

commission du codex alimentarius

ORGANISATION DES NATIONS UNIES
POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION MONDIALE
DE LA SANTÉ

BUREAU CONJOINT: Via delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél.: 57971 Télex: 625852-625853 FAO I Câbles: Foodagri Rome Facsimile: (6) 57973152-5782610

ALINORM 91/15

F

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

19^{ème} session

Rome, 1er-10 juillet 1991

RAPPORT DE LA SEPTIEME SESSION DU
COMITE DE COORDINATION DU CODEX POUR L'ASIE

Chiang-Mai, Thaïlande

5-12 février 1990

NOTE: La lettre circulaire CL 1990/12-ASIA est incorporée dans le présent document.

w/z5938

commission du codex alimentarius

ORGANISATION DES NATIONS UNIES
POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION MONDIALE
DE LA SANTÉ

BUREAU CONJOINT: Via delle Terme di Caracalla 00100 ROME: Tél. 57971 Téléx: 610181 FAOI. Câbles Foodagri Facsimile: 6799563

CX 3/10.2

CL 1990/12-ASIA
Juin 1990

AUX: - Services centraux de liaison avec le Codex
- Participants à la septième session du Comité de coordination du Codex pour l'Asie
- Organisations internationales intéressées

DU: Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, 00100 Rome (Italie)

Objet: Rapport de la septième session du Comité de coordination du Codex pour l'Asie (ALINORM 91/15)

Le rapport de la septième session du Comité de coordination du Codex pour l'Asie sera examiné par la Commission du Codex Alimentarius, à sa dix-neuvième session, qui se tiendra à Rome, du 1er au 10 juillet 1991.

Demande d'observations aux gouvernements et aux organisations internationales

- 1) Projet de Code d'usages régional en matière d'hygiène pour la préparation et la vente des aliments vendus sur la voie publique (par. 170, Annexe III)

Les gouvernements des pays membres et les organisations internationales intéressées sont invités à faire parvenir leurs observations sur le Code précité, actuellement à l'étape 3, au Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires FAO, via delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie), avant le 30 août 1991.

RESUME ET CONCLUSIONS

A sa septième session, le Comité de coordination du Codex pour l'Asie (5-12 février 1990, Chiang-Mai, Thaïlande) est parvenu aux conclusions ci-après:

1. Relations avec le GATT (par. 73)

Le Comité a exprimé sa satisfaction devant les événements favorables survenus dans le cadre du GATT qui auront pour conséquence d'engager tous les pays qui sont à la fois membres du GATT et de la Commission du Codex Alimentarius, à avoir recours aux normes Codex pour harmoniser leurs lois et règlements alimentaires nationaux; il a vivement approuvé les efforts déployés par la FAO pour intensifier ses relations avec le GATT et a recommandé que ces efforts soient poursuivis.

2. Acceptations des normes Codex (par. 76)

Le Comité est convenu que la question de l'acceptation des normes Codex devrait être examinée par la Conférence sur les normes alimentaires, les substances chimiques dans les aliments et le commerce international que lon se propose de réunir à Rome, Italie, en 1991.

3. Activités en faveur du contrôle des denrées alimentaires et de la protection du consommateur (par. 84, 85)

Le Comité a fait part de sa reconnaissance et assuré son soutien permanent au réseau pour la formation des fonctionnaires chargés du contrôle des denrées alimentaires et a recommandé que le projet en cours soit prolongé et élargi. Il s'est également déclaré en faveur de l'avant-projet FAO/PNUE/PNUECOM visant à établir un réseau régional de lutte contre les mycotoxines en Asie; il a recommandé que le PNUE soit informé de son approbation et que ce projet soit mis en oeuvre dans les meilleurs délais.

4. Coopération technique entre pays en développement (par. 104)

Le Comité s'est félicité des efforts déployés par la FAO, l'OMS, le PNUD et les pays de l'ASEAN pour appliquer le principe de la CTPD; il a particulièrement noté le Projet FAO/PNUD de formation des fonctionnaires responsables du contrôle des denrées alimentaires et le Projet FAO/PNUE proposé pour lutter contre les mycotoxines et vivement approuvé une intensification de cette coopération en Asie.

5. Programmes de certification et d'inspection des importations et des exportations (par. 137)

Le Comité a approuvé la convocation d'une Conférence mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, les substances chimiques dans les aliments et le commerce international, et demandé que la question des programmes de contrôle des exportations et des importations des denrées alimentaires constitue l'un des points à examiner à sa prochaine session.

6. Teneurs indicatives pour les aflatoxines dans les aliments (par. 147)

Le Comité a été d'avis que la teneur indicative pour les aflatoxines dans les arachides destinées à la consommation humaine, proposée par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants, était basse; il s'est demandé sur quelles bases elle était fondée et a proposé que l'on procède à une évaluation des risques que présentent les aflatoxines.

RESUME ET CONCLUSIONS (SUITE)

7. Contamination par des radionucléides des produits alimentaires faisant l'objet d'un commerce international (par. 157)

Le Comité n'a pas été en mesure d'accepter les limites indicatives pour les radionucléides qu'il a jugées trop élevées et il a recommandé que la Commission prenne des mesures pour les abaisser en utilisant une méthode d'évaluation des risques plus acceptable et que le CCFAC fournisse des informations sur l'application de ces limites indicatives un an après un accident nucléaire et sur les raisons pour lesquelles elles ne sont établies que pour un an.

8. Code d'usages pour la préparation et la vente d'aliments sur la voie publique (par. 170)

Le Comité a décidé de transmettre l'avant-projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour la préparation et la vente d'aliments sur la voie publique aux gouvernements pour observations à l'étape 3 de la procédure Codex.

9. Elaboration d'une norme Codex pour le riz (par. 176)

Le Comité a été d'avis que le Codex ne devrait pas entreprendre la mise au point d'une norme mondiale pour le riz.

10. Elaboration d'une norme pour les aliments qui pourraient faire l'objet d'un commerce international (par. 184, 185)

Le Comité est convenu d'examiner à sa prochaine session, en se fondant sur des documents généraux établis par l'Indonésie et l'Inde, l'élaboration de normes pour les pousses de bambou, les "pickles" et les "chutneys" qui pourraient faire l'objet d'un commerce international.

11. Projet de norme Codex pour les filets de poisson surgelés (par. 191)

Le Comité a recommandé au CCFPP d'élargir la norme en y incorporant de nouvelles espèces de poisson.

12. Nomination du Coordonnateur (par. 186)

La candidature de M. Azizan Ghazali (Malaisie) aux fonctions de Coordonnateur du Codex pour l'Asie a été retenue pour être présentée à la dix-neuvième session de la Commission.

TABLE DES MATIERES

	<u>Page</u>
Introduction	1
Ouverture de la session	1
Adoption de l'ordre du jour	2
Election du Vice-Président	3
Acceptation des normes Codex et des limites maximales Codex pour les résidus de pesticides par les pays de la région Asie	3
Questions découlant de la dix-huitième session de la Commission et de réunions d'autres comités du Codex	5
Avantages, incidences commerciales et problèmes rencontrés par les pays membres du fait de l'acceptation des normes et LMR Codex	9
Renforcement de l'infrastructure des systèmes nationaux de contrôle des denrées alimentaires	13
Activités de la FAO	13
Activités et projets de l'OMS aux niveaux des pays et de la région	15
Coopération technique entre pays en développement (CTPD)	18
Rapports des Etats Membres sur les progrès réalisés par la promotion de la sécurité des produits alimentaires, fondés sur des indicateurs régionaux	19
Rapport sur les activités de la FAO et de l'OMS qui complètent celles de la Commission du Codex Alimentarius	20
Programmes régionaux de certification et d'inspection des importations et exportations de denrées alimentaires	25
Programmes régionaux et nationaux de lutte contre les mycotoxines dans les aliments	26
Activités du Codex concernant les aflatoxines présentes dans les denrées alimentaires et les aliments du bétail	28
Méthodes de contrôle de la contamination par des radionucléides des produits alimentaires faisant l'objet d'un commerce international	29
Activités menées en Asie concernant les aliments vendus dans la rue et examen d'un code d'usages pour la préparation et la vente de ces denrées	30
Nécessité d'une norme Codex pour le riz usiné	32
Activités concernant le contrôle des résidus de pesticides dans les aliments	33
Elaboration de normes régionales pour les aliments traditionnels qui pourraient être commercialisés - propositions du Comité	34
Nomination du Coordonateur	34
Autres questions	35
Ordre du jour de la huitième session du Comité de coordination pour l'Asie	38
Date et lieu de la prochaine session	39
Valédiction	39
Résumé de l'état des travaux	40

TABLE DES MATIERES (Suite)

	<u>Page</u>
ANNEXE I - Liste des participants	42
ANNEXE II - Activités de l'ASEAN	53
ANNEXE III - Code d'usages en matière d'hygiène pour la préparation et la vente des aliments vendus sur la voie publique	56

INTRODUCTION

1. Le Comité de coordination du Codex pour l'Asie (CCASIA) a tenu sa septième session à Chiang Mai, Thaïlande, du 5 au 12 février 1990. La réunion a été présidée par le Professeur Dr Pakdee Pothisiri, Coordonnateur pour la région.

