

CHAPITRE 1 : NORMALISATION ET STANDARDISATION

I. Introduction à la normalisation en matière de sécurité alimentaire

La normalisation en matière de sécurité alimentaire est un aspect essentiel pour garantir la sécurité des aliments que nous consommons. La normalisation fait référence au processus d'élaboration et de mise en œuvre de lignes directrices, de réglementations et de procédures uniformes dans tous les aspects de l'industrie alimentaire. Ces normes sont conçues pour minimiser le risque de maladies d'origine alimentaire et d'autres risques pour la santé associée à la consommation d'aliments contaminés.

Il existe plusieurs domaines clés dans lesquels la normalisation est essentielle à la sécurité alimentaire.

I.1. Production et transformation des aliments :

La normalisation est essentielle pour garantir que les aliments sont produits et transformés de manière sûre et hygiénique. Cela comprend tout, depuis l'équipement utilisé jusqu'aux méthodes employées pour manipuler, emballer et conserver les aliments.

I.2. Étiquetage et emballage des aliments :

La normalisation est également essentielle pour garantir que les aliments sont étiquetés et emballés de manière à refléter avec précision leur contenu et leurs allergènes potentiels. Cela aide les consommateurs à prendre des décisions éclairées sur ce qu'ils mangent et peut prévenir de graves complications de santé.

1.3. Distribution et transport des aliments :

La normalisation est également importante pour garantir que les aliments sont transportés et distribués de manière sûre et sécurisée, minimisant ainsi le risque de contamination ou de détérioration.

1.4. Restauration :

Enfin, la normalisation est essentielle pour garantir que les établissements de restauration tels que les restaurants et les cafés respectent des normes strictes d'hygiène et de sécurité. Ceci est essentiel pour prévenir la propagation des maladies d'origine alimentaire et préserver la santé des consommateurs.

Pour atteindre ces objectifs, il existe plusieurs approches différentes en matière de normalisation en matière de sécurité alimentaire. Certains d'entre eux incluent :

1.5.Réglementations

Les gouvernements du monde entier ont mis en œuvre des réglementations et des lignes directrices qui régissent tous les aspects de l'industrie alimentaire. Ces réglementations visent à garantir que les aliments sont produits, transformés, étiquetés et distribués de manière sûre et hygiénique. Des exemples de ces réglementations incluent le Food Safety Modernization Act aux États-Unis et l'Autorité européenne de sécurité des aliments en Europe.

I.6. Certification :

Les programmes de certification constituent un autre moyen de garantir que les aliments sont produits et transformés de manière sûre et hygiénique. Ces programmes exigent que les producteurs et transformateurs de produits alimentaires respectent des normes strictes et se soumettent à des inspections régulières pour garantir leur conformité.

I.7. Normes industrielles :

De nombreuses industries ont élaboré leurs propres normes et meilleures pratiques pour garantir la sécurité alimentaire. Ces normes sont souvent élaborées en collaboration avec les régulateurs gouvernementaux et sont conçues pour être flexibles et adaptables aux circonstances changeantes.

I.8. Éducation et formation :

Enfin, l'éducation et la formation sont essentielles pour garantir que toutes les parties prenantes de l'industrie alimentaire soient conscientes des risques associés aux maladies d'origine alimentaire et sachent comment les prévenir. Cela inclut tout le monde, des producteurs et transformateurs de produits alimentaires aux travailleurs des services alimentaires et aux consommateurs.

La normalisation en matière de sécurité alimentaire est essentielle à la protection de la santé et du bien-être des consommateurs du monde entier. Il existe plusieurs approches différentes pour atteindre cet objectif, notamment la réglementation, les programmes de certification, les normes industrielles, ainsi que l'éducation et la formation. En travaillant ensemble et en mettant en œuvre ces approches, nous pouvons garantir que les aliments que nous consommons sont sûrs, sains et exempts de contamination.

