



JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME
CODEX COMMITTEE ON FOOD HYGIENE
Fifty-second Session
Virtual
28 February – 4 March and 9 March 2022
Comments from Morocco

Point 5 de l'ordre du jour : projet de directives pour la gestion des épidémies biologiques d'origine alimentaire à l'étape 7

Position Nationale 1 : le Maroc soutient l'adoption du projet de directives à l'étape 8 pour adoption finale par la CAC 45.

Justificatif : les modifications apportées au projet de directives sur la gestion des épidémies biologiques d'origines alimentaires apportent plus de clarté au document.

Point 6 de l'ordre du jour : avant-projet d'arbre de décision (révision des principes généraux d'hygiène alimentaire (CXC 1-1969) à l'étape 4

Position Nationale 2 : le Maroc soutient l'inclusion de l'arbre décisionnel des Points de Contrôle Critiques dans les principes généraux d'hygiène alimentaire (CXC 1-1969).

Le Maroc propose l'intégration de l'arbre de décision PCC de l'annexe 1 si une seule alternative est envisagée. Et dans la mesure du possible l'intégration également de la feuille de calcul de détermination des PCC.

Justificatif : l'arbre de décision PCC est un outil très utile qui aide à décider si une étape constitue un point de contrôle critique ou non. Il sera d'une grande utilité pour les opérateurs lors de l'analyse des dangers, c'est une méthode qui se base sur des réponses séquentielles aux questions pour déterminer les PCC. L'arbre de décision est le plus approprié pour être utilisé par différents secteurs de la chaîne de production alimentaire.

Point 7 de l'ordre du jour : avant-projet de directives pour la maîtrise des Escherichia coli producteurs de shigatoxines (STEC) dans la viande de boeuf crue, les légumes-feuilles frais, le lait cru et les fromages produits à partir de lait cru et les graines germées à l'étape 4

Position Nationale 3 : le Maroc soutient le maintien de l'expression « en premier lieu » au niveau du paragraphe 43 de la section générale du document.

Justificatif : les professionnels sont responsables de la sécurité alimentaire de leurs produits, selon les Principes Généraux d'hygiène alimentaire (CXC 1-1969), il est noté que :

« Chacun de nous (producteurs primaires, importateurs, fabricants et transformateurs, opérateurs logistiques/d'entrepôts alimentaires, manipulateurs, détaillants et consommateurs) **a la responsabilité** de s'assurer que les aliments sont sûrs et salubres ».

Position Nationale 4 : le Maroc propose l'utilisation du mot « devrait » plutôt que « pourrait » au niveau de la Section 10.3.2 – Systèmes réglementaires. L'autorité compétente devrait, fournir des directives et d'autres outils de mise en oeuvre à l'industrie, le cas échéant, pour le développement des systèmes de contrôle des procédés.

Justificatif : le rôle principal de l'autorité compétente est de contrôler et de vérifier si les opérateurs respectent les exigences fixées. Ceci est étayé par les Principes Généraux d'hygiène alimentaire (CXC 1-1969), qui stipule que « l'autorité compétente est l'autorité gouvernementale ou organe officiel autorisé par le gouvernement, **responsable de l'établissement d'exigences réglementaires** relatives à la sécurité sanitaire des aliments et/ou de l'organisation des contrôles officiels incluant la mise en application desdites

exigences ».

Position Nationale 5 : le Maroc soutient la définition des légumes-feuilles frais suivante « légumes à feuilles dont la feuille est destinée à la consommation ».

Justificatif : cette définition est conforme à celle utilisée au niveau du Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CXC 53-2003) qui précise que « les légumes feuilles frais comprennent tous les légumes feuillus et dont les feuilles sont destinées à la consommation ».

Position Nationale 6 : Concernant la section 4.1 Maîtrise de la durée et de la température, le Maroc propose la suppression de la valeur de 7°C et recommande l'utilisation de l'intervalle [0-15°C].

Justificatif : les températures optimales de conservation varient en fonction de la catégorie des végétaux, par exemple :

Entre 0 °C et 5 °C

- Légumes : artichaut, asperge, betteraves, carottes, céleri, choux, endives, fenouil, melon, navet, salade, etc.

- Fruits : abricots, bleuet, cerises, fraise, figue, framboise, kiwi, mûres, nectarine, pêche, poire, pomme, prune, etc.

Entre 5 °C et 10 °C

- Légumes : poireaux, haricot vert, tomate, pomme de terre (moins de 6 °C), etc.

- Fruits : avocat, olive, orange, etc.

Entre 10 °C et 15 °C

- Légumes : concombre, poivron, légumes ratatouille : tomates, aubergines, potirons, courgettes (12 °C et plus), etc.

- Fruits : ananas, banane (12 °C et plus), citron, papaye, pamplemousse, mangue, etc.

Point 8 de l'ordre du jour : avant-projet de directives de sécurité sanitaire pour l'utilisation et le recyclage de l'eau dans la production des aliments à l'étape 4

Position Nationale 7 :

Le Maroc soutient l'utilisation du terme « Eau potable » plutôt que « Eau de boisson » dans tout le document.

Justificatif : L'eau de boisson (selon l'OMS) est l'eau qui est utilisée pour la consommation directe d'une personne, ou pour divers usages domestiques habituels, notamment pour boire, la préparation des repas et l'hygiène personnelle. Elle ne comprend pas l'eau utilisée pour la production alimentaire. L'eau potable peut signifier, outre l'eau destinée à l'usage personnel et domestique, l'eau utilisée dans la transformation des produits alimentaires.

Position Nationale 8 : le Maroc soutient la définition des produits de la pêche suivante : « Tout animal aquatique à sang froid, ou toute partie ou produit qui en est dérivé, destiné à la consommation humaine, ce qui comprend tous les poissons, crustacés, mollusques, échinodermes, holothuries ou reptiles aquatiques ».

Justificatif : cette définition englobe tous les produits considérés comme produits de la pêche dans le commerce international.

Position Nationale 9 : le Maroc soutient la définition de la récolte suivante : Opérations impliquant le prélèvement du poisson dans l'eau.

Justificatif : La récolte est une première étape avant le débarquement des produits de la pêche. Ce sont deux étapes distinctes et chacune d'entre elles a des exigences spécifiques à respecter. En outre, cette définition est également conforme avec la définition utilisée dans le Code d'usages pour le poisson et les produits de la pêche CXC 52-2003, section 2.1 Définitions générales, qui précise que « Les opérations de récolte consistent à retirer le poisson de l'eau ».

Position Nationale 10 : le Maroc soutient la définition d'eau adaptée aux fins prévues suivante « Eau d'une qualité telle que, après avoir été en contact direct ou indirect avec les produits de la pêche (pendant le lavage, le stockage, le transport, la transformation ; le nettoyage des ustensiles, installations et équipements ; et son utilisation pour l'hygiène du personnel en contact avec les aliments), elle ne présentera aucun danger pour la santé des consommateurs ».

Justificatif : cette définition apporte de la clarté et met en évidence toutes les étapes de la chaîne de production où cette eau pourrait être en contact direct ou indirect avec les produits alimentaires en question.