2. Etaient présents les délégués des pays membres de la région ci-après:

Bahreïn	Chine	Inde
Indonésie	Iraq	Japon
Corée, Rép. de	Koweït	Malaisie
Népal	Philippines	Arabie Saoudite
Singapour	Thaïlande	

Etaient également présents des observateurs de Brunei, de l'URSS, de l'OIUC et du PNUE. Le Président de la Commission du Codex Alimentarius, M. Eduardo R. Méndez a également assisté à cette session.

3. La liste des participants, y compris les fonctionnaires de la FAO et de l'OMS, figure à l'Annexe I du présent rapport.

ALLOCUTION DU MINISTRE ADJOINT DE L'INDUSTRIE M. PHAITHOON KAEOTHONG, ET
OUVERTURE DE LA SESSION

4. M. Prasithi Chaisri, Gouverneur adjoint de Chiang Mai, Thaïlande, a souhaité la bienvenue aux délégués et aux observateurs et exprimé sa reconnaissance au Gouvernement de la Thaïlande pour avoir proposé que cette session du Comité se tienne à Chiang Mai. Après avoir illustré les particularités et l'intérêt que présente Chiang Mai, il a souhaité aux délégués un séjour agréable.

5. M. Kazunobu Onogawa, Représentant régional adjoint du PNUE en Thaïlande, prenant la parole au nom du PNUE, a souligné à quel point son organisation qui, dans le système des Nations Unies, est spécialisée pour les problèmes de l'environnement, s'intéresse à tout ce qui touche à la contamination des denrées alimentaires par des substances chimiques pouvant avoir des conséquences néfastes pour la santé humaine. M. Onogawa a rappelé les réalisations du Système mondial de surveillance continue de l'environnement (GEMS/Food) et du Projet de surveillance de la contamination des produits alimentaires et des aliments pour animaux exécuté par la FAO, l'OMS et le PNUE.

6. M. Tsuchiya, Représentant régional adjoint au Bureau régional de la FAO pour l'Asie et le Pacifique, Bangkok, Thaïlande, a souhaité la bienvenue aux participants au nom du Directeur général de la FAO. M. Tsuchiya a souligné le rôle essentiel joué par la Commission du Codex Alimentarius dans l'établissement de normes alimentaires, la réglementation de l'emploi des substances chimiques dans les aliments, la protection du consommateur et pour garantir la loyauté des échanges. Il a rappelé la valeur de l'assistance que la FAO peut offrir aux pays lors de l'établissement et du renforcement de systèmes de contrôle des importations et des exportations de denrées alimentaires et souligné que le GATT, qui a notamment comme objectif d'éliminer les obstacles au commerce international, attribue une importance croissante au Codex considéré comme l'un des organismes de base pour la suppression des obstacles techniques au commerce.

7. Le Docteur Gerald Moy, Conseiller de l'OMS pour la sécurité des denrées alimentaires pour le Pacifique occidental, au Centre régional pour la promotion de la planification et des études appliquées en matière d'environnement (PEPAS), Malaisie, a déclaré que l'OMS porte un intérêt croissant à son programme sur la salubrité de l'environnement qui englobe la sécurité des denrées alimentaires. Il devient de plus en plus évident que la pression exercée sur l'environnement rendra dans l'avenir plus difficile l'approvisionnement d'une population mondiale toujours plus nombreuse en aliments nutritifs et sans danger. M. Moy a également appelé l'attention sur le problème des maladies alimentaires qui pourraient être à l'origine du décès de millions de jeunes enfants dans le monde. La solution de ce problème doit être fondée sur un engagement mutuel des gouvernements, de l'industrie, et surtout des consommateurs en faveur de la sécurité des denrées alimentaires. M. Moy a souhaité la bienvenue aux participants au nom du Directeur général de l'OMS.

8. Dr Pracha Em-amorn, Secrétaire général du Service des denrées alimentaires et des substances chimiques, Ministère de la santé publique, Thaïlande, a rappelé l'importance croissante des contrôles des denrées alimentaires en tant qu'instrument permettant de garantir la sécurité des aliments destinés à la consommation humaine et à protéger le consommateur contre les producteurs peu scrupuleux. Il a rappelé que l'établissement de normes alimentaires constitue un élément essentiel de tout système de contrôle des denrées alimentaires et s'est félicité des activités déployées par le Codex pour établir des normes internationales, promouvoir le commerce entre les pays et protéger les consommateurs.

9. M. Samnao Chulkarat, Secrétaire général de l'Institut de normalisation pour l'industrie en Thaïlande, a exprimé sa reconnaissance au Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires pour avoir choisi la Thaïlande comme pays où convoquer la septième session du CCASIA; il a invité M. Phaithoon Kaothong, Ministre adjoint de l'industrie, à déclarer ouverte la septième session du CCASIA.

10. Rappelant que l'établissement de normes alimentaires internationales contribue à atteindre deux objectifs que sont la protection de la santé des consommateurs et la promotion du commerce international, M. Phaithoon Kaothong a rappelé que la protection du consommateur a comme conséquence un développement des ressources humaines qui, à son tour, représente un progrès pour le pays. Il a indiqué que le Plan national de développement de la santé 1982-1994 a été établi par le Gouvernement royal thaïlandais dans le but de protéger les consommateurs en exerçant un contrôle sur la qualité et la sécurité des denrées alimentaires. Il a exprimé ses remerciements sincères à la FAO et à l'OMS pour leur coopération et l'appui que ces organisations accordent à son pays et déclaré ouverte la septième session du Comité de coordination du Codex pour l'Asie.

Adoption de l'ordre du jour

11. M. Eduardo R. Méndez, Président de la Commission du Codex Alimentarius, a déclaré aux participants que le Codex Alimentarius comprenait aujourd'hui 138 pays membres représentant 97 pour cent de la population mondiale. Jusqu'à ce jour, le Codex a élaboré 200 normes et 30 codes d'usages largement appliqués dans ses pays membres. Il a rappelé aux participants qu'un grand nombre de questions importantes seront examinées par le Comité de coordination pour l'Asie au cours de la présente session, notamment les avantages que l'on peut attendre de l'acceptation des normes Codex; les activités du Codex en général et la

contamination des denrées alimentaires feront également l'objet d'un débat. Il a souhaité aux participants un travail utile et le plein succès de leurs délibérations.

In Memoriam

12. Le Comité a rappelé avec reconnaissance la contribution apportée à ses travaux et à ceux de la Commission du Codex Alimentarius par M. T. Satasuk, Directeur de la Division du contrôle des denrées alimentaires, Ministère de la santé publique du Gouvernement de la Thaïlande et par M. J.C. Jaisani, Directeur général adjoint, Service de la santé, Ministère de la santé et du bien-être social du Gouvernement de l'Inde, décédés l'un et l'autre depuis la dernière session. Le Comité a observé une minute de silence à la mémoire de M. Satasuk et de M. Jaisani.

13. Le Comité était saisi de l'ordre du jour provisoire de sa session (CX/ASIA 90/1). Sur proposition du Président, il a décidé d'examiner simultanément les points 7 iii) et 11, ainsi que les points 9 et 5. Afin de permettre à l'industrie privée de faire connaître ses vues sur la nécessité d'une norme pour le riz, on est convenu d'examiner le point 14 de l'ordre du jour consacré à cette question après le point 17. Le point 15 de l'ordre du jour a été supprimé, le document de travail sur cette question n'étant pas disponible.

14. Le Comité a adopté son ordre du jour provisoire avec les modifications mentionnées ci-dessus.

Election du Vice-Président

15. La délégation de la Thaïlande, appuyée par la délégation de la République de Corée, a désigné le Dr Azizan Ghazali, Malaisie, aux fonctions de Vice-Président. Le Comité a souscrit unanimement à cette proposition.

ACCEPTATION DES NORMES CODEX ET DES LIMITES MAXIMALES CODEX POUR LES RESIDUS DE PESTICIDES PAR LES PAYS DE LA REGION ASIE

16. Le Comité était saisi du document CX/ASIA 90/3 qui rendait compte des progrès réalisés par les acceptations des normes Codex et des limites maximales Codex pour les résidus de pesticides par les pays de la région Asie du Codex. On a noté que les normes Codex et les limites maximales Codex pour les résidus de pesticides adoptées par la Commission du Codex Alimentarius jusqu'en 1987, et au besoin mises à jour, figuraient dans les volumes II à XIII du Codex Alimentarius et leurs suppléments qui avaient été distribués aux gouvernements accompagnés d'une nouvelle demande d'acceptation.

