utile de consulter des courbes de refroidissement provenant d'études applicables au secteur de pêche concerné afin de s'assurer que les limites critiques de températures pour les poissons sont appropriées lors de la réception dans ces circonstances spécifiques. En cas de déviation par rapport aux limites critiques de température, la cause doit être déterminée et corrigée, et il faut mener des tests histaminiques étendus ou refuser le lot du navire. 	
reformuler la 1ère phrase comme suit: "L'évaluation organoleptique des poissons à la réception consiste en une analyse sensorielle permettant de juger de la qualité des poissons pour juger la qualité organoleptique des poissons. Aucune ...". Remplacer "fiabilité" par "conformité". supprimer "ou des tests histaminiques menés sur le navire, " ainsi le paragraphe devient : " En conséquence, on ne peut pas se fier exclusivement à l'évaluation organoleptique pour déterminer si un niveau d'histamine est acceptable et, pour être complet, un système de contrôle à la réception doit examiner la conformité des enregistrements des procédures de maîtrise, ainsi que les mesures de surveillance des températures.	Maroc Catégorie : <i>TECHNIQUE</i>
<ul style="list-style-type: none"> 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. Des, puisque des températures supérieures correspondent généralement à un risque accru de présence d'histamine. Mais mais il peut être nécessaire de prendre en compte d'autoriser des températures internes supérieures lorsque des gros poissons qui ont été doivent être livrés peu de temps après leur récolte, car leur température interne n'a et qui n'ont pas encore atteint 4 °C ou moins malgré la mise en œuvre des procédures de refroidissement appropriées. Il est utile de consulter des courbes de refroidissement provenant d'études applicables au secteur de pêche concerné afin de confirmer les températures de réception des poissons adaptées à s'assurer que les limites critiques de températures pour les poissons sont appropriées lors de la réception dans ces circonstances spécifiques. En cas de dépassement de la température fixée pour la réception du poisson déviation par rapport 	Nouvelle-Zélande Catégorie : <i>RÉDACTIONNELLE</i>

OBSERVATIONS PARTICULIÈRES	
Section/paragraphe	Membre / observateur / justification
aux limites critiques de température, la cause doit être déterminée et corrigée, et il faut mener des tests histaminiques étendus ou refuser le lot du navire.	
<p>• 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. Des températures supérieures correspondent généralement à un risque accru de présence d'histamine, mais il peut être nécessaire de prendre en compte des températures internes supérieures lorsque des gros poissons doivent être livrés peu après leur récolte, car leur température interne n'a pas encore atteint 4°C ou moins malgré la mise en œuvre des procédures de refroidissement appropriées. Il est utile de consulter des courbes de refroidissement provenant d'études applicables au secteur de pêche concerné afin de s'assurer que les limites critiques de températures pour les poissons sont appropriées lors de la réception dans ces circonstances spécifiques. En cas de déviation par rapport aux limites critiques de température, la cause doit être déterminée et corrigée, et il faut mener des tests histaminiques étendus ou refuser le lot du navire.</p>	<p>États-Unis d'Amérique Par suite de l'observation précédente, cette notion a été déplacée à la puce précédente (4e) où elle est mieux adaptée. <i>Catégorie : RÉDACTIONNELLE / DE FOND</i></p>
<p>• <u>Les poissons doivent être entreposés à une température aussi proche de 0 °C (4 °C ou moins) que possible jusqu'à leur déchargement.</u> Si une température interne dans un échantillon de poissons dépasse 4 °C <u>(ou la température cible en fonction du temps écoulé depuis la mort et de la prévention de la formation d'histamine), cela indique alors une défaillance du contrôle de l'histamine. L'origine de la déviation devra être déterminée et corrigée,</u> et il faut considérer que <u>les tests histaminiques intensifiés pour</u> l'ensemble de la livraison du navire de pêche pourrait présenter un risque. <u>, sans quoi la livraison devra être rejetée.</u> Des températures supérieures correspondent généralement à un risque accru de présence d'histamine, mais il peut être nécessaire de prendre en compte des températures internes supérieures lorsque des gros poissons doivent être livrés peu après leur récolte, car leur température interne n'a pas encore atteint 4°C ou moins malgré la mise en œuvre des procédures de refroidissement appropriées. Il est utile de consulter des courbes de refroidissement provenant d'études applicables au secteur de pêche concerné afin de s'assurer que les limites critiques de températures pour les poissons sont appropriées lors de la réception dans ces circonstances spécifiques. En cas de déviation par rapport aux limites critiques de température, la cause doit être déterminée et corrigée, et il faut mener des tests histaminiques étendus ou refuser le lot du navire.</p>	<p>États-Unis d'Amérique Clarifier dans quelle mesure un écart de température est révélateur d'une perte de contrôle et d'un risque accru d'histamine élevée. La deuxième ligne de la puce suivante a été décalée vers le haut où elle convient mieux. Ajout d'éléments textuels à ce propos, s'appliquant aux poissons pour lesquels on prévoit une température de 4 °C ou moins afin de tenir compte des poissons récemment capturés qui sont en train d'être réfrigérés. <i>Catégorie : DE FOND</i></p>
X.2.3 Évaluation organoleptique	
<p>• Dans le cadre de l'évaluation organoleptique, les poissons doivent être sélectionnés de manière aléatoire dans l'ensemble du lot de livraison du navire de pêche. Les livraisons de plusieurs espèces aux compositions, morphologies et tailles différentes doivent être prises en compte dans la stratégie d'échantillonnage. Il peut être approprié de sélectionner un plus grand nombre de poissons parmi les portions de la livraison qui, selon les enregistrements du navire ou l'examen des températures, présentent un risque supérieur de formation d'histamine.</p>	
<p>• Dans le cadre de l'évaluation organoleptique, les poissons doivent être sélectionnés de manière aléatoire dans l'ensemble du lot de livraison du navire de pêche. Les livraisons de plusieurs espèces aux compositions, morphologies et tailles différentes doivent être prises en compte dans la stratégie le plan d'échantillonnage. Il peut être approprié de sélectionner un plus grand nombre de poissons parmi les des</p>	<p>Nouvelle-Zélande <i>Catégorie : RÉDACTIONNELLE</i></p>

OBSERVATIONS PARTICULIÈRES	
Section/paragraphe	Membre / observateur / justification
portions de la livraison lots livrés qui, selon <u>les vérifications à la réception</u> , les enregistrements du navire ou l'examen des températures, présentent un risque supérieur de formation d'histamine.	
<p>• Le nombre de poissons examinés doit être suffisant pour garantir que l'équipage du navire de pêche semble avoir été vigilant quant aux conditions de durée et de température d'exposition des poissons. Il faut augmenter le nombre d'échantillons lorsque les conditions ou les méthodes de pêche présentent un plus grand risque d'introduction de conditions d'exposition variables des poissons en termes de durée et de température, par exemple, dans les cas de pêche à la palangre, dans des conditions météorologiques inhabituellement chaudes, si la taille de capture est inhabituellement grande, si la quantité de glace restante est limitée, etc.</p>	
supprimer les phrases suivantes: "et que le lot complet du navire présente un risque de niveau d'histamine élevé." et "en termes de durée et de température,"	Maroc <i>Catégorie : DE FOND</i>
<p>• Le nombre de poissons examinés doit être suffisant pour garantir que l'équipage du navire de pêche semble avoir été vigilant quant aux conditions de durée et de température d'exposition des poissons. Il faut augmenter le nombre d'échantillons <u>prélevés</u> lorsque les conditions ou les méthodes de pêche présentent un plus grand risque d'introduction de conditions d'exposition variables des poissons en termes de durée et de température, par exemple, dans les cas de pêche à la palangre, dans des conditions météorologiques inhabituellement chaudes, si la taille de capture est inhabituellement grande, si la quantité de glace restante est limitée, etc.</p>	Nouvelle-Zélande <i>Catégorie : RÉDACTIONNELLE</i>
<p>• Si des éléments factuels organoleptiques de décomposition sont détectés à la réception, cela indique que les contrôles sur le navire de pêche peuvent être inadéquats et que le lot complet du navire présente un risque de niveau d'histamine élevé. La cause de la décomposition doit être déterminée, et les mesures procédurales ou les réparations d'équipement nécessaires doivent être contrôlées. Il est justifié de refuser la livraison complète si le contrôle de la durée et de la température est inadéquat ; toutefois, si une évaluation complémentaire est menée pour déterminer l'adéquation d'une partie des poissons à la consommation humaine, alors des procédures étendues d'échantillonnage et de tests histaminiques doivent être réalisées à la livraison. Les tests doivent également porter sur les poissons décomposés afin de déterminer si la décomposition a favorisé la formation d'histamine.</p>	
supprimer ces phrases "et que le lot complet du navire présente un risque de niveau d'histamine élevé." et "en termes de durée et de température,"	Maroc <i>Catégorie : DE FOND</i>
<p>• Si des éléments factuels organoleptiques de décomposition sont détectés à la réception, cela indique que les contrôles sur le navire de pêche <u>ont peut-être été</u> inadéquats et que le lot complet du navire présente un risque de niveau d'histamine élevé. La cause de la décomposition doit être déterminée, et les mesures <u>modifications</u> procédurales <u>nécessaires ainsi que les améliorations apportées aux installations</u> ou les réparations d' à l'équipement nécessaires doivent être contrôlées. Il est justifié de refuser la livraison complète si <u>S'il existe des preuves démontrant que</u> le contrôle de la durée et de la température est inadéquat ; toutefois, si, une évaluation complémentaire <u>est peut être</u> menée pour déterminer l'adéquation d'une partie des poissons à la consommation humaine, alors des procédures étendues <u>Des</u> procédures étendues d'échantillonnage et de tests histaminiques doivent être réalisées à la livraison. Les tests doivent également porter sur les poissons décomposés <u>à risque peuvent être effectuées sur la livraison</u> afin de déterminer si la décomposition a favorisé la formation d'histamine (<u>consulter la Section X.2.4 Tests histaminiques</u>).</p>	Nouvelle-Zélande <i>Catégorie : RÉDACTIONNELLE</i>