II. L'importance de la normalisation en matière de sécurité alimentaire

La sécurité alimentaire est une préoccupation majeure pour tous, des consommateurs aux producteurs. La normalisation des pratiques de sécurité alimentaire est essentielle pour garantir que les produits alimentaires peuvent être consommés sans danger. La normalisation implique l'élaboration et la mise en œuvre de procédures cohérentes et uniformes pour la gestion de la sécurité alimentaire. Ces procédures visent à réduire le risque de maladies d'origine alimentaire

et à protéger la santé des consommateurs. Dans cette section, nous explorerons l'importance de la normalisation en matière de sécurité alimentaire.

II.1. Cohérence en matière de qualité et de sécurité

La normalisation garantit que les produits alimentaires sont d'une qualité et d'une sécurité constante. Il permet aux producteurs de suivre un ensemble de lignes directrices et de protocoles pour garantir que leurs produits répondent à des normes spécifiques. Cette cohérence contribue à renforcer la confiance entre les consommateurs et les producteurs, car ils savent que les produits qu'ils achètent répondent aux mêmes normes de qualité et de sécurité. La normalisation garantit également que les produits répondent aux exigences réglementaires et sont sans danger pour la consommation humaine.

II.2. Efficacité améliorée

La normalisation peut améliorer l'efficacité de la gestion de la sécurité alimentaire. Il permet aux producteurs de rationaliser leurs processus et de réduire les déchets, ce qui entraîne des économies. En suivant un ensemble de procédures standardisées, les producteurs peuvent éliminer le besoin de tests et d'inspections supplémentaires. Cela peut également réduire le temps nécessaire pour que les produits arrivent sur le marché, améliorant ainsi l'efficacité de la chaîne d'approvisionnement.

II.3. Commerce mondial

La normalisation est essentielle pour le commerce mondial des produits alimentaires. Différents pays ont des réglementations et des normes différentes en matière de sécurité alimentaire. La normalisation garantit que les produits répondent aux exigences des différents pays, ce qui leur permet d'être exportés et importés sans problème. Il garantit également que tous les produits répondent aux mêmes normes, quelle que soit leur origine.

II.4. Protection des consommateurs

La normalisation est cruciale pour protéger la santé et la sécurité des consommateurs. Il garantit que les produits alimentaires sont produits, stockés et transportés de manière à réduire le risque de contamination et de maladies d'origine alimentaire. La normalisation garantit également que les produits sont correctement étiquetés, fournissant ainsi aux consommateurs les informations nécessaires pour prendre des décisions éclairées sur ce qu'ils mangent.

II.5. Formation et éducation

La normalisation implique la formation et l'éducation des producteurs et des employés. Il garantit que toutes les personnes impliquées dans le processus de production alimentaire comprennent l'importance de la sécurité alimentaire et la manière de la mise en œuvre des

procédures standardisées. Cette formation peut également aider à identifier les dangers potentiels et à prévenir les maladies d'origine alimentaire.

II.6. Meilleures pratiques

La normalisation permet le développement et le partage des meilleures pratiques en matière de gestion de la sécurité alimentaire. Il permet aux producteurs d'apprendre les uns des autres et de mettre en œuvre des pratiques efficaces dans leurs propres exploitations. Ce partage d'informations peut conduire à une amélioration continue de la gestion de la sécurité alimentaire et réduire le risque de maladies d'origine alimentaire.

La normalisation en matière de sécurité alimentaire est essentielle pour protéger la santé et la sécurité des consommateurs. Il garantit que les produits alimentaires sont d'une qualité et d'une sécurité constantes, améliore l'efficacité, permet le commerce mondial et assure la protection des consommateurs. Cela passe également par la formation et l'éducation des producteurs et des employés et permet le développement et le partage des meilleures pratiques. La normalisation est la meilleure option pour garantir que les produits alimentaires peuvent être consommés sans danger et réduire le risque de maladies d'origine alimentaire.