17. Les pays ci-après de la région Asie ont notifié leur acceptation de certaines normes ou limites maximales de résidus du Codex: République arabe du Yémen, Bahreïn, République démocratique populaire du Yémen, Inde, Iran, Iraq, Japon, Jordanie, Koweït, Malaisie, Philippines, Singapour et Thaïlande. Le document fournissait en outre des informations sur les réponses transmises par l'Iran et la Malaisie depuis la dernière session du Comité.

18. Le Comité a été informé que la Commission du Codex Alimentarius a décidé à sa dix-huitième session que dorénavant les modalités d'acceptation des LMR Codex pour les résidus de pesticides seraient limitées à i) l'acceptation sans restriction et ii) la libre distribution.

19. La délégation de la Chine a fait savoir que pour des motifs de nature législative et technique, la Chine n'a pas été en mesure de notifier une acceptation formelle des normes et des limites maximales Codex pour les résidus de pesticides. Toutefois, son pays reconnaît la valeur des normes et des limites maximales de résidus établies par le Codex qui sont largement utilisées lors de la mise au point des règlements relatifs aux denrées alimentaires.

20. La délégation de la République de Corée a fait savoir que son pays n'est pas en mesure d'accepter formellement les normes Codex en raison des profondes différences qui existent entre leurs dispositions relatives aux additifs alimentaires et celles des normes nationales. Néanmoins, les aliments conformes aux normes Codex peuvent entrer librement en Corée.

21. La Malaisie a notifié une acceptation sans restriction des LMR Codex semblables ou inférieures à celles qui figurent dans les règlements nationaux. Elle n'a pas accepté les LMR Codex qui sont plus élevées que les LMR de Malaisie ou, comme c'est souvent le cas, lorsqu'il n'existe aucune LMR nationale. Les autres modalités que sont "l'acceptation restreinte", "l'acceptation à titre d'objectif" ou la "non-acceptation avec libre distribution" et leurs variantes ne sont pas prévues par la loi de Malaisie. Pour cette raison, la Malaisie n'a pas notifié son acceptation pour presque toutes les LMR concernant les substances suivantes: captafol, captane, carbaryl, carbophénothion, chlordiméforme, chlorpyrifos, 2,4-D, édifenphos, éthion, fenthion, lindane, malathion, méthidathion, monocrotophos, thiophanate-méthyl, carbofuran, cartap, méthamidofos, hydrazide maléique, propargite, aldicarbe, cyperméthrine, guazatine, tecnazène, perméthrine, 2,4,5-T, amitraz, étrimfos, deltaméthrine et bendiocarbe. La plupart des LMR pour les autres pesticides ont été acceptées sans restriction.

22. Les Philippines ont adopté quelques normes Codex de produits et les LMR concernant un certain nombre de pesticides. Les LMR et normes Codex servent de base à l'établissement des normes nationales.

23. L'Inde a accepté l'ensemble des limites établies par le Codex pour les résidus de pesticides dans le cas des fruits, des légumes, de la viande, des graines oléagineuses et des produits décortiqués; toutefois, dans le cas des céréales alimentaires, l'Inde n'a adopté que la moitié environ des LMR Codex.

24. La délégation du Japon a fait valoir que son pays déploie des efforts considérables en vue d'accepter les normes Codex, mais qu'il rencontre des difficultés provenant des grandes différences qui existent entre les normes japonaises et celles du Codex. Les LMR nationales pour les pesticides qui sont établies sur la base d'utilisations effectives des pesticides et des concentrations de résidus décelés diffèrent considérablement des LMR Codex, aussi le Japon n'a-t-il pas été en mesure d'accepter une seule LMR Codex. Toutefois, pour ce qui est des pesticides non utilisés dans le pays, les LMR Codex servent d'indication lors des contrôles.

25. Le Népal a recours aux normes Codex pour élaborer ses propres normes nationales. Les LMR du Népal établies pour les pesticides ci-après: aldrine et dieldrine, carbaryl, chlordane, DDT, diazinon, fénitrothion, heptachlore, lindane, malathion et phosphamidon sont comparables aux LMR Codex.

26. L'Indonésie a utilisé et s'inspire encore des normes Codex pour élaborer ses propres normes. Le pays s'est également référé aux LMR Codex pour les pesticides lors de l'établissement des règlements nationaux relatifs aux limites pour les résidus de pesticides.

27. En Thaïlande, les normes et les LMR Codex constituent les principales références lors de la rédaction et la publication des lois et des normes alimentaires. Jusqu'à ce jour, la Thaïlande a accepté huit normes Codex et quatre LMR Codex. La dernière norme acceptée officiellement est la norme Codex pour les aliments irradiés.

28. Le Comité est convenu que la Commission devrait poursuivre ses efforts visant à obtenir un plus grand nombre d'acceptation des normes et LMR Codex de la part des gouvernements des pays membres. Il fonde tous ses espoirs sur les résultats de la collaboration avec le GATT. Il semble que l'on peut s'attendre à une augmentation considérable des acceptations, tout au moins à moyen terme.

QUESTIONS DECOULANT DE LA DIX-HUITIEME SESSION DE LA COMMISSION ET DE REUNIONS D'AUTRES COMITES DU CODEX

29. Le Comité était saisi du document CX/ASIA 90/4 présentant les questions pouvant l'intéresser.

Publication de la version révisée du Codex Alimentarius

30. Le Comité a été informé que la version révisée du Codex Alimentarius sera publiée sous forme de feuillets volants, en 14 volumes, en même temps qu'une nouvelle version abrégée présentant en un seul volume les éléments essentiels du Codex Alimentarius. Cette version révisée fera l'objet d'une distribution mondiale par les réseaux de vente de la FAO et de l'OMS; le Secrétariat étudie en outre la possibilité de diffuser le Codex Alimentarius sous une forme informatisée.

Mandats des comités de coordination régionaux

31. Le Comité a noté que les mandats des comités de coordination ont été entièrement harmonisés. Les comités de coordination ont une nouvelle tâche qui consiste à encourager les acceptations; ils ont également la possibilité de proposer à la Commission la mise au point de normes mondiales pour des produits présentant un intérêt dans leur région, y compris les produits qui, de l'avis du Comité, possèdent un marché international potentiel pour l'avenir.

Système de décompte des défauts pour le café et élaboration de normes pour le café et ses sous-produits

32. Le Comité a noté que le ISO/TC34/SC15 avait constitué un groupe de travail comprenant les organisations membres des pays suivants: Kenya, Brésil, Colombie, Indonésie, Côte d'Ivoire, Tanzanie, Etats-Unis et Venezuela; ce groupe est chargé

d'établir un système de décompte des défauts pour le café et a proposé un avant-projet de "Tableau de référence international pour les défauts du café vert", DP 10470. On a rappelé que les pays membres avaient la possibilité de consulter leur institution nationale de normalisation lorsqu'ils sont appelés à formuler des observations ou à voter au sujet des propositions et projets de normes ISO.

33. Au sujet de la mise au point de normes pour le café et ses sous-produits, le Comité a noté que la Commission, à sa dix-huitième session, a renvoyé toute décision sur cette question et invité le Secrétariat à préparer un document sur la situation actuelle des normes internationales pour le café, pour discussion à sa prochaine session, et de distribuer une lettre circulaire aux gouvernements les invitant à faire connaître leur avis sur la nécessité d'élaborer des normes pour le café et ses sous-produits.

34. Le Comité a noté que la Commission prendra une décision au sujet de la mise au point de normes pour le café et ses sous-produits à sa dix-neuvième session. La délégation de l'Indonésie a proposé que les types de café "Robusta" soient incorporés dans ces normes, au cas où la Commission devrait en décider l'élaboration.

Amendements des normes Codex pour l'huile de palme et l'huile de palmiste

35. La Commission a approuvé, à sa dix-huitième session, la mise en train de la procédure d'amendement des normes pour l'huile de palme et l'huile de palmiste. Le Comité a rappelé qu'il avait proposé à sa dernière session un certain nombre d'amendements aux normes pour l'huile de palme et l'huile de palmiste (ALINORM 89/15, Annexe V). L'un d'entre eux suggérait de préciser que l'huile de palme et de palmiste soient préparées respectivement à partir du mésocarpe ou de l'amande du fruit de toutes les espèces du genre Elaeis.

36. La délégation de la Malaisie a fait valoir que la Commission a adopté un intervalle d'acide gras CGL obligatoire pour l'huile de palme et l'huile de palmiste fondé sur la description actuelle des espèces Elaeis. Il est par conséquent important de conserver une cohérence entre l'intervalle d'acide gras CGL et les espèces déjà décrites dans les normes.

37. La délégation de la Thaïlande a été d'avis que le mot "comestible" ne devrait pas être supprimé dans le titre de la norme. Ces huiles peuvent être utilisées aussi bien à des fins comestibles qu'industrielles, et de l'avis de la délégation, les titres des normes devraient préciser à quelle fin l'huile est utilisée.