OBSERVATIONS PARTICULIÈRES	
Section/paragraphe	Membre / observateur / justification
X.2.4 Tests histaminiques	
<p>Lorsqu'un navire de pêche livrant des poissons a mis en œuvre un système de maîtrise de l'histamine conformément aux principes d'HACCP, et qu'un examen des enregistrements du navire fait partie des contrôles utilisés par l'établissement destinataire, alors les tests histaminiques sont utilisés en tant que procédure de vérification périodique uniquement pour évaluer si le système de maîtrise du navire est adéquat et s'il fonctionne correctement. Le nombre et la fréquence des tests de vérification menés dépendent du type de pêche et du nombre de navires fournisseurs auprès desquels l'établissement destinataire reçoit les poissons. Si les résultats des tests de vérification indiquent des écarts potentiels dans le traitement des poissons, il est alors nécessaire d'augmenter la fréquence des tests de vérification jusqu'à ce que les tests et d'autres éléments factuels suggèrent que les exploitants du navire ont mis en œuvre des mesures correctives efficaces (par exemple, une série de livraisons consécutives ne présentant aucun problème).</p>	
<p>Lorsqu'un navire de pêche livrant des poissons a mis en œuvre un système de maîtrise de l'histamine conformément aux principes d'HACCP, et qu'un examen des enregistrements du navire <u>de pêche</u> est <u>utilisé comme l'une des</u> fait partie des contrôles <u>procédures de maîtrise de l'histamine</u> utilisés par l'un établissement destinataire, alors les tests histaminiques sont utilisés <u>devraient être effectués de manière régulière</u> en tant que procédure de vérification périodique uniquement pour évaluer <u>vérifier</u> si le système de maîtrise du navire est adéquat et s'il fonctionne <u>toujours</u> correctement. Le nombre et la fréquence des tests de vérification menés dépendent <u>devraient dépendre</u> du type de pêche et du nombre de navires fournisseurs auprès desquels l'établissement destinataire reçoit les poissons. Si les résultats des tests de vérification indiquent des écarts potentiels dans le traitement des poissons, il est alors nécessaire d'augmenter la fréquence des tests de vérification jusqu'à ce que les tests et d'autres éléments factuels suggèrent que les exploitants du navire ont mis en œuvre des mesures correctives efficaces (par exemple, une série de livraisons consécutives ne présentant aucun problème).</p> <p><u>Si les enregistrements du navire de pêche sont inadéquats ou lorsque des résultats d'anciens tests histaminiques du navire indiquent des défaillances éventuelles dans le traitement des poissons, un échantillonnage basé sur le risque devrait alors être réalisé sur les livraisons futures de ce navire jusqu'à ce que les tests et d'autres éléments factuels suggèrent que les exploitants du navire ont mis en œuvre des mesures correctives efficaces (par exemple, une série de livraisons consécutives ne présentant aucun problème).</u></p>	<p>Canada</p> <p>Le texte utilisé dans la précédente version d'avant-projet (qui n'incluait pas la terminologie HACCP) était mieux adapté et nous suggérons d'y revenir.</p> <p>Justification : Nous constatons que le nouveau texte utilise un langage HACCP qui n'est pas conforme à certains des concepts dont il est question dans la révision des « Principes généraux d'hygiène alimentaire (PGHA) et son annexe relative au système HACCP ». Le nouveau texte impose les tests histaminiques comme CCP à la réception tandis que le navire de pêche ne pratique pas les contrôles HACCP ou inspirés du système HACCP et dispose « uniquement » des BPH. Comme évoqué lors des travaux de révision des PGHA et de l'HACCP, les CCP ne sont pas des mesures de contrôle mais des étapes auxquelles des mesures de contrôle sont appliquées. De plus, les analyses lot par lot visant à déterminer l'acceptabilité du produit ne sont généralement pas conformes à l'approche HACCP, et il est déconcertant de voir une recommandation en tant que « CCP ».</p> <p><i>Catégorie : DE FOND</i></p>
ajouter au début du paragraphe "Pour les bateaux de congélation :	<p>Maroc</p> <p><i>Catégorie : DE FOND</i></p>
<p>Lorsqu'un navire de pêche livrant des poissons a mis en œuvre un système de <u>Si la</u> maîtrise de l'histamine est mise en œuvre sur un <u>conformément aux principes d'HACCP</u>, et qu'un examen des enregistrements du navire <u>de pêche et si les vérifications à la réception confirment que les</u> fait partie des contrôles utilisés par l'établissement destinataire <u>sont efficaces</u>, alors <u>l'utilisation des</u> les tests histaminiques <u>sont peuvent être utilisés</u> en tant que procédure de vérification périodique est satisfaisante <u>uniquement pour évaluer si le système de maîtrise du navire est adéquat et s'il fonctionne</u>. Le nombre et la fréquence des tests de vérification menés dépendent du type de pêche et du</p>	<p>Nouvelle-Zélande</p> <p>Simplifier la formulation. Si les contrôles de l'histamine, qu'ils soient fondés sur l'HACCP ou sur les BPF, sont efficaces, le test d'histamine devrait être utilisé pour la vérification.</p> <p><i>Catégorie : TECHNIQUE</i></p>