III. Quelques organisations garantes de la sécurité alimentaire

III.1. Le Codex Alimentarius

La Commission du Codex Alimentarius est l'organe international chargé de mettre en œuvre le Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires. Créé conjointement par la FAO et l'OMS en 1962, le Programme vise à protéger la santé des consommateurs et à faciliter le commerce international des denrées alimentaires.

III.2. Les normes ISO

Les normes ISO définissent un ensemble de pratiques et de méthodes permettant d'améliorer la qualité, la gestion et la sécurité des produits et des services d'une entreprise afin de renforcer sa crédibilité et la satisfaction des clients. La norme ISO précise l'ensemble des aspects pouvant aider une entreprise à mieux évaluer les menaces liées à la sûreté de la chaîne d'approvisionnement et ce, afin de les gérer au fur et à mesure qu'elles apparaissent. Elle fournit un cadre de travail qui intègre les bonnes pratiques en matière de gestion des risques liés à la logistique

HACCP (Hazard analysis critical control point)

En 1985, l'Académie Nationale des Sciences des États-Unis établit que l'approche HACCP constitue la base de l'assurance de la sécurité sanitaire des aliments dans l'industrie alimentaire.

La méthode s'applique à toute la chaîne alimentaire, de la production primaire à la consommation : « du champ à l'assiette » ou « de la fourche à la fourchette ».

- Identification systématique des dangers spécifiques et des mesures pour leur maîtrise dans un but de sécurité sanitaire des aliments.
- Permet de mieux utiliser les ressources alimentaires, permet également des économies grâce à une réaction rapide lorsqu'un problème de sécurité sanitaire survient.
- Améliore le degré de responsabilité et de contrôle de l'industrie alimentaire

La sécurité alimentaire existe lorsque tous les êtres humains ont, à tout moment, un accès physique, social et économique à une nourriture suffisante, saine et nutritive, leur permettant de satisfaire leurs besoins nutritionnels pour mener une vie saine et active. Elle repose sur quatre piliers : disponibilité, accès, utilisation et stabilité.

Les 4 Piliers Fondamentaux

- **Disponibilité** : Présence d'aliments en quantité suffisante, via la production locale, les stocks ou les importations.
- **Accès** : Capacité économique (revenus) et physique (infrastructures) des ménages à se procurer des aliments adéquats.
- **Utilisation** : Consommation d'aliments de qualité, sûrs, et leur bonne absorption par le corps (eau potable, hygiène)
- **Stabilité** : Disponibilité et accès constants à la nourriture, même en cas de crise économique, climatique ou de conflit.

CHAPITRE 2 : NORME POUR LE POISSON FUMÉ, LE POISSON AROMATISÉ À LA FUMÉE ET LE POISSON FUMÉ-SÉCHÉ

La présente norme s'applique au poisson fumé, au poisson aromatisé à la fumée et au poisson fumé-séché préparé avec du produit cru frais, réfrigéré ou congelé. Elle traite de poissons entiers, de filets de poisson, de tranches de poisson ainsi que de produits similaires à ceux-ci. La norme s'applique à du poisson destiné soit à la consommation directe, soit au traitement ultérieur ou à l'adjonction dans des spécialités alimentaires ou des produits hachés où le poisson ne constitue que partiellement la partie comestible.

Elle ne s'applique pas au poisson traité au monoxyde de carbone (filtré, à la fumée « claire » ou « sans saveur »), au poisson emballé dans des emballages hermétiquement fermés traités pour être commercialement stérile. Les spécialités alimentaires et les produits hachés en tant que tels ne sont pas compris (par exemple les salades de poisson).

DESCRIPTION

Les définitions des produits et des procédés pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché sont examinées séparément dans cette section.