38. Le Secrétariat est convenu de transmettre les observations de la Malaisie et de la Thaïlande au Secrétariat du Royaume-Uni du Comité du Codex pour les graisses et les huiles.

Mise au point de normes pour l'oléine de palme et la stéarine de palme

39. A sa dernière session, le CCASIA a proposé que des normes pour l'oléine de palme et la stéarine de palme soient élaborées par le Codex étant donné que ces deux produits font l'objet d'un important commerce international. A sa

dix-huitième session, la Commission a approuvé la mise au point d'une norme pour l'oléine de palme seulement et invité le Secrétariat du Comité du Codex sur les graisses et les huiles à établir, au moyen d'une lettre circulaire, si le commerce international de la stéarine de palme est suffisant pour justifier la mise au point d'une telle norme.

40. La délégation de l'Indonésie a informé le Comité que ses exportations de stéarine de palme sont dix fois supérieures à celles d'oléine de palme et que le volume du commerce international de la stéarine de palme est certainement considérable. La délégation de la Malaisie s'est proposée pour préparer un document justifiant la mise au point d'une norme internationale pour la stéarine de palme, au cas où cela serait nécessaire.

Directives pour une évaluation simple de l'ingestion d'additifs alimentaires

41. La Commission a adopté à sa dix-huitième session des Directives pour une évaluation simple de l'ingestion d'additifs alimentaires. Le Comité a noté que ces directives (CAC/GL 3-1989) seront communiquées aux gouvernements sous forme d'un supplément 2 au Volume XIV du Codex Alimentarius.

Système international de numérotation des additifs alimentaires

42. Le Comité a noté que le Système international de numérotation des additifs alimentaires, qui a pour objet d'établir des numéros agréés à l'échelon international pouvant être utilisés sur les étiquettes des denrées alimentaires pour désigner les additifs, conformément à la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), avait maintenant été adopté par la Commission (dix-huitième session) en tant que texte consultatif. Le Système international de numérotation des additifs alimentaires sera publié dans le Volume I du Codex Alimentarius révisé.

Proposition de dispositions générales relatives à l'emploi des additifs alimentaires dans les aliments normalisés et non normalisés

43. Le Comité a rappelé les débats de sa dernière (sixième session) au cours desquels il a été unanime à appuyer la mise en train par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants de l'élaboration de dispositions régissant l'utilisation des additifs alimentaires dans les aliments non normalisés (ALINORM 89/15, par. 190-194).

44. Le Comité a noté que le CCFAC a étudié cette question en se référant à un document (CX/FAC 89/16) préparé par le Dr Denner, expert conseil indépendant. Ce document propose une procédure pour établir des dispositions générales régissant l'emploi des additifs alimentaires dans les aliments normalisés et non normalisés, par une méthode horizontale, compte tenu de l'évolution des besoins dans le commerce international.

45. Le Secrétariat a fait savoir au Comité qu'il existe des listes précises d'additifs alimentaires agréées par le JECFA sur le plan toxicologique et qui peuvent être utilisées dans les denrées alimentaires. Ces listes ne sont pas de caractère consultatif et ont été adoptées par le CCFAC.

46. Le Comité a été informé que cette question sera examinée de manière plus approfondie par la Conférence sur les normes alimentaires, les substances chimiques et le commerce international que l'on se propose de tenir à Rome, en Italie, en mars 1991.

Projet de directives pour la conservation du lait cru au moyen du système de la lactopéroxydase lorsque la réfrigération est pratiquement impossible

47. La délégation de l'Indonésie a déclaré que la production laitière a considérablement augmenté dans son pays au cours des dernières années; à son avis, le système de la lactopéroxydase se révélera extrêmement utile en Indonésie, dans les régions où la réfrigération est pratiquement impossible. Elle a vivement recommandé l'adoption de cette méthode par le Codex.

48. La délégation de la Thaïlande a souligné qu'il est nécessaire de poursuivre l'évaluation de la sécurité du système de la lactopéroxydase pour la conservation du lait.

49. La délégation de l'Inde a déclaré que son pays examine la possibilité d'autoriser l'emploi du système de la lactopéroxydase pour conserver le lait cru dans les régions où la réfrigération est pratiquement impossible; on craint cependant que l'emploi de thiocyanate puisse avoir des conséquences négatives sur la rétention de l'iode dans l'organisme, ce qui aggraverait le problème du goître dans la région. La délégation a estimé que cette question devrait être portée à l'attention de la Commission avant qu'elle soit en mesure d'adopter les directives.

Norme pour la noix de coco râpée desséchée

50. Le Comité a noté qu'une norme pour la noix de coco râpée desséchée a été portée à l'étape 5 par le Comité de coordination pour l'Afrique et que la Commission du Codex Alimentarius a recommandé à sa dix-huitième session (ALINORM 89/40, par. 125) la mise au point d'une norme mondiale pour ce produit qui fait l'objet d'un commerce considérable hors de l'Afrique.

Code d'usages en matière d'hygiène pour les épices

51. Un grand nombre de pays de la région Codex d'Asie étant producteurs et exportateurs d'épices, le Comité a approuvé à l'unanimité l'élaboration d'un code d'usages en matière d'hygiène pour les épices, entreprise par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire.

Etablissement de normes mondiales Codex pour les papayes, les mangues et les ananas frais

52. Le Comité a noté qu'à sa seconde session qui se tiendra prochainement, le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais tropicaux (CCTFFV) examinera des projets de normes pour les papayes, les mangues et les ananas frais; il est convenu de faire parvenir à ce Comité ses observations sur ces normes. Un groupe de travail composé de membres des délégations de l'Inde, de la Thaïlande, de la Malaisie, des Philippines et de l'Indonésie a été constitué pour étudier ces projets de normes et préparer des observations destinées à être confirmées par le Comité et communiquées au CCTFFV pour examen.

53. Le Comité a été d'avis que les projets de normes pour les mangues, les papayes et les ananas devraient mentionner les nombreux cultivars et variétés généralement cultivés et exportés dans la région. Ce problème concerne de très près les pays de la région Asie, aussi le Comité a-t-il estimé que les normes qui seront établies devraient tenir compte de la situation actuelle dans les pays d'Asie pour ce qui concerne:

- les variétés et cultivars existants et nouveaux
- les pratiques agricoles
- les pratiques relatives à l'emballage et au stockage
- les conditions de transport
- les pratiques commerciales.

54. Le Comité a invité les pays membres à transmettre des observations détaillées et des notes techniques sur ces questions directement au CCTFFV et de prendre part à la réunion de Mexico.

55. Le Comité a également été d'avis que les dispositions de la norme devraient être applicables aux produits au point d'exportation.

Etiquetage des denrées alimentaires transformées contenant de l'huile de palme, de palmiste et de coco

56. Le Comité a noté que la question de l'étiquetage des denrées alimentaires transformées contenant de l'huile de palme, de palmiste et de coco, soulevée à sa sixième question, sera examinée par le CCNFSU à sa prochaine session, en octobre 1990. 1/

Code d'usages en matière d'hygiène pour l'aquaculture

57. Le Comité s'est unanimement déclaré en faveur de la mise au point d'un code d'usages en matière d'hygiène pour l'aquaculture. Il a noté qu'une lettre circulaire (CL 1989/13-FFP) sur cette question avait été distribuée à tous les services centraux de liaison avec le Codex et a invité tous les pays qui n'ont pas encore répondu à cette lettre circulaire à le faire sans retard.

AVANTAGES, INCIDENCES COMMERCIALES ET PROBLEMES RENCONTRES PAR LES PAYS MEMBRES DU FAIT DE L'ACCEPTATION DES NORMES ET LMR CODEX

58. A la sixième session du Comité de coordination pour l'Asie, la délégation de la Malaisie avait déclaré que son pays ne voit aucune difficulté à accepter le contenu technique des normes Codex, étant donné que la plupart des normes alimentaires nationales sont fondées sur les normes Codex. Néanmoins, avant d'envisager d'accepter les normes et LMR Codex, la Malaisie souhaitait avoir de la part des pays qui ont accepté des normes et LMR Codex, ainsi que du Secrétariat du Codex des précisions sur les points suivants:

- i) avantages (pour les importateurs et les exportateurs);
- ii) incidences sur le commerce (pour les importateurs et les exportateurs);
- iii) problèmes éventuels posés par l'application des normes.

1/ Cette réunion a depuis lors été renvoyée à février 1991.

59. Le Comité avait invité le Secrétariat du Codex à réunir, au moyen d'une lettre circulaire, l'avis des pays de la région Asie du Codex sur les avantages, les incidences commerciales et les problèmes pouvant résulter de l'acceptation des normes Codex, de les réunir en un document et d'y ajouter ses propres observations, pour discussion à sa prochaine session (ALINORM 89/15, par. 107-109).