OBSERVATIONS PARTICULIÈRES	
Section/paragraphe	Membre / observateur / justification
<p>nombre de navires fournisseurs auprès desquels l'établissement destinataire reçoit les poissons. Si les résultats des tests de vérification indiquent des écarts potentiels dans le traitement des poissons niveaux élevés d'histamine, il est alors nécessaire d'augmenter la fréquence des tests de vérification jusqu'à ce que les résultats des tests et d'autres éléments factuels suggèrent que les exploitants systèmes de contrôle du navire ont été efficacement mis en œuvre des mesures correctives efficaces (par exemple, une série de livraisons consécutives ne présentant aucun problème).</p>	
<p>Lorsqu'un navire de pêche livrant des poissons utilise de bonnes pratiques de fabrication (BPF), mais qu'il n'a pas mis en œuvre un système de maîtrise de l'histamine conformément aux principes d'HACCP en suivant des procédures de surveillance et en établissant que ses enregistrements garantissent et démontrent l'efficacité de ses procédures de maîtrise, alors les tests histaminiques deviennent un point de contrôle essentiel à la réception plutôt qu'une procédure de vérification, et des tests doivent être appliqués à chaque lot livré par le navire. Si les niveaux d'histamine ne respectent pas la limite requise, le navire doit en être informé, et il faut en déterminer la cause et la corriger. Par ailleurs, le lot affecté livré par le navire de pêche doit être refusé.</p>	
<p>Définir l'acronyme BPF dans la première phrase. Le texte utilisé dans la précédente version d'avant-projet (qui n'incluait pas la terminologie HACCP) était mieux adapté et nous suggérons d'y revenir.</p>	<p>Canada Nous constatons que le nouveau texte utilise un langage HACCP qui n'est pas conforme à certains des concepts dont il est question dans la révision des « Principes généraux d'hygiène alimentaire (PGHA) et son annexe relative au système HACCP ». Le nouveau texte impose les tests histaminiques comme CCP à la réception tandis que le navire de pêche ne pratique pas les contrôles HACCP ou inspirés du système HACCP et dispose « uniquement » des BPH. Comme évoqué lors des travaux de révision des PGHA et de l'HACCP, les CCP ne sont pas des mesures de contrôle mais des étapes auxquelles des mesures de contrôle sont appliquées. De plus, les analyses lot par lot visant à déterminer l'acceptabilité du produit ne sont généralement pas conformes à l'approche HACCP, et il est déconcertant de voir une recommandation en tant que « CCP » <i>Catégorie : DE FOND</i></p>
<p>ajouter au début du paragraphe " ♣ Pour les bateaux de réfrigération du poisson : " Supprimer la phrase ", mais qu'il n'a pas mis en œuvre un système de maîtrise de l'histamine conformément aux principes d'HACCP en suivant des procédures de surveillance et en établissant". modifier la phrase suivante en fin de paragraphe : "Par ailleurs, le lot affecté livré par le navire de pêche doit être refusé dont les résultats des tests à la réception sont non conformes."</p>	<p>Maroc <i>Catégorie : RÉDACTIONNELLE</i></p>
<p>Lorsqu'Si un navire de pêche livrant des poissons utilise de bonnes pratiques de fabrication (BPF), mais qu'il n'a pas mis en œuvre un système de maîtrise de l'histamine conformément aux principes d'HACCP en suivant en incluant des procédures de surveillance et en établissant que ses enregistrements garantissent et démontrent l'efficacité de ses procédures de maîtrise, alors les tests histaminiques</p>	<p>Nouvelle-Zélande Cette puce peut alors porter sur les opérations qui ne mettent pas en œuvre des contrôles adéquats de l'histamine. <i>Catégorie : TECHNIQUE</i></p>

OBSERVATIONS PARTICULIÈRES	
Section/paragraphe	Membre / observateur / justification
<p>deviennent un point de contrôle essentiel à la réception plutôt qu'une procédure de vérification, et des tests doivent être appliqués à chaque lot livré par le navire. <u>Toutefois, les tests histaminiques peuvent être moins fiables, car il se peut que l'histamine soit répartie de manière inégale dans les poissons et entre eux, et il est difficile de déceler les poissons présentant un niveau élevé d'histamine à l'aide de tailles d'échantillons limitées ou petites. Les échantillonnages et les tests qui sont statistiquement significatifs en matière de protections appropriées des consommateurs peuvent nécessiter d'importantes ressources.</u></p> <p>Si les niveaux d'histamine ne respectent pas <u>dépassent</u> la limite requise, le navire doit en être informé, et il faut en déterminer la cause et la corriger. Par ailleurs, le lot affecté livré par le navire de pêche doit être refusé.</p>	
<p>Lorsqu'un navire de pêche livrant des poissons utilise de bonnes pratiques de fabrication (BPF), mais qu'il n'a pas mis en œuvre un système de maîtrise de l'histamine conformément aux principes d'HACCP en suivant des procédures de surveillance et en tenant des enregistrements à bord en établissant que ses enregistrements garantissent <u>garantissant</u> et démontrent l'efficacité de ses <u>l'existence de</u> procédures de maîtrise, alors les tests histaminiques deviennent un point de contrôle essentiel à la réception <u>une procédure importante de surveillance</u> plutôt qu'une procédure de vérification <u>au point de contrôle critique à la réception</u>, et des tests doivent être appliqués à chaque lot livré par le navire. Si les niveaux d'histamine ne respectent pas la limite requise, le navire doit en être informé, et il faut en déterminer la cause et la corriger. Par ailleurs, le lot affecté livré par le navire de pêche doit être refusé. <u>Il est à noter que les tests histaminiques peuvent être moins fiables, car il se peut que l'histamine soit répartie de manière inégale dans les poissons et entre eux, et il est difficile de déceler les poissons présentant un niveau élevé d'histamine à l'aide de tailles d'échantillons limitées ou petites. Les échantillonnages et les tests qui sont statistiquement significatifs en matière de protection appropriée des consommateurs peuvent nécessiter d'importantes ressources. On pratique donc les tests histaminiques à la réception depuis le navire de pêche pour vérifier l'efficacité d'un système de maîtrise de l'histamine ainsi que l'adéquation de sa mise en œuvre et de sa documentation sur le navire de pêche.</u></p>	<p>États-Unis d'Amérique</p> <p>Un paragraphe de la section « Examen des contrôles et des enregistrements du navire de pêche » a été déplacé ici pour une meilleure concordance.</p> <p><i>Catégorie : DE FOND/RÉDACTIONNELLE</i></p>
<p>Les orientations relatives aux tests histaminiques figurant dans la présente sous-section s'appliquent également à la vérification périodique des procédures de maîtrise de l'histamine utilisées lors des étapes ultérieures de production, d'entreposage et de transport, ainsi que pour les tests visant à déterminer la disposition des produits lorsque des limites critiques sont dépassées.</p>	
<p>Les orientations relatives aux tests histaminiques figurant dans la présente sous-section s'appliquent également <u>peuvent également s'appliquer à un échantillonnage renforcé ou à</u> la vérification périodique des procédures de maîtrise de l'histamine utilisées lors des étapes ultérieures de production, d'entreposage et de transport, ainsi que pour les tests visant à déterminer la disposition des produits lorsque des limites critiques sont dépassées. <u>tout au long de la chaîne d'approvisionnement.</u></p>	<p>Nouvelle-Zélande</p> <p><i>Catégorie : RÉDACTIONNELLE</i></p>
<p>X.2.4.1 Tests histaminiques, niveau d'histamine atteignable</p>	

OBSERVATIONS PARTICULIÈRES	
Section/paragraphe	Membre / observateur / justification
Le Brésil reconnaît que les limites numériques de l'histamine et la référence citée dans ce paragraphe devraient figurer dans une note de bas de page. La manière proposée dans le texte peut prêter à confusion, car cette information provient d'un rapport FAO/OMS et n'était pas fondée sur une limite de sécurité.	Brésil Catégorie : DE FOND
supprimer le titre	Maroc Catégorie : DE FOND
• 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/kg⁸	
supprimer ce paragraphe	Maroc Catégorie : DE FOND
• 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 <u>procédures de maîtrise de l'histamine</u> parviennent à atteindre un niveau d'histamine inférieur à 15 mg/kg ⁸¹ .	Nouvelle-Zélande Envisager d'ajouter « dans le produit final » après 15 mg/kg pour clarifier le moment auquel cela s'applique. Catégorie : TECHNIQUE
• Des niveaux d'histamine marginalement élevés indiquent une mauvaise mise en œuvre des processus hygiéniques et des procédures de maîtrise de l'histamine lors de la récolte, du refroidissement et/ou de l'entreposage sur le navire, et un risque majeur que certains poissons dans un lot donné présentent des niveaux d'histamine inacceptables.	
	Nouvelle-Zélande Pour être utile et indiquer quels niveaux marginalement élevés sont nécessaires. Catégorie : TECHNIQUE
• Des niveaux d'histamine marginalement élevés indiquent une mauvaise mise en œuvre des processus hygiéniques et des procédures de maîtrise de l'histamine lors de la récolte, du refroidissement et/ou de l'entreposage sur le navire, et un risque majeur que certains poissons dans un lot donné présentent des niveaux d'histamine inacceptables. <u>En outre, ils indiquent que des niveaux élevés d'histamine décarboxylase sont présents, ce qui peut contribuer à la formation plus rapide d'histamine lors de l'exposition à des températures élevées le long de la chaîne alimentaire.</u>	États-Unis d'Amérique Pour souligner que le taux d'histamine n'est pas le seul point de préoccupation : le niveau élevé d'enzymes formées l'est également. Catégorie : DE FOND
• Les niveaux d'histamine atteignables lors de la réception depuis le navire doivent être inférieurs aux niveaux atteignables que présentent les produits en aval dans la chaîne de distribution, car la présence d'enzymes qui forment l'histamine, telle qu'elle est démontrée par les niveaux d'histamine proches de 15 mg/kg, est susceptible d'entraîner une hausse supplémentaire avec le temps et l'exposition à des températures non réfrigérées lors des procédures ultérieures de transformation et de manipulation.	
• Les niveaux d'histamine atteignables lors de la réception depuis le navire doivent être inférieurs aux niveaux atteignables que présentent les produits en aval dans la chaîne de distribution, car . <u>Cela est dû à la présence d'enzymes qui forment l'histamine, telle qu'elle est démontrée par les niveaux d'histamine</u> proches de 15 mg/kg, est susceptible d'entraîner une hausse supplémentaire avec le temps et l'exposition à des températures non réfrigérées lors des procédures ultérieures de transformation et de manipulation. <u>poursuivent lentement la production d'histamine en dépit de l'utilisation de mesures appropriées</u>	Canada Catégorie : RÉDACTIONNELLE