1 POISSON FUMÉ

1.1 Définition du produit

Le poisson fumé est préparé avec du poisson qui a été soumis à un procédé de fumage à chaud ou à froid. Le fumage doit être appliqué par l'un des procédés définis dans la Section 2.1.2 et le produit final doit avoir les propriétés organoleptiques du poisson fumé. Des épices et d'autres ingrédients facultatifs peuvent être utilisés

1.2 Description des procédés de transformation

- Le '**fumage**' est le procédé de traitement du poisson qui consiste à l'exposer à de la fumée provenant de la combustion de bois ou de matières végétales. Ce procédé se caractérise par la combinaison d'une ou plusieurs des étapes de salage, séchage, chauffage et de fumage dans une enceinte de fumage.
- Le '**fumage par fumée régénérée**' est le procédé de traitement du poisson qui consiste à l'exposer à de la fumée qui est régénérée par atomisation de condensats de fumée dans une enceinte de fumage, dans des conditions de temps et de température similaires à celles pour le fumage à chaud ou à froid.
- Les '**condensats de fumée**' sont les produits de la dégradation thermique contrôlée du bois avec un approvisionnement limité d'oxygène (pyrolyse), suivie de la condensation des vapeurs de fumée qui en résultent et du fractionnement des produits liquides obtenus.

- Le **fumage à chaud** est le procédé qui consiste à fumer du poisson pendant un temps approprié et à une température suffisante pour provoquer une coagulation complète des protéines de la chair de poisson. Le fumage à chaud est généralement suffisant pour tuer les parasites, détruire tous les pathogènes bactériens non sporulés et endommager les spores préjudiciables à la santé humaine.
- Le **fumage à froid** est le procédé de fumage du poisson à une température et une durée qui ne provoque pas de coagulation significative des protéines de la chair de poisson, mais qui permettra une certaine réduction de l'activité de l'eau.
- Le **'salage'** est le procédé de traitement du poisson au sel de qualité alimentaire qui vise à réduire l'activité de l'eau de la chair du poisson et à exalter l'arôme grâce à une technique de salage appropriée. (par exemple salage au sel sec, saumurage, salage par injection).
- Le **'séchage'** est le procédé qui consiste à réduire la teneur en eau du poisson jusqu'à atteindre des caractéristiques requises dans des conditions d'hygiène maîtrisées.
- **'L'emballage'** est le procédé qui consiste à placer le poisson fumé dans un conditionnement, à l'air ou dans une atmosphère réduite en oxygène, y compris sous vide ou dans une atmosphère modifiée.
- **'L'entreposage'** est le procédé qui consiste à entreposer du poisson fumé à l'état réfrigéré ou congelé pour garantir la qualité et la sécurité sanitaire du produit conformément aux

Sections 3 et 6

2 POISSON AROMATISÉ À LA FUMÉE

2.1 Définition du produit

Le poisson aromatisé à la fumée est préparé avec du poisson ayant été traité aux arômes de fumée sans avoir été soumis à un procédé de fumage tel que décrit dans la Section 2.1. Le produit final doit avoir un goût de fumée. Des épices et d'autres ingrédients facultatifs peuvent être utilisés.

2.2 Définition des procédés de transformation

- Les **'arômes de fumée'** sont, soit des condensats de fumée, soit des mélanges d'arômes artificiels, qui résultent du mélange de substances de composition chimique connue dans des proportions connues, soit toute combinaison des deux (préparations de fumée).
- **L'aromatisation à la fumée** est le procédé de traitement du poisson ou des préparations à base de poisson avec des arômes de fumée. L'arôme de fumée peut être appliqué par toute technique (par exemple immersion, pulvérisation, injection, douchage).