60. Le Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius, notant à sa trente-cinquième session l'intérêt manifesté par les pays de la région Asie pour un examen des avantages, des incidences commerciales et des problèmes éventuellement rencontrés par les pays membres par suite de l'acceptation des normes et LMR Codex, a recommandé qu'une demi journée de débat soit consacrée à cette question lors de la septième session du CCASIA (ALINORM 89/3, par. 53).

61. En février 1989, le Secrétariat a distribué une lettre circulaire (CL 1989/10-ASIA) ayant pour but de réunir les avis des pays de la région Asie sur la question posée par la délégation de la Malaisie à la sixième session du CCASIA. Seule la Thaïlande a répondu à cette lettre circulaire.

62. Par la suite, M. D.S. Chadha (Inde) a été engagé par la FAO comme expert conseil, avec le mandat ci-après:

"interroger les personnalités compétentes dans les pays intéressés de la région Asie du Codex (Malaisie, Thaïlande, Inde et Indonésie) dans le but de connaître les expériences réalisées par les gouvernements sur les points mentionnés par la Malaisie à la sixième session du Comité de coordination." (voir par. 58).

63. Ces pays avaient été choisis en fonction i) du volume important de leurs exportations alimentaires et ii) d'une ancienne et active participation aux travaux du Codex. L'expert conseil s'est rendu en Thaïlande, a obtenu des informations sur l'Inde mais, pour des raisons imprévues, a dû interrompre sa mission avant d'avoir pu la mener à bien. Le Secrétariat a alors distribué une nouvelle lettre circulaire (1989/51-ASIA) invitant les pays qui n'avaient ni répondu à la lettre circulaire 1989/10-ASIA ni reçu la visite de l'expert conseil FAO, et qui avaient l'intention de se rendre à la septième session du CCASIA, de faire connaître au Comité, au cours de cette session, leurs expériences sur les avantages et sur les incidences commerciales résultant de l'acceptation de normes Codex.

64. Le Comité était saisi du document CX/ASIA 90/3 préparé par le Secrétariat d'après les conclusions de l'expert conseil. En présentant ce document, le Secrétariat a déclaré au Comité qu'il était impossible de mesurer tous les avantages découlant de l'acceptation des normes Codex. A ce propos, le Secrétariat a mentionné les études de cas sur l'incidence économique des travaux du Codex sur le commerce aux Etats-Unis et au Brésil (ALINORM 87/11, Parties I et II). De l'avis du Secrétariat, les deux retombées principales sont si insaisissables qu'elles ne sont pas perçues par la plupart des gens. Il s'agit de facilitations commerciales et d'avantages pour l'économie et le niveau de vie des pays.

65. On a expliqué au Comité que l'acceptation formelle d'une norme Codex impliquait son application aussi bien aux denrées importées que de production locale. Les avantages de l'acceptation seraient les suivants:

- i) l'harmonisation, qui fait partie des objectifs de la Commission;
- ii) la protection du consommateur;
- iii) remplacement des importations par des produits locaux
- iv) accès élargi aux marchés extérieurs.

66. Dans la pratique, l'acceptation d'une norme Codex comprend la garantie que les consommateurs auront à leur disposition des aliments sans danger et que le niveau de qualité des denrées produites localement sera comparable au niveau nécessaire pour répondre à la demande internationale.

67. Le Comité a été informé que l'accord du GATT sur les obstacles techniques au commerce avait le même objectif que le Codex, à savoir éliminer, ou pour le moins réduire dans toute la mesure du possible, les barrières non tarifaires au commerce. Toutefois, ni cet accord, ni les règlements du GATT empêchent actuellement d'élever des obstacles au commerce pour des prétextes touchant à la protection de la santé humaine ou animale, ou à la préservation des plantes. Récemment, dans le cadre des négociations d'Uruguay et du GATT, les ministres du commerce ont adopté un objectif à long terme qui consiste à harmoniser les règlements sanitaires et phytosanitaires nationaux dans le cadre d'un programme de travail visant plusieurs buts. Ces derniers comprennent des recommandations pour la mise au point de règlements et mesures sanitaires et phytosanitaires fondés sur des normes appropriées établies par des organisations internationales compétentes, notamment par le Codex.

68. Les faits récents survenus dans le cadre du GATT mentionnés ci-dessus impliquent pour tous les pays membres de la structure du GATT, d'envisager sérieusement d'utiliser les normes Codex ou de modifier leurs propres réglementations et législations, pour parvenir pratiquement au même résultat. Il s'agit d'un pas en avant, et l'acceptation des normes Codex par un plus grand nombre de pays développés débouchera à n'en pas douter sur une amélioration notable des possibilités d'échanges internationaux de denrées alimentaires entre pays développés et en développement.

69. Le Comité a également appris que les avantages que l'on peut attendre d'une acceptation d'une norme Codex sont dus à l'harmonisation vers laquelle tendent les activités de la Commission. En s'accordant sur une méthode commune pour le contrôle de la qualité et l'acceptation des denrées alimentaires, on élimine les obstacles techniques au commerce et facilite les échanges internationaux. L'acceptation des normes Codex représente un avantage potentiel par le fait que chaque acceptation d'une norme Codex par un pays représente un pas dans la direction de l'harmonisation, c'est-à-dire de la facilitation des échanges. Si tous les pays membres acceptaient de fonder leurs échanges sur les normes Codex, l'objectif primordial de la Commission énoncé dans ses Principes généraux serait atteint. Les normes Codex fournissent les bases nécessaires d'une amélioration de la qualité des denrées alimentaires produites localement, ainsi qu'une protection contre le dumping de produits de qualité inférieure. Il appartient au service de contrôle des denrées alimentaires d'un pays importateur d'appliquer une norme aux denrées vendues dans le pays. En outre, de nombreux pays peuvent ainsi ajouter leur propre expérience à celle gagnée par d'autres pour établir leurs lois et règlements nationaux. L'acceptation des normes Codex fournit les bases communes d'une entente mutuelle et offre aux consommateurs des

des garanties sur la sécurité et la qualité. Les avantages pour l'exportateur sont essentiellement fonction de la décision du pays importateur d'accepter les normes Codex. Toutefois, lorsqu'un pays importateur a la garantie que les spécifications fondamentales de qualité des normes Codex sont satisfaites, les échanges seront facilités.

70. Le Comité a également été informé que dans le domaine commercial, l'acceptation des normes Codex favorise la libre distribution des produits normalisés. Toutefois, dans la pratique, les échanges internationaux de denrées alimentaires sont souvent tributaires des accords passés entre commerçants en plus des règlements relatifs à l'importation des produits dans le pays. Si les pays importateurs appliquent les normes Codex relatives à la qualité des denrées, ou s'ils acceptent une norme Codex pour un produit ou un autre, ou s'ils ont recours aux normes Codex comme critères pour établir la qualité des denrées alimentaires importées, il en résulte un encouragement et une facilitation des échanges internationaux.

71. Le Comité a noté que pour s'assurer que les normes Codex sont appliquées, il est nécessaire de disposer d'une infrastructure appropriée, de lois, de règlements et de méthodes d'inspection. Dans certains pays, il pourra être nécessaire que l'industrie améliore ses techniques de transformation des denrées alimentaires, ainsi que ses systèmes de contrôle de qualité pour que les produits manufacturés soient conformes aux normes Codex. Les gouvernements devraient être encouragés à offrir une aide à l'industrie dans de telles situations. La FAO peut, sur demande, fournir une assistance aux pays sous la forme de conseils d'experts, d'équipements et de formation dans ce domaine. Pour ce qui est des comités nationaux du Codex établis dans différents pays, en vue de coordonner les positions de ces derniers en matière de normalisation alimentaire, leurs activités ne sont pas toujours ce qu'elles devraient être. On observe cette situation dans un grand nombre de pays en développement et tout devrait être mis en oeuvre pour renforcer les comités nationaux du Codex. Il est nécessaire de susciter un nouvel intérêt pour une participation effective aux activités du Codex, particulièrement à celles qui touchent à la normalisation des denrées alimentaires.

72. La divulgation des normes Codex bénéficierait certainement d'une participation des groupes régionaux aux activités de normalisation, par exemple de l'ASEAN en Asie. Les pays membres de l'ASEAN ont constitué un groupe de travail sur les produits agricoles, la sylviculture et l'alimentation qui a déjà mis au point des normes pour de nombreux produits alimentaires ou s'apprête à le faire. Des normes régionales risquent cependant de représenter des obstacles non tarifaires, aussi serait-il préférable que de tels organismes régionaux fondent leurs activités sur les normes Codex.