OBSERVATIONS PARTICULIÈRES	
Section/paragraphe	Membre / observateur / justification
<u>de contrôle de la température ou</u> proches de 15 mg/kg, est susceptible d'entraîner une hausse supplémentaire avec le temps et <u>à des concentrations d'histamine qui augmentent au cours du temps et à</u> l'exposition à des températures non réfrigérées lors des procédures ultérieures de transformation et de manipulation.	
<ul style="list-style-type: none"> Les niveaux d'histamine atteignables lors de la réception depuis le navire doivent être inférieurs aux niveaux atteignables que présentent les produits en aval dans la chaîne de distribution, car la présence d'enzymes qui forment l'histamine, telle qu'elle est démontrée par les niveaux d'histamine proches de 15 mg/kg, est susceptible d'entraîner une hausse supplémentaire avec le temps et l'exposition à des températures non réfrigérées lors des procédures ultérieures de transformation et de manipulation. 	Maroc supprimer cette phrase : " telle qu'elle est démontrée par les niveaux d'histamine proches de 15 mg/kg, " remplacer "niveaux atteignables " par niveaux atteints" supprimer cette phrase : " telle qu'elle est démontrée par les niveaux d'histamine proches de 15 mg/kg, " Catégorie : DE FOND
<ul style="list-style-type: none"> Les niveaux d'histamine atteignables lors de la réception depuis le navire doivent être inférieurs aux niveaux atteignables que présentent les produits en aval dans la chaîne de distribution, car la présence d'enzymes qui forment l'histamine, telle qu'elle est démontrée par les Des hausses supplémentaires des niveaux d'histamine proches de 15 mg/kg, est susceptible sont susceptibles de se produire d'entraîner une hausse supplémentaire avec le temps et l'exposition à des températures non réfrigérées lors des procédures ultérieures de transformation et de manipulation. 	Nouvelle-Zélande Suppression, car il s'agit d'une répétition d'éléments déjà énoncés. Catégorie : RÉDACTIONNELLE
<ul style="list-style-type: none"> Les niveaux d'histamine atteignables lors de la réception depuis le navire doivent peuvent être inférieurs aux niveaux atteignables que présentent les produits en aval dans la chaîne de distribution, car la présence d'enzymes qui forment l'histamine, telle qu'elle est démontrée par les niveaux d'histamine proches de 15 mg/kg, est susceptible d'entraîner une hausse supplémentaire avec le temps et l'exposition à des températures non réfrigérées lors des procédures ultérieures de transformation et de manipulation. 	États-Unis d'Amérique D'ordre rédactionnel et pour insister davantage sur le fait que ce n'est pas seulement le niveau de l'histamine qui est source de préoccupation, mais également le niveau élevé d'enzymes formées. Catégorie : RÉDACTIONNELLE
X.2.4.2 Tests histaminiques, stratégies d'échantillonnage	
Supprimer ce chapitre car ces plans d'échantillonnage seront discuté en deuxième étape	Maroc Catégorie : DE FOND
<ul style="list-style-type: none"> Pour être efficaces, les plans d'échantillonnage pour l'histamine doivent être sélectionnés en fonction des paramètres de performance statistique. Des tableaux de statistiques et des programmes informatiques fournissent les informations nécessaires pour concevoir un plan d'échantillonnage en fonction des limites d'histamine, du degré de protection et du niveau de confiance souhaité dans les résultats. L'outil d'échantillonnage de la FAO/l'OMS pour l'histamine⁹ est une application utile conçue à cette fin. 	
Outil d'échantillonnage de la FAO/l'OMS pour l'histamine. Lien : http://tools.fstools.org/histamine/ http://www.fstools.org/histamine/	Union européenne Le lien dans la 9e note de bas de page doit être corrigé. Catégorie : RÉDACTIONNELLE

OBSERVATIONS PARTICULIÈRES	
Section/paragraphe	Membre / observateur / justification
<ul style="list-style-type: none"> • Pour être efficaces, les Les plans d'échantillonnage utilisés pour tester les niveaux d'histamine doivent être sélectionnés en fonction des paramètres de performance statistique. Des tableaux de statistiques et des programmes informatiques fournissent peuvent fournir les informations nécessaires pour concevoir un plan d'échantillonnage en fonction des limites d'histamine, du degré de protection et du niveau de confiance souhaité dans les résultats. L'outil d'échantillonnage de la FAO/l'OMS pour l'histamine⁹ est un exemple d'une application utile conçue à cette fin, qui est particulièrement utile pour un échantillonnage renforcé. 	Nouvelle-Zélande Catégorie : <i>TECHNIQUE</i>
<ul style="list-style-type: none"> • La détermination de la performance du plan d'échantillonnage passe généralement par une estimation de la déviation standard du niveau mesuré. Il est possible d'estimer la déviation standard des niveaux d'histamine à partir des données mondiales fournies par le Rapport d'experts de la FAO/l'OMS (Tableau 5.1)¹⁰ ou lorsque les données appropriées ont été recueillies, y compris les pires cas de figure, au point de réception. 	
<ul style="list-style-type: none"> • La détermination de la performance du plan d'échantillonnage passe généralement par une estimation de la déviation standard du niveau mesuré. Il est possible d'estimer la déviation standard des niveaux d'histamine à partir des données mondiales fournies par le Rapport d'experts de la FAO/l'OMS (Tableau 5.1)¹⁰ ou lorsque après que les données appropriées ont été recueillies, y compris les pires cas de figure dans le pire des cas, au point de réception. 	États-Unis d'Amérique Catégorie : <i>RÉDACTIONNELLE</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Étant donné que l'histamine est répartie de façon inégale dans les lots (présente une déviation standard élevée), il est difficile, d'un point de vue statistique, de déceler les poissons potentiellement toxiques à l'aide de petits nombres d'échantillons. Le Rapport d'experts de la FAO/l'OMS (Section 6.2.2.2)¹¹ préconise d'utiliser des niveaux d'acceptation/de rejet d'histamine (« valeur pour m ») qui sont inférieurs à la limite cible acceptable afin de réduire le nombre d'échantillons nécessaires pour obtenir un niveau donné de confiance dans les résultats des tests. 	
<ul style="list-style-type: none"> • Étant donné que l'histamine est répartie de façon inégale dans les lots (présente une déviation standard élevée), il est difficile, d'un point de vue statistique, de déceler les poissons potentiellement toxiques à l'aide de petits nombres d'échantillons. Le Rapport d'experts de la FAO/l'OMS (Section 6.2.2.2)⁹ préconise d'utiliser des niveaux d'acceptation/de rejet d'histamine (« valeur pour m ») qui sont inférieurs à la limite cible acceptable afin de réduire le nombre d'échantillons nécessaires pour obtenir un niveau donné de confiance dans les résultats des tests. <u>Les échantillons prélevés doivent être représentatifs du lot.</u> 	Nouvelle-Zélande Catégorie : <i>RÉDACTIONNELLE</i>
X.2.4.3 Tests histaminiques, méthodes d'analyse	
<ul style="list-style-type: none"> • Il est préférable de tester le poisson cru à son arrivée depuis les navires de pêche, où il est possible d'identifier les sections de longes individuelles. Lors de la transformation du poisson sous diverses formes commerciales ou quand les produits de différents lots de navire sont mélangés, les évaluations de l'adéquation et de la sécurité sanitaire des poissons provenant des navires de pêche individuels deviennent plus difficiles et moins efficaces. 	
<ul style="list-style-type: none"> • <u>La portion de poissons sélectionnée pour les tests affecte considérablement les résultats des tests.</u> Il est préférable de tester le poisson cru à son arrivée depuis les navires de pêche, où il est de <u>manière à ce qu'il soit</u> possible d'identifier les sections de longes individuelles. Lors de la transformation du poisson sous diverses formes commerciales ou quand les produits de différents lots de navire sont mélangés, les évaluations de l'adéquation et de la sécurité sanitaire des poissons provenant des navires de pêche individuels deviennent plus difficiles et moins efficaces. 	Nouvelle-Zélande Retiré de la 4e puce. Catégorie : <i>RÉDACTIONNELLE</i>