- Les '**condensats de fumée**' sont les produits de la dégradation thermique contrôlée du bois avec un approvisionnement limité d'oxygène (pyrolyse), suivie de la condensation des vapeurs de fumée qui en résultent et du fractionnement des produits liquides obtenus.
- L'**'emballage'** est le procédé qui consiste à placer le poisson aromatisé à la fumée dans un conditionnement, à l'air ou dans une atmosphère réduite en oxygène, y compris sous vide ou dans une atmosphère modifiée.
- L'**'entreposage'** est le procédé qui consiste à entreposer du poisson aromatisé à la fumée à l'état réfrigéré ou congelé pour garantir la qualité et la sécurité sanitaire du produit conformément aux Sections 3 et 6.
- Le '**séchage**' est le procédé qui consiste à réduire la teneur en eau du poisson jusqu'à atteindre des caractéristiques requises dans des conditions d'hygiène maîtrisées.
- Le '**salage**' est le procédé de traitement du poisson au sel de qualité alimentaire qui vise à réduire l'activité de l'eau de la chair du poisson et à exalter l'arôme grâce à une technique de salage appropriée. (par exemple salage au sel sec, saumurage, salage par injection).

3 POISSON FUMÉ-SÉCHÉ

3.1 Définition du produit

Le poisson fumé-séché est préparé avec du poisson qui a été soumis à un procédé combiné de fumage-séchage et qui peut comprendre un procédé de salage. Le fumage doit être appliqué par un procédé de fumage-séchage traditionnel du pays correspondant ou par un procédé de fumage-séchage industriel et le produit final doit avoir les propriétés organoleptiques du poisson fumé-séché. Des épices et d'autres ingrédients facultatifs peuvent être utilisés.

3.2 Définition des procédés de transformation

- Le '**fumage-séchage**' est le procédé qui consiste à exposer le poisson à des traitements combinés de fumage et de séchage, de telle manière que le produit final puisse être entreposé et transporté sans réfrigération et de façon à atteindre une activité de l'eau inférieure ou égale à 0,75 (teneur en eau inférieure ou égale à 10 pour cent), selon qu'il convient pour maîtriser les pathogènes bactériens et une altération fongique.
- Le '**séchage**' est le procédé qui consiste à réduire la teneur en eau du poisson jusqu'à atteindre des caractéristiques requises dans des conditions d'hygiène maîtrisées.
- Le '**salage**' est le procédé de traitement du poisson au sel de qualité alimentaire qui vise à réduire l'activité de l'eau de la chair du poisson et à exalter l'arôme grâce à une technique de salage appropriée. (par exemple salage au sel sec, saumurage, salage par injection).

- **‘L’emballage’** est le procédé pendant lequel le poisson fumé-séché est placé dans un conditionnement afin d’éviter la contamination et prévenir la réhydratation.
- **L’entreposage’** est le procédé qui consiste typiquement à maintenir le poisson fumé-séché à température ambiante afin d’en garantir la sécurité sanitaire et la qualité conformément aux sections 3 et 6.

4 PRÉSENTATION

Toute présentation du produit devra être autorisée, à condition qu’elle soit conforme aux dispositions de la présente norme et qu’elle soit correctement décrite sur l’étiquette afin d’éviter d’induire en erreur ou de tromper le consommateur.

FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

MATIÈRE PREMIÈRE

Le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché devront être préparés avec du poisson sain et salubre, qui peut être frais, réfrigéré ou congelé, et qui présente la qualité voulue pour être vendu pour la consommation humaine après une préparation appropriée.

INGRÉDIENTS

Tous les ingrédients utilisés devront être de qualité alimentaire et conformes à toutes les normes pertinentes du Codex.

BOIS OU AUTRE MATÉRIEL VÉGÉTAL UTILISÉ POUR LA PRODUCTION DE FUMÉE

Le bois ou autre matériel végétal utilisé pour la production de fumée ou de condensats de fumée ne doit pas contenir de substances toxiques d'origine naturelle ou résultant de contamination, ou avoir été traité avec des substances chimiques, de la peinture ou des substances imprégnantes. De plus, le bois ou autre matériel végétal doit être manipulé de manière à éviter la contamination (voir le Code d'usages pour la réduction de la contamination des aliments par les hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) issus des processus de fumage et de séchage direct (CAC/RCP 68-2009)).