73. Le Comité a exprimé sa satisfaction devant les événements favorables survenus dans le cadre du GATT qui auront pour conséquence d'engager tous les pays à la fois membres du GATT et de la Commission du Codex Alimentarius à avoir recours aux normes Codex pour harmoniser leurs lois et règlements alimentaires nationaux. Il a en outre vivement invité le Codex, l'OMS et la FAO à ne pas interrompre leur collaboration avec le GATT et à établir une étroite coopération. Le Comité a prié le Secrétariat de préparer un rapport complet sur les progrès réalisés par la coopération GATT-Codex Alimentarius ainsi que sur les avantages qui en découlent pour le commerce, et de le présenter à sa prochaine session.

74. Le Comité, tout en reconnaissant le bien-fondé des vues exprimées par le Secrétariat sur les avantages que procure l'acceptation des normes Codex a reconnu que des problèmes se posent aux gouvernements qui se proposent d'accepter ces normes. L'acceptation sans restriction de l'une d'entre elles signifie qu'elle devrait être impliquée à la production locale, ce qui n'est pas toujours possible pour un grand nombre de pays de la région. En outre, l'acceptation de normes Codex risque d'entraîner la nécessité d'augmenter les investissements destinés à la modernisation de l'équipement et de la technologie, ce qui peut être au-dessus des moyens de nombreux pays de la région. On a aussi fait valoir que les avantages résultant de l'acceptation des normes Codex ne peuvent être intégralement obtenus tant que tous les pays importateurs n'ont pas accepté ces normes.

75. Quelques délégations ont déclaré ne pas être en mesure d'accepter les normes en raison de la présence de certaines dispositions de caractère contraignant pour les additifs alimentaires et de limites plus strictes pour les contaminants. A ce propos, on a expliqué au Comité que les normes Codex représentaient des normes minimales de base, mises au point de façon à garantir la salubrité et l'intégrité d'un produit exempt de toute adultération, correctement étiqueté et présenté. L'expression minimale signifie simplement que le niveau de qualité et de salubrité d'un produit a été par consensus jugé approprié pour le commerce national et international. L'aspect touchant à la sécurité des normes Codex est fondé sur les délibérations de comités d'experts et ne saurait être ajusté pour répondre aux besoins de quelques pays.

76. Le Comité est convenu que la question de l'acceptation des normes Codex devrait être examinée par la Conférence sur les normes alimentaires, les substances chimiques présentes dans les aliments et le commerce international, que l'on se propose de réunir à Rome, en Italie, en mars 1991.

77. Le Comité a également décidé qu'un document intitulé "Renforcement des comités du Codex nationaux dans la région Asie" serait préparé en vue d'être présenté à la huitième session du Comité de coordination du Codex pour l'Asie.

RENFORCEMENT DE L'INFRASTRUCTURE DES SYSTEMES NATIONAUX DE CONTROLE DES DENREES ALIMENTAIRES

Activités de la FAO

78. En présentant ce point de l'ordre du jour, le Secrétariat s'est référé au document CX/ASIA 90/5 et a fait valoir que la FAO continue d'aider les pays membres à établir et renforcer des systèmes nationaux intégrés de contrôle des denrées alimentaires et à formuler des programmes de surveillance et de contrôle de la contamination des aliments aux niveaux des pays et de la région. Cette aide comporte par exemple la fourniture d'équipements, de matériels, de formation et de conseils techniques; le débat a particulièrement porté sur les actions au niveau de la région. En plus de l'assistance fournie aux Etats Membres au titre du Programme ordinaire de la FAO, le Comité a été informé qu'une aide financière du PNUD, du PNUE, ainsi que des gouvernements donateurs a été utilisée.

79. Le Projet régional FAO/PNUD pour l'établissement d'un réseau de formation au contrôle des denrées alimentaires en Asie a fait l'objet d'une discussion approfondie. Le Comité a noté que ce Programme considérait hautement prioritaire la formation d'inspecteurs des denrées alimentaires, l'échange d'informations entre les pays d'Asie et la promotion d'une coopération technique entre pays en développement (CTPD). Ce projet, financé conjointement par la FAO et le PNUD, a été récemment prolongé pour une nouvelle période de trois ans. Actuellement, cinq centres de formation participent au réseau; ils se trouvent dans les pays suivants: Inde, Indonésie, Malaisie, Chine et Thaïlande. Les programmes de formation portent sur les techniques d'inspection des denrées alimentaires en général, le contrôle des aliments peu acides en conserve, les méthodes d'inspection des exportations et des importations, la gestion des programmes de contrôle des denrées alimentaires, l'inspection des établissements de transformation des denrées alimentaires, les techniques de formation et la gestion des laboratoires de contrôle des aliments.

80. Le Comité a en outre été informé que ce Programme régional comptait parmi ses activités importantes la publication et la distribution d'un bulletin régional sur le contrôle des denrées alimentaires en Asie, intitulé "Network". Ce bulletin, qui paraît deux fois par an, est distribué gratuitement par le service responsable de l'inspection des exportations en Inde. Les pays de la région ont été invités à soumettre des articles sur le contrôle des denrées alimentaires en vue de leur publication dans ce bulletin. En outre, le Comité a également été informé qu'un manuel intitulé "Gestion des programmes de contrôle des aliments" a été publié au titre des activités du projet et largement distribué dans toute la région.

81. Le Comité a été mis au courant du projet FAO/Gouvernement de la Finlande sur l'évaluation à l'échelle mondiale des problèmes associés à la contamination des denrées alimentaires dans le commerce international, exécuté au cours de l'année 1989. L'étude a porté sur 35 pays, dont huit de la région d'Asie et du Pacifique. Ses conclusions ont été examinées par une réunion technique tenue fin janvier 1990 à Bangkok, Thaïlande. Le rapport de cette réunion actuellement en préparation, sera largement distribué. Les informations et recommandations de cette réunion seront utilisées lors de la Conférence internationale mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, les substances chimiques dans les aliments et le commerce international que l'on se propose de réunir en mars 1991 à la FAO, Rome, Italie.

82. Des renseignements ont été fournis au Comité sur les activités conduites par la FAO dans les pays membres de la région visant à renforcer les programmes nationaux de contrôle des denrées alimentaires, y compris l'établissement et le renforcement de programmes nationaux de surveillance de la contamination des aliments. Dix-huit pays de la région, y compris ceux qui se trouvent dans la région Proche-Orient de la FAO, ont reçu une aide. En outre, six projets régionaux d'assistance ont été exécutés en Asie.

83. Le Comité a également été mis au courant de l'avant-projet FAO/PNUE/PNUECOM comportant l'établissement d'un réseau régional de lutte contre les mycotoxines. Ce projet de réseau prévoit l'établissement de centres d'excellence dans trois pays de la région (Inde, Philippines et Thaïlande) en mesure de fournir une formation à l'échantillonnage et à l'analyse des denrées alimentaires pour la recherche des aflatoxines, ainsi qu'un centre responsable des échanges

d'informations et des aspects touchant à la formation et à l'enseignement. Il est proposé que la formation à l'analyse des aliments pour la recherche des mycotoxines autres que les aflatoxines ait lieu en URSS, au titre du PNUECOM. Les activités de ce projet devraient débiter en septembre 1990.

84. Le Comité a exprimé sa reconnaissance et a vivement approuvé les activités du réseau consacrées à la formation des fonctionnaires chargés du contrôle des denrées alimentaires; il a recommandé que ce projet soit prolongé et élargi pour qu'un nombre toujours plus élevé de personnes puisse en bénéficier. Les aspects CTPD de ce projet ont également été vivement approuvés. Le Comité, dans son ensemble, a remercié la FAO pour l'exécution de ce projet et demandé que le PNUD soit informé de son approbation.

85. Le Comité s'est également déclaré en faveur de l'avant-projet FAO/PNUE/PNUECOM visant à établir un réseau régional de lutte contre les mycotoxines en Asie; il a recommandé que le PNUE soit informé de son approbation et que ce projet soit mis en oeuvre dans les meilleurs délais.

ACTIVITES ET PROJETS DE L'OMS AUX NIVEAUX DES PAYS ET DE LA REGION

86. Il a été rappelé au Comité que la région Asie du Codex comprend des pays dépendant de trois bureaux régionaux de l'OMS, à savoir le Bureau régional pour la Méditerranée orientale de l'OMS (EMRO) qui se trouve à Alexandrie, le Bureau régional de l'OMS pour l'Asie du Sud-Est (SEARO) qui se trouve à New Delhi et le Bureau régional de l'OMS pour le Pacifique de l'Ouest (WPRO) de Manille. De ce fait, les activités de l'OMS en matière de sécurité alimentaire en Asie étaient présentées dans trois documents distincts présentés au Comité sous la cote CX/ASIA 90/5. La coopération de l'OMS ne porte pas seulement sur les procédures permettant d'améliorer les infrastructures nécessaires au contrôle des aliments dans les pays; elle met également l'accent sur les problèmes éducationnels pour une amélioration à long terme de la sécurité des denrées alimentaires, notamment dans les ménages.