OBSERVATIONS PARTICULIÈRES	
Section/paragraphe	Membre / observateur / justification
<p>• L'établissement destinataire doit confirmer que la méthode de test employée est effectivement validée par rapport aux limites de détection utilisées. Le personnel responsable de l'échantillonnage et des tests doit suivre une formation sur les procédures utilisées.</p>	
<p>Supprimer " effectivement " Supprimer "par rapport aux limites de détection utilisées.</p>	<p>Maroc Catégorie : DE FOND</p>
<p>• L'établissement destinataire doit confirmer que la méthode de test employée est <u>doit être</u> effectivement validée par rapport aux limites de détection utilisées. Le personnel responsable de l'échantillonnage et des tests doit suivre une formation sur les procédures utilisées.</p>	<p>Nouvelle-Zélande Il revient au laboratoire de s'assurer qu'il dispose d'une méthode de test valide et d'un personnel formé. Catégorie : TECHNIQUE</p>
<p>• La portion de poissons sélectionnée pour les tests affecte considérablement les résultats des tests. Les portions testées doivent être coupées depuis l'extrémité de tête de la longe inférieure à proximité des branchies, car cette zone présente la plus haute probabilité d'histamine élevée dans les poissons crus exposés à des conditions excessives. Il faut prélever une quantité de muscle de poisson représentative suffisante (par exemple, environ 250 grammes) pour la préparer à l'analyse. Pour les petits poissons, outre la portion de longe antérieure inférieure, il est également possible de collecter la longe antérieure supérieure et la section centrale de la longe inférieure, dans cet ordre, et, pour les très petits poissons, il peut être nécessaire d'en collecter plusieurs pour obtenir une unité d'échantillon de muscle de poisson représentative (par exemple, environ 250 grammes). L'unité d'échantillon complète doit être soigneusement mélangée afin que la quantité plus faible utilisée pour la méthode d'analyse soit représentative de l'unité d'échantillon complète.</p>	
<p>• La portion de poissons sélectionnée pour les tests affecte considérablement les résultats des tests. Les portions testées doivent être coupées depuis l'extrémité de tête de la longe inférieure à proximité des branchies, car cette zone présente la plus haute probabilité d'histamine élevée dans les poissons crus exposés à des conditions excessives. Il faut prélever une quantité de muscle de poisson représentative suffisante (par exemple, environ 250 grammes) pour la préparer à l'analyse. Pour les petits poissons, outre la portion de longe antérieure inférieure, il est également possible de collecter la longe antérieure supérieure et la section centrale de la longe inférieure, dans cet ordre, et, pour. Pour les très petits poissons, il peut être nécessaire d'en collecter plusieurs pour obtenir une unité d'échantillon de muscle de poisson représentative (par exemple, environ 250 grammes). L'unité d'échantillon complète doit être soigneusement mélangée afin que la quantité plus faible utilisée pour la méthode d'analyse soit représentative de l'unité d'échantillon complète.</p>	<p>Canada Nous préconisons de scinder la recommandation en deux phrases. Catégorie : RÉDACTIONNELLE</p>
<p>reformuler la 2ème phrase comme suit "Il faut prélever une quantité de muscle de poisson suffisamment représentative (par exemple, environ 250 grammes) "</p>	<p>Maroc Catégorie : TRADUCTION</p>
<p>• La portion de poissons sélectionnée pour les tests affecte considérablement les résultats des tests. Les portions testées doivent être coupées depuis l'extrémité de tête de la longe inférieure à proximité des branchies, car cette zone présente la plus haute probabilité d'histamine élevée dans les poissons crus exposés à des conditions excessives. Il faut prélever une quantité de muscle de poisson représentative suffisante (par exemple, environ 250 grammes) pour la préparer à l'analyse. Pour les petits poissons, outre la portion de longe antérieure inférieure, il est également possible de collecter la longe antérieure supérieure et la section centrale de la longe inférieure, dans cet ordre, et, pour les très petits poissons, il peut être nécessaire d'en collecter plusieurs pour obtenir une unité d'échantillon de muscle de poisson</p>	<p>Nouvelle-Zélande Déplacé à la 1re puce. Catégorie : RÉDACTIONNELLE</p>

OBSERVATIONS PARTICULIÈRES	
Section/paragraphe	Membre / observateur / justification
représentative (par exemple, environ 250 grammes). L'unité d'échantillon complète doit être soigneusement mélangée afin que la quantité plus faible utilisée pour la méthode d'analyse soit représentative de l'unité d'échantillon complète.	
<ul style="list-style-type: none"> La portion de poissons sélectionnée pour les tests affecte peut considérablement affecter les résultats des tests. Les portions testées doivent être coupées depuis l'extrémité de tête de la longe inférieure à proximité des branchies, car cette zone présente la plus haute probabilité d'histamine élevée dans les poissons crus exposés à des conditions excessives. Il faut prélever une quantité de muscle de poisson représentative suffisante (par exemple, environ 100 à 250 grammes) pour la préparer à l'analyse. Pour les petits poissons, outre la portion de longe antérieure inférieure, il est également possible de collecter la longe antérieure supérieure et la section centrale de la longe inférieure, dans cet ordre, et, pour les très petits poissons, il peut être nécessaire d'en collecter plusieurs pour obtenir une unité d'échantillon de muscle de poisson représentative (par exemple, environ 250 grammes). L'unité d'échantillon complète doit être soigneusement mélangée afin que la quantité plus faible utilisée pour la méthode d'analyse soit représentative de l'unité d'échantillon complète. 	<p>États-Unis d'Amérique</p> <p>Cela dépend des parties sélectionnées et des attributs de chaque poisson.</p> <p>Le poids d'une unité d'échantillon représentative peut dépendre du produit et de la stratégie d'échantillonnage utilisée par l'opération.</p> <p><i>Catégorie : DE FOND</i></p>
<p>• Pour réduire les coûts d'analyse des livraisons, il est possible de combiner des unités d'échantillons provenant de poissons différents (échantillon composite) pour diminuer le nombre requis d'analyses de l'histamine, à condition de réduire proportionnellement la limite critique du niveau d'histamine. Par exemple, après avoir broyé indépendamment chacune des 3 unités d'échantillons, on peut mélanger une portion (par exemple, 100 grammes de chaque unité broyée de 250 grammes) et l'utiliser pour mener une seule analyse de l'échantillon composite. Dans ce cas, la limite critique doit être divisée par 3 afin de pouvoir détecter une unité dépassant la limite critique dans l'échantillon composite. Si la limite critique inférieure est dépassée, il est possible de mener une analyse complémentaire des portions broyées individuellement qui ont été retenues dans chacune des 3 unités d'échantillons constituant le composite afin de déterminer si une unité d'échantillon dépasse la limite critique non composite. Remarque : la capacité en matière de regroupement de plusieurs unités d'échantillons est limitée par le niveau d'histamine le plus faible qui est quantifié précisément par la méthode d'analyse utilisée.</p>	
<ul style="list-style-type: none"> Pour réduire les coûts d'analyse des livraisons, il est possible de combiner des unités d'échantillons provenant de poissons différents (échantillon composite) peuvent être combinées pour diminuer le nombre requis d'analyses de l'histamine, à condition de réduire proportionnellement la limite critique du niveau d'histamine. Par exemple, après avoir broyé indépendamment chacune des 3 unités d'échantillons, on peut mélanger une portion (par exemple, 100 grammes de chaque unité broyée de 250 grammes) et l'utiliser pour mener une seule analyse de l'échantillon composite. Dans ce cas, la limite critique doit être divisée par 3 afin de pouvoir détecter une unité dépassant la limite critique dans l'échantillon composite. Si la limite critique inférieure est dépassée, il est possible de mener une analyse complémentaire des portions broyées individuellement qui ont été retenues dans chacune des 3 unités d'échantillons constituant le composite afin de déterminer si une unité d'échantillon dépasse la limite critique non composite. Remarque : la capacité en matière de regroupement de plusieurs unités d'échantillons est limitée par le niveau d'histamine le plus faible qui est quantifié précisément par la méthode d'analyse utilisée. 	<p>Nouvelle-Zélande</p> <p>Contient plus de détails que ce qui est nécessaire pour ce document. Plus approprié aux laboratoires.</p> <p><i>Catégorie : TECHNIQUE</i></p>
<ul style="list-style-type: none"> Pour réduire les coûts d'analyse des livraisons, il est possible de combiner des unités d'échantillons provenant de poissons différents (échantillon composite) pour diminuer le nombre requis d'analyses de l'histamine, à condition de réduire proportionnellement la limite critique du niveau d'histamine. Par 	<p>États-Unis d'Amérique</p> <p>Voir les commentaires précédents</p> <p><i>Catégorie : DE FOND</i></p>