Région de la Méditerranée orientale

87. L'une des principales activités au profit de la sécurité des denrées alimentaires dans la région au cours des deux dernières années a été la convocation d'une Consultation sur la sécurité des denrées alimentaires en février 1989, à laquelle ont participé les représentants de la République démocratique populaire du Yémen, de l'Egypte, de la Jordanie, du Pakistan, de l'Arabie Saoudite, de la Tunisie et du Yémen. Organisée par le Centre régional OMS en Méditerranée orientale pour les activités touchant à l'hygiène du milieu, à Amman, Jordanie, cette Consultation a reconnu l'existence de 15 sujets de préoccupations communes dans la région et proposé des méthodes pour affronter chacun d'entre eux. La Consultation a notamment reconnu l'importance de l'éducation du consommateur dans la lutte pour la sécurité des denrées alimentaires et estimé qu'il serait utile de mettre au point des procédures d'intégration des principes de la sécurité des denrées alimentaires dans les systèmes qui dispensent les soins de santé primaires.

88. Dans le but d'apporter une aide aux programmes nationaux, une coopération particulière a été entreprise avec le Qatar, l'Égypte, le Maroc, l'Arabie Saoudite, Bahreïn et le Yémen démocratique dans différents domaines touchant à la sécurité des denrées alimentaires. On a également maintenu des liens étroits avec la Ligue du monde musulman sur le sujet des impératifs de l'Islam concernant les denrées alimentaires d'origine animale.

Région de l'Asie du Sud-Est

89. Au cours de la période biennale 1988-89, l'OMS a poursuivi sa coopération avec les pays membres de la région d'Asie du Sud-Est, les objectifs étant la promotion de la mise au point et de l'exécution de programmes nationaux de sécurité des denrées alimentaires. Les objectifs régionaux prévoyaient l'établissement de programmes complets de sécurité des aliments dans les pays; la création de surveillance épidémiologique pour les maladies alimentaires; et la promotion d'une participation effective des collectivités aux programmes de sécurité des denrées alimentaires par les méthodes de soins de santé primaires. Les approches et les activités retenues pour atteindre ces objectifs comprenaient notamment: i) la création dans les pays d'un point de convergence et d'un comité national sur la sécurité des aliments chargé d'encourager une collaboration intersectorielle; ii) la surveillance continue des contaminants alimentaires, particulièrement des résidus de pesticides, par le renforcement de l'équipement des laboratoires d'analyse des aliments et d'une surveillance épidémiologiques; iii) la formation d'une main-d'oeuvre, notamment des inspecteurs des denrées alimentaires et des personnes chargées de leur manutention; iv) l'adoption de normes alimentaires en accord avec le Codex Alimentarius; v) l'élaboration d'une législation de la sécurité des aliments et le renforcement de son application; vi) une sensibilisation accrue des consommateurs aux principes de la qualité des aliments et une participation de ces derniers à la prévention de l'adultération des aliments; vii) la promotion de l'éducation de la population et la diffusion d'informations sur la sécurité des aliments et les maladies d'origine alimentaire.

90. Pour ce qui est des activités dans les pays, l'OMS a coopéré au Bangladesh à un cours de formation des inspecteurs sanitaires de districts et de sous-districts aux activités touchant à la sécurité des denrées alimentaires; elle a également pris part à une réunion de travail sur la sécurité des aliments en alimentation collective tenue à l'intention des fonctionnaires de la santé publique. En Inde, l'OMS a participé à une enquête sur les résidus de pesticides présents dans les aliments et au renforcement de l'équipement des laboratoires chargés de l'analyse des contaminants alimentaires. En Indonésie, les activités de l'OMS ont comporté l'établissement d'une législation alimentaire et de normes pour l'inspection des denrées; la traduction de certaines normes du Codex Alimentarius en indonésien; la formation d'inspecteurs alimentaires de districts et de fonctionnaires administratifs aux méthodes de contrôle et aux techniques d'échantillonnage des aliments; la formation du personnel du secteur touristique à la sécurité des aliments, ainsi que la mise au point de programmes de formation et de règlements concernant la sécurité des aliments dans les restaurants, ainsi que des directives sur les aspects sanitaires de l'alimentation dans les établissements touristiques.

91. L'OMS a entrepris un projet régional comportant une coopération à la formation d'inspecteurs et d'administrateurs aux problèmes de la sécurité des

aliments dans les pays de la région. Des bourses ont été offertes au titre de ce projet dans les domaines de la législation et de l'administration de la sécurité alimentaire et des principes régissant aujourd'hui l'inspection des aliments.

Région du Pacifique de l'Ouest

92. La gastro-entérite compte en général parmi les dix maladies les plus fréquemment signalées; en outre les maladies diarrhéiques, transmises souvent par des vecteurs alimentaires, représentent l'une des principales causes de la mortalité infantile dans de nombreux pays de la région OMS du Pacifique occidental (WPR). Pour ces raisons, les maladies résultant d'une alimentation contaminée représentent peut-être le problème sanitaire le plus répandu et une des principales causes de la faible productivité économique de la région.

93. Au cours des années 1988-89, la collaboration de l'OMS avec les pays membres ou des secteurs de la région s'est concentrée sur le renforcement des programmes nationaux de sécurité des denrées alimentaires par l'envoi d'experts conseils, l'attribution de bourses et d'équipements financés par le budget ordinaire de l'OMS pour les pays, pour un montant voisin de 277 000 dollars E.-U. En outre, d'autres ressources importantes essentiellement destinées à des services consultatifs techniques, à la formation et à l'information en matière de sécurité des denrées alimentaires ont été fournies par le Centre régional de l'OMS pour le Pacifique occidental pour la promotion de la planification et des études appliquées en matière d'environnement (PEPAS), ainsi que par des donateurs externes.

94. Même si dans la plupart des 32 pays ou zones de la région il existe des programmes en cours au profit de la sécurité des denrées alimentaires, leur exécution dépend beaucoup de l'état du développement social et économique de ces pays, ainsi que de la capacité de leurs institutions. Par conséquent, l'accent a été mis sur l'évaluation des programmes de sécurité des denrées alimentaires, avec pour objectif de déceler les problèmes et les obstacles à leur exécution. En outre, il a été souligné que la politique, la stratégie et la mise en oeuvre d'une sécurité alimentaire sont des éléments indissociables de l'objectif "La santé pour tous en l'an 2000" (HFA/2000) et les soins de santé primaires (PHC) nécessaires pour atteindre cet objectif.

95. L'OMS a offert sa collaboration dans les différents secteurs techniques, institutionnels et juridiques de la sécurité des denrées alimentaires aux pays suivants: Brunei Darrussalam, Chine, Etats fédérés de Micronésie, Fidji, Polynésie française, Laos, Papouasie-Nouvelle-Guinée, Philippines, République de Corée, Malaisie, Iles Salomon, Tonga, Vanuatu et Viet Nam. En outre, des bourses OMS ont été attribuées à des candidats des pays suivants: Brunei Darrussalam, Chine, Laos, Kiribati, Macao, Malaisie, Philippines et République de Corée dans le but de contribuer au développement des ressources humaines de ces pays, au profit de la sécurité des aliments.

96. Les activités ci-après ont été entreprises et peuvent présenter un intérêt aux niveaux régional et interrégional. Le PEPAS a établi un réseau d'échange d'informations sur la sécurité des aliments intitulé FOSINFONET. Des renseignements sur les risques alimentaires potentiels ont été distribués régulièrement à 24 pays

et secteurs de la région. FOSINFONET assure également un service question-réponse qui bénéficie d'un accès direct à presque toutes les principales bases de données. En outre, un vidéothèque a été établie; elle dispose d'aujourd'hui de matériel sur 57 sujets en rapport avec la sécurité des denrées alimentaires, utilisables à des fins de formation et d'éducation.

97. Un document régional intitulé "Services sur la sécurité des aliments dans la région du Pacifique occidental " consacré à l'administration, la législation et les ressources en matière de sécurité des denrées alimentaires dans 25 pays et secteurs de la région a été publié. En outre, des affiches illustrantes dix règles d'or de la sécurité des denrées alimentaires ont été publiées en chinois.

98. Plusieurs études appliquées ont été entreprises sur les thèmes suivants: élaboration d'un système informatique d'experts pour le diagnostic et la signalisation des maladies alimentaires; constitution d'une trousse de terrain pour l'analyse des contaminants et des agents d'une adultération alimentaire commune, par l'application de méthodes rapides, particulièrement de celles fondées sur la biotechnologie, ainsi qu'une enquête sur la sécurité des crustacés à Fidji.

99. Les activités futures comprennent un séminaire régional sur la législation relative à la sécurité des denrées alimentaires, particulièrement sur celle destinée aux petits pays, qui se tiendra au PEPAS, en août 1990. Un cours de formation à la sécurité des denrées alimentaires destiné aux petits pays insulaires du Pacifique du Sud, aura lieu à Suva, Fidji, en novembre 1990; un manuel pour l'inspection des aliments importés sera publié en 1990. En outre, l'OMS participe à l'organisation de la première conférence asiatique sur la sécurité des denrées alimentaires qui se tiendra du 3 au 7 septembre 1990, à Kuala Lumpur.

COOPERATION TECHNIQUE ENTRE PAYS EN DEVELOPPEMENT (CTPD)

100. Le Comité ne disposait pas de document sur cette question. Le représentant de la FAO a mis le Comité au courant de l'évolution du concept de la CTPD dans le système des Nations Unies, des principes sur lesquels il repose et des méthodes générales suivies jusqu'à ce jour pour sa mise en oeuvre. Les gouvernements sont vivement invités à appliquer ces méthodes et à utiliser pour cela les allocations qu'ils reçoivent au titre de l'assistance extérieure. Le représentant de l'OMS a fourni les informations sur la procédure appliquée actuellement par son organisation pour la CTPD.

101. A titre d'exemple réussi de CTPD dans la région, le Comité a été mis au courant des efforts déployés par le Projet régional FAO/PNUD pour l'Asie sur la formation des fonctionnaires chargés du contrôle des denrées alimentaires, qui a été orienté vers la mise en oeuvre du principe de la CTPD.

102. Le Comité a également appris qu'un programme FAO sur la CTPD comportait la publication et la distribution d'un bulletin contenant des informations sur les activités de ce type entreprises à l'échelle mondiale. Un exemplaire du bulletin CTPD de la FAO N° 5 a été présenté au Comité.

103. D'autres exemples de CTPD comportant plusieurs activités en cours dans les pays de l'ASEAN ont été présentés au Comité. On trouvera à l'Annexe II des informations sur ce sujet.

104. Le Comité s'est félicité des efforts déployés par la FAO, l'OMS, le PNUD, le PNUE et les pays de l'ASEAN pour appliquer le principe de la CTPD; il a particulièrement noté le Projet FAO/PNUD de formation des fonctionnaires au contrôle des denrées alimentaires et le Projet FAO/PNUE proposé pour la lutte contre les mycotoxines. Il a vivement approuvé une intensification de cette coopération à l'échelon de la région, en Asie.

RAPPORTS DES ETATS MEMBRES SUR LES PROGRES REALISES PAR LA PROMOTION DE LA SECURITE DES PRODUITS ALIMENTAIRES, FONDES SUR DES INDICATEURS REGIONAUX

105. Au cours de sessions antérieures, le Comité a noté de grandes différences entre les rapports présentés par les pays membres sur les progrès réalisés par la promotion de la sécurité des aliments. Il avait jugé nécessaire d'établir des critères applicables et uniformes ou des indicateurs sur lesquels fonder à l'avenir les rapports sur les progrès réalisés. En outre, ces indicateurs pourraient également être utilisés par les services officiels chargés de la sécurité des denrées alimentaires lors de leur processus d'auto-évaluation pour revoir leurs priorités et tirer le meilleur profit des ressources disponibles. Dans le but d'aider les pays membres à maximaliser l'efficacité dans leurs programmes de sécurité des denrées alimentaires, l'OMS a entrepris la mise au point et l'utilisation de principes et de techniques de surveillance et d'évaluation. Des indicateurs pouvant être utilisés à l'échelon régional ont fait l'objet de discussions au cours des cinquième et sixième sessions du Comité. En 1989, l'OMS a publié un document fournissant des principes directeurs pour l'évaluation des programmes destinés à garantir la sécurité des denrées alimentaires. Pour faciliter encore l'utilisation des indicateurs lors de l'évaluation des programmes de sécurité alimentaire, un groupe "d'indicateurs essentiels" a été mis au point pour permettre conjointement aux pays membres et à l'OMS de surveiller de manière permanente l'état de ces programmes et d'évaluer les modifications qu'il conviendrait de leur apporter. Dans une lettre circulaire (CL 1989/42-ASIA) publiée en octobre 1989, la liste de ces "indicateurs essentiels" a été distribuée aux services centraux de liaison avec le Codex en Asie, afin de se rendre compte si les indicateurs proposés étaient effectivement utilisables aux fins d'une surveillance et de l'établissement de rapports. Vu le très petit nombre de réponses parvenues au Secrétariat jusqu'à ce jour, aucun document n'a été préparé en prévision d'une discussion. Néanmoins, des indicateurs complets sont parvenus par la suite au Secrétariat de cinq Etats Membres: Indonésie, Japon, République de Corée, Malaisie, Thaïlande. Au cours de la présentation des rapports de ces pays, plusieurs délégations ont fait savoir qu'ils procédaient encore à l'examen des "indicateurs essentiels".

106. Les observations les plus complètes sur ces indicateurs ont été présentées par la délégation de la Malaisie. Ce pays approuve en général l'utilisation de ces indicateurs pour obtenir une évaluation générale de la situation en ce qui concerne la sécurité des aliments dans les pays membres et se félicite des efforts déployés par l'OMS pour promouvoir l'établissement d'indicateurs appropriés. Toutefois, la délégation a formulé plusieurs propositions précises visant à améliorer les "indicateurs essentiels". A son avis, l'utilisation du taux de mortalité infantile en tant qu'indicateur risque de ne pas être satisfaisant, car il ne reflète pas exactement la situation d'un pays donné pour ce qui est de la sécurité des denrées alimentaires. Par ailleurs, les statistiques sur la fréquence des maladies résultant d'une contamination chimique et de toxines naturelles pourraient être incorporées dans les indicateurs. En outre, le

texte relatif à la possibilité de fermeture des marchés d'exportation risque d'alarmer sans raison les entreprises commerciales du pays en cause. La délégation a proposé d'ajouter à la place des informations sur le refus des importations alimentaires, par produit. A propos des ressources des programmes de sécurité des denrées alimentaires, la délégation a noté qu'elles pourraient tout au plus être estimées, vu que les services responsables en premier lieu des secteurs sans rapport avec la sécurité des denrées alimentaires ne disposeront pas de crédits à cette fin dans leur budget. Néanmoins, la contribution non rétribuée de ces services peut être déterminante. Pour déterminer, la délégation a recommandé que des statistiques sur la production alimentaire soient incorporées en tant qu'indicateurs; on disposerait ainsi d'une évaluation de l'amplitude et du type des problèmes potentiels auxquels on peut s'attendre de la part des différentes industries.

107. Le Secrétariat a exprimé sa reconnaissance à la délégation de la Malaisie pour ses observations utiles et approfondies. Tout en reconnaissant la validité des observations formulées, le Secrétariat a noté que l'utilisation du taux de mortalité infantile comme indicateur se justifie par le fait qu'une étude récente a estimé que 15 à 70 pour cent de toutes les maladies diarrhéiques des jeunes enfants pouvaient être attribuables à des pathogènes alimentaires. Il est par conséquent important de surveiller cet indicateur dans les pays où le taux de mortalité infantile est élevé, bien qu'il soit admis que d'autres facteurs peuvent affecter le taux de mortalité infantile d'un pays.

108. Tous les pays membres, à l'exception de la délégation de l'Iraq qui n'était pas encore arrivée, ont fourni des rapports sur les progrès réalisés dans la mise en oeuvre de leur programme national de sécurité des denrées alimentaires. Des rapports écrits avaient été transmis par la Chine, l'Inde, l'Indonésie, la République de Corée, le Koweït, la Malaisie et la Thaïlande. Ces rapports présentaient les objectifs actuels de leurs programmes et les méthodes appliquées pour renforcer les infrastructures nationales de contrôle des aliments. A cet égard, plusieurs pays ont exprimé leur reconnaissance à la FAO et à l'OMS pour la coopération fournie dans ce domaine. Des remerciements particuliers ont été adressés au PNUD pour l'appui à un nombre important de projets en rapport avec le développement du contrôle des denrées alimentaires.

109. La délégation de la Malaisie a déclaré au Comité, à propos de la page 11 du document CX/ASIA 90/5, que l'empoisonnement alimentaire général dont il est question a entraîné la mort de 13 enfants seulement. Le décès d'un adulte mentionné dans ce document est une erreur.

RAPPORT SUR LES ACTIVITES DE LA FAO ET DE L'OMS QUI COMPLETENT CELLES DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

110. Le Comité était saisi du document CX/ASIA 90/6. Le Secrétariat a fait savoir qu'en plus de l'appui qu'il apporte au Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, les deux organisations ont entrepris plusieurs activités qui fournissent un appui direct ou indirect aux activités du Comité.

Rapport sur les activités conjointes FAO/OMS

Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides (JMPR)

111. Les évaluations et les recommandations de la JMPR constituent des bases techniques essentielles aux travaux du Comité du Codex sur les résidus de pesticides et de la Commission du Codex Alimentarius. La dernière session de la JMPR s'est tenue en septembre 1989 à Genève. Seize DJA ont été attribuées et la validité de deux DJA de caractère temporaire