OBSERVATIONS PARTICULIÈRES	
Section/paragraphe	Membre / observateur / justification
exemple, après avoir broyé indépendamment chacune des 3 unités d'échantillons, on peut mélanger une portion (par exemple, 400 grammes un tiers de chaque unité broyée de 250 grammes) et l'utiliser pour mener une seule analyse de l'échantillon composite. Dans ce cas, la limite critique doit être divisée par 3 afin de pouvoir détecter une unité dépassant la limite critique dans l'échantillon composite. Si la limite critique inférieure est dépassée, il est possible de mener une analyse complémentaire des portions broyées individuellement qui ont été retenues dans chacune des 3 unités d'échantillons constituant le composite afin de déterminer si une unité d'échantillon dépasse la limite critique non composite. Remarque : la capacité en matière de regroupement de plusieurs unités d'échantillons est limitée par le niveau d'histamine le plus faible qui est quantifié précisément par la méthode d'analyse utilisée.	
X.2.5 Enregistrements de surveillance (établissement destinataire)	
X.2.5 Enregistrements <u>et</u> surveillance (établissement destinataire)	Nouvelle-Zélande La section porte à la fois sur la surveillance et les enregistrements. <i>Catégorie : TECHNIQUE</i>
<input type="checkbox"/> Les enregistrements des procédures de maîtrise de l'histamine doivent être conservés dans l'établissement destinataire pour déterminer les causes éventuelles en cas de niveau d'histamine élevé découvert en aval dans la chaîne de distribution.	
Supprimer "des procédures de maîtrise de l'histamine"	Maroc <i>Catégorie : RÉDACTIONNELLE</i>
• des informations pertinentes sur le lot livré par le navire (par exemple, le nom et le type de navire, le nom du capitaine, la date/l'heure du déchargement, le type et le volume (poids) de poissons déchargés) ;	
des informations pertinentes sur le lot livré par le navire (par exemple, le nom et le type de l'identifiant du navire, le nom du capitaine, la date/l'heure du déchargement, le type et le volume (poids) de poissons déchargés) ;	Nouvelle-Zélande <i>Catégorie : RÉDACTIONNELLE</i>
- des copies des enregistrements de surveillance du navire de pêche qui ont été examinées (consulter la Section X.1.5, Enregistrements de surveillance (navire de pêche)) ;	
des copies des d' enregistrements de surveillance du navire de pêche qui ont été examinées (consulter la Section X.1.5, Enregistrements de surveillance (navire de pêche)) ;	Nouvelle-Zélande L'examen des enregistrements des contrôles de l'histamine à bord des navires n'est généralement nécessaire que si les vérifications à la réception le justifient. <i>Catégorie : TECHNIQUE</i>
• Si une limite critique de contrôle des températures est dépassée, l'exploitant du véhicule ou du navire doit identifier la cause du problème et la corriger. Le lot affecté peut être refusé par le personnel responsable de la réception, ou le destinataire peut mener une analyse étendue de l'histamine sur les poissons représentatifs collectés dans l'ensemble du lot, et le lot peut être refusé si des poissons dépassent la limite critique d'histamine (consulter la sous-section X.2.4).	

OBSERVATIONS PARTICULIÈRES	
Section/paragraphe	Membre / observateur / justification
<p>• Si une limite critique de contrôle des températures la température établie de réception du poisson est dépassée, l'exploitant du véhicule ou du navire doit identifier la cause du problème et la corriger. Le Si le transport a été tel que des conditions de température excessives engendrant des niveaux élevés d'histamine auraient pu se produire, le lot affecté peut être refusé par le personnel responsable de la réception, ou le destinataire peut mener une analyse étendue de l'histamine sur les poissons représentatifs collectés dans l'ensemble du lot, et le lot peut être refusé si des poissons dépassent la limite critique d'histamine (consulter la sous-section X.2.4 Tests histaminiques).</p>	<p>Nouvelle-Zélande Le lot devrait être rejeté ou soumis à des tests plus poussés s'il y a lieu de croire qu'il pourrait y avoir des taux élevés d'histamine. Il se peut que ce ne soit pas toujours le cas. <i>Catégorie : TECHNIQUE</i></p>
<p>• Si l'établissement de transformation est une société de transformation secondaire recevant les produits auprès d'une société de transformation primaire (par exemple, un établissement destinataire ou un navire-usine), alors la société de transformation secondaire doit s'assurer que la société de transformation primaire utilise l'HACCP ou un système de maîtrise similaire conçu pour prévenir la formation de niveaux dangereux d'histamine.</p>	<p>Union européenne <i>Catégorie : DE FOND</i></p>
<p>La notion de système de maîtrise similaire n'est pas définie dans le document. Un établissement destinataire ou un navire-usine devrait disposer d'un système de contrôle fondé sur le système HACCP.</p>	<p>Nouvelle-Zélande <i>Catégorie : RÉDACTIONNELLE</i></p>
<p>• Si l'établissement de transformation est une société de transformation secondaire recevant les produits auprès d'une société de transformation primaire (par exemple, un établissement destinataire ou un navire-usine), alors la société de transformation secondaire doit s'assurer confirmer que la société de transformation primaire utilise les principes d' les principes d'HACCP ou un système de maîtrise similaire conçu pour prévenir minimiser la formation de niveaux dangereux inacceptables d'histamine.</p>	<p>Nouvelle-Zélande <i>Catégorie : RÉDACTIONNELLE</i></p>
<p>• Lorsque l'établissement destinataire initial n'est pas en mesure de mener toutes les procédures appropriées de maîtrise de l'histamine prévues à la sous-section X.2 (c'est-à-dire l'examen des enregistrements du navire, la surveillance des températures, l'évaluation organoleptique et les tests histaminiques), alors l'établissement de transformation doit mener ces activités et veiller à ce que les contrôles et les décisions soient appliqués sur des lots de navires de pêche intacts qui ne sont pas mélangés avec d'autres lots. Toutefois, les températures internes des poissons (et l'adéquation de la glace, le cas échéant) doivent toujours être surveillées lors de la livraison depuis le navire (pour évaluer les mesures de maîtrise du navire), ainsi que dans l'établissement de transformation (pour évaluer les mesures de maîtrise lors du transport).</p>	<p>Maroc <i>Catégorie : RÉDACTIONNELLE</i></p>
<p>Remplacer "Lorsque l'établissement destinataire initial n'est pas en mesure de mener effectués toutes les procédures appropriées de maîtrise de l'histamine prévues à la sous-section X.2 " par "Lorsque l'établissement destinataire initial n'a pas effectué effectués toutes les procédures appropriées de maîtrise de l'histamine prévues à la sous-section X.2 ".</p>	<p>Maroc <i>Catégorie : RÉDACTIONNELLE</i></p>
<p>• Lorsque l'établissement destinataire initial n'est pas en mesure de mener toutes les procédures appropriées nécessaires de maîtrise de l'histamine prévues à la sous-section X.2 (c'est-à-dire l'examen des enregistrements du navire, la surveillance des températures, l'évaluation organoleptique et les tests histaminiques), alors l'établissement de transformation doit mener ces activités et veiller à ce que les contrôles et les décisions soient, dans la mesure du possible, appliqués sur des lots de navires de pêche intacts qui ne sont pas mélangés avec d'autres lots. Toutefois, les températures internes des poissons (et l'adéquation de la glace, le cas échéant) doivent toujours être surveillées lors de la livraison depuis le navire (pour évaluer les mesures de maîtrise du navire), ainsi que dans l'établissement de transformation (pour évaluer les mesures de maîtrise lors du transport).</p>	<p>Nouvelle-Zélande Les contrôles et vérifications nécessaires à la réception dépendront de l'opération et des procédures en place. Les contrôles énumérés au point X.2 ne seront pas toujours nécessaires. Ce n'est également que lorsque les contrôles nécessaires ne peuvent être effectués par la personne chargée de la réception que ces derniers doivent être exécutés par le transformateur.</p>

OBSERVATIONS PARTICULIÈRES	
Section/paragraphe	Membre / observateur / justification
<u>Si des lots sont mélangés et si des concentrations inacceptables d'histamine dans le poisson sont susceptibles d'être présentes, il faut tenir compte de l'ensemble du lot au moment de prendre des décisions concernant son élimination.</u>	Les contrôles de température à la réception du navire sont couverts dans la Section X.2.5. Il n'est donc pas nécessaire de les répéter ici. <i>Catégorie : TECHNIQUE</i>
X.4.2 Transformation, contrôle de la durée et de la température	
supprimer "contrôle de la durée et de la température".	Maroc <i>Catégorie : DE FOND</i>
Lorsque les poissons sont soumis à une transformation (par exemple, décongélation, découpe, nouvelle procédure de refroidissement, salage, séchage, marinage, fumage, mise en conserve), il est important qu'ils ne soient pas conservés à des températures auxquelles les bactéries produisant l'histamine ont suffisamment de temps pour se développer et produire des niveaux dangereux d'histamine.	
Lorsque les poissons sont soumis à une transformation (par exemple, décongélation, découpe, nouvelle procédure de refroidissement, salage, séchage, marinage, fumage, mise en conserve), il est important qu'ils ne soient pas conservés à des températures auxquelles les bactéries produisant l'histamine ont suffisamment de temps pour se développer et produire des niveaux dangereux d'histamine.	Canada Nous préconisons les modifications suivantes pour plus de clarté. <i>Catégorie : RÉDACTIONNELLE</i>
Lorsque les poissons sont soumis à une transformation (par exemple, décongélation, découpe, nouvelle procédure de refroidissement, salage, séchage, marinage, cuison , fumage, mise en conserve), il est important qu'ils ne soient pas conservés à des températures auxquelles les bactéries produisant l'histamine ont suffisamment de temps pour se développer et produire des niveaux dangereux inacceptables d'histamine.	Nouvelle-Zélande <i>Catégorie : RÉDACTIONNELLE</i>
• La formation de l'histamine varie considérablement et dépend fortement des manipulations antérieures de la matière première et des différentes espèces de bactéries produisant l'histamine qui sont présentes ; par conséquent, il faut envisager le pire cas de figure lors de l'établissement des limites critiques.	
Supprimer ce paragraphe	Maroc <i>Catégorie : RÉDACTIONNELLE</i>
• La formation de l'histamine varie considérablement et dépend fortement des manipulations antérieures de la matière première et des différentes espèces de bactéries produisant l'histamine qui sont présentes ; par conséquent, il faut envisager le pire cas de figure lors de l'établissement de limites critiques.	Nouvelle-Zélande Si géré en fonction de limites critiques. <i>Catégorie : TECHNIQUE</i>
• Le niveau maximal acceptable d'histamine utilisé pour établir les limites critiques de durée et de température lors de la transformation doit tenir compte de toute étape supplémentaire de manipulation, de transformation, d'entreposage et de préparation susceptible d'entraîner une nouvelle formation d'histamine avant la consommation.	
Supprimer ce paragraphe.	Maroc <i>Catégorie : RÉDACTIONNELLE</i>
• Le niveau maximal acceptable d'histamine utilisé pour établir les limites critiques paramètres de durée et de température lors de la transformation doit tenir compte de la position dans la chaîne	Nouvelle-Zélande <i>Catégorie : TECHNIQUE</i>

OBSERVATIONS PARTICULIÈRES	
Section/paragraphe	Membre / observateur / justification
d'approvisionnement et de toute étape supplémentaire de manipulation, de transformation, d'entreposage et de préparation susceptible d'entraîner une nouvelle formation d'histamine avant la consommation.	
<ul style="list-style-type: none"> • La mesure utilisée pour les limites critiques de durée et de température doit s'appuyer sur les conditions cumulées de durée et de température d'exposition non réfrigérée des produits dans l'ensemble des étapes de transformation. 	
Supprimer ce paragraphe.	Maroc <i>Catégorie : RÉDACTIONNELLE</i>
<ul style="list-style-type: none"> • La mesure utilisée pour les limites critiques de durée et de température L'exposition maximale à des durées et des températures défavorables doit s'appuyer sur les conditions cumulées de durée et de température d'exposition non réfrigérée des produits dans l'ensemble des étapes de transformation. 	Nouvelle-Zélande De plus, ces limites ne sont peut-être pas gérées comme des limites critiques. Il est plus probable que cela soit géré en fonction des BPF. <i>Catégorie : TECHNIQUE</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Le contrôle du flux de produits et la surveillance des lots constituent une stratégie efficace permettant de s'assurer que les produits ne sont pas exposés à des conditions de durée et de température inacceptables. Il s'agit par exemple de mesurer la température ambiante et la durée pour le début et la fin de l'étape de transformation de chaque lot marqué. 	
Supprimer cette phrase "efficace permettant de s'assurer que les produits ne sont pas exposés à des conditions de durée et de température inacceptables."	Maroc <i>Catégorie : RÉDACTIONNELLE</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Lorsque les limites critiques de durée et de température sont dépassées, la cause doit être déterminée et corrigée. Par ailleurs, des tests histaminiques étendus sont nécessaires (consulter la Section X.2.4.2) avant que le produit affecté ne soit commercialisé pour la consommation humaine. Alternativement, le produit doit être refusé. 	
<ul style="list-style-type: none"> • Lorsque les limites critiques de durée et de température sont dépassées, la cause doit être déterminée et corrigée. Les procédures doivent être révisées au besoin pour s'assurer que le problème ne se reproduise pas. Par ailleurs, des tests histaminiques étendus sont nécessaires (consulter la Section X.2.4.2) avant que le produit affecté ne soit commercialisé pour la consommation humaine. Alternativement, le produit doit être refusé. 	Nouvelle-Zélande <i>Catégorie : TECHNIQUE</i>
X.4.3 Traitement thermique	
<ul style="list-style-type: none"> • Un traitement thermique adéquat (par exemple, cuisson, fumage à chaud) peut tuer les bactéries qui produisent l'histamine et désactiver les enzymes histidine décarboxylase. <i>Morganella morganii</i> est probablement la bactérie produisant l'histamine qui résiste le plus à la chaleur et, dans le saumon australien/arripis à des températures entre 58 et 62°C, les valeurs D pour éliminer ces bactéries et leurs enzymes HDC associées se situaient entre 15 et 1,5 minutes (FAO/OMS, 2012). 	
<ul style="list-style-type: none"> • Un traitement thermique adéquat (par exemple, cuisson, fumage à chaud) peut tuer les bactéries qui produisent l'histamine et désactiver les enzymes histidine décarboxylase. <i>Morganella morganii</i> est probablement la bactérie produisant l'histamine qui résiste le plus à la chaleur et, dans le saumon australien/arripis à des températures entre 58 et 62°C, les valeurs D pour éliminer ces bactéries et leurs enzymes HDC associées se situaient entre 15 et 1,5 minutes (FAO/OMS, 2012). 	Brésil Transférer la phrase supprimée dans une note de bas de page, car bien qu'il s'agisse d'une référence pour vérifier le paramètre de traitement thermique, elle est très spécifique pour un type de poisson et utilise une bactérie qui « peut être » la plus

OBSERVATIONS PARTICULIÈRES	
Section/paragraphe	Membre / observateur / justification
	résistante thermiquement. Il s'agit donc d'une mesure pleine d'incertitudes. <i>Catégorie : DE FOND</i>
remplacer "/arripis "par "(Arripis) ".	Maroc <i>Catégorie : TECHNIQUE</i>
<ul style="list-style-type: none"> Un traitement thermique adéquat (par exemple, cuisson, fumage à chaud) peut tuer les bactéries qui produisent l'histamine et désactiver les enzymes histidine décarboxylase. <i>Morganella morganii</i> est probablement la bactérie produisant l'histamine qui résiste le plus à la chaleur et, dans le saumon australien/le kahawai (<i>Arriis trutta</i>) à des températures entre 58 et 62°C, les valeurs D pour éliminer ces bactéries et leurs enzymes HDC associées se situaient entre 15 et 1,5 minutes (FAO/OMS, 2012). 	États-Unis d'Amérique Le poisson « saumon australien/kahawai » n'est ni un vrai saumon, ni un membre de la famille des salmonidés. Suggestion de faire référence au poisson par son nom scientifique (Arripis trutta) pour préciser qu'il ne s'agit pas d'un saumon. L'inclusion d'une référence au saumon dans le code d'usages laisse entendre que les saumons sont sujets à la formation d'histamine. <i>Catégorie : DE FOND</i>
• Cependant, une fois qu'elle est formée, l'histamine elle-même est stable à la chaleur et celle-ci ne la détruit pas. Par conséquent, les procédures de maîtrise de l'histamine lors de la récolte et au cours des autres étapes préalables au traitement thermique sont essentielles pour prévenir l'inclusion d'histamine précédemment formée dans les produits finis.	
<ul style="list-style-type: none"> Cependant, une fois qu'elle est formée, l'histamine elle-même est stable à la chaleur et celle-ci ne la détruit pas. Par conséquent, les procédures de maîtrise de l'histamine lors de la récolte et au cours des autres étapes préalables au traitement thermique sont essentielles pour prévenir l'inclusion d'histamine précédemment formée minimiser la présence d'histamine dans les produits finis. 	Canada <i>Catégorie : RÉDACTIONNELLE</i>
Supprimer cette phrase "lors de la récolte et " la phrase devient comme suit: "Par conséquent, les procédures de maîtrise de l'histamine au cours des autres étapes préalables au traitement thermique".	Maroc <i>Catégorie : DE FOND</i>
• Pour des produits en conserve ou en sachet commercialement stérile, le conteneur protège le produit contre une nouvelle contamination bactérienne, et aucune nouvelle formation d'histamine ne se produit lorsqu'on entrepose le conteneur à des températures ambiantes. Cependant, une fois que l'emballage du produit est ouvert, la formation d'histamine peut à nouveau se produire si le produit est recontaminé en l'absence de contrôles préventifs de durée et de température.	
<ul style="list-style-type: none"> Pour des produits dans des emballages prêts à l'emploi, en conserve ou en sachet commercialement stérile, le conteneur protège le produit contre une nouvelle contamination bactérienne, et aucune nouvelle formation d'histamine ne se produit lorsqu'on entrepose le conteneur à des températures ambiantes. Cependant, une fois que l'emballage du produit est ouvert, la formation d'histamine peut à nouveau se produire si le produit est recontaminé en l'absence de contrôles préventifs de durée et de température. 	Nouvelle-Zélande C'est-à-dire, un produit qui n'est pas remballé avant la vente. <i>Catégorie : TECHNIQUE</i>
X.4.4 Transformation, autres mesures technologiques	

OBSERVATIONS PARTICULIÈRES	
Section/paragraphe	Membre / observateur / justification
Le contrôle de durée et de température est la méthode recommandée pour prévenir la formation d'histamine dans les produits de la pêche transformés qui sont frais, congelés et réfrigérés.	
Supprimer ce paragraphe	Maroc Catégorie : RÉDACTIONNELLE
L'application sûre de l'un quelconque de ces traitements dépend d'un refroidissement rapide du poisson cru et de son maintien à des températures froides entre le moment où le poisson est mort et l'obtention des attributs appropriés de maîtrise inhibitrice ou destructrice résultant des traitements. De plus, selon le traitement, il peut être nécessaire de maintenir les produits finis froids jusqu'à leur consommation pour en garantir la sécurité sanitaire.	
L'application sûre Le succès de l'un quelconque de ces traitements dépend d'un refroidissement rapide du poisson cru et de son maintien à des températures froides entre le moment où le poisson est mort et l'obtention des attributs appropriés de maîtrise inhibitrice ou destructrice des effets inhibiteurs résultant des traitements. De plus, selon le traitement, il peut être nécessaire de maintenir les produits finis froids jusqu'à leur consommation pour en garantir la sécurité sanitaire.	Canada Nous proposons une modification parce que le paragraphe n'est pas clair. Catégorie : RÉDACTIONNELLE
• Consulter la Section X.1.4 Entreposage réfrigéré et congelé (navire de pêche).	
• Consulter la section X.1.4 Entreposage réfrigéré et congelé (navire de pêche <u>et navire de transfert</u>).	Nouvelle-Zélande Catégorie : RÉDACTIONNELLE
• Pour les produits dont la préparation ne prévoit pas une étape de réchauffement ou d'autres moyens visant à éliminer les bactéries qui produisent l'histamine et leurs enzymes, la présence de bactéries produisant l'histamine signifie qu'un entreposage réfrigéré constitue encore un point de contrôle critique pour l'inhibition de la formation d'histamine tout au long de la durée de conservation des produits jusqu'à leur consommation.	
• Pour les produits dont la préparation ne prévoit pas une étape de réchauffement ou d'autres moyens visant à éliminer les bactéries qui produisent l'histamine et leurs enzymes, la présence de bactéries produisant l'histamine signifie qu'un entreposage réfrigéré constitue encore un point de contrôle critique pour l'inhibition de prévenir la formation d'histamine tout au long de la durée de conservation des produits jusqu'à leur consommation.	Canada Nous proposons une modification pour simplifier la phrase. Catégorie : RÉDACTIONNELLE
X.4.6 Enregistrements de surveillance (établissement de transformation)	
- le journal des températures du véhicule ou du navire de transport ou l'adéquation de la glace, et les températures internes des poissons ;	
supprimer ce paragraphe.	Maroc Catégorie : DE FOND
le journal les enregistrements des températures du véhicule ou du navire de transport ou l'adéquation de la glace, et les températures internes des poissons ;	Nouvelle-Zélande Catégorie : RÉDACTIONNELLE
L'installation de transformation doit utiliser des tests histaminiques pour vérifier régulièrement que les procédures de maîtrise de l'histamine fonctionnent correctement (consulter la Section X.2.4).	

OBSERVATIONS PARTICULIÈRES	
Section/paragraphe	Membre / observateur / justification
L'installation de transformation doit utiliser des tests histaminiques pour vérifier régulièrement que les procédures de maîtrise de l'histamine fonctionnent correctement (consulter la Section X.2.4) 4 Tests histaminiques .	Nouvelle-Zélande Catégorie : <i>RÉDACTIONNELLE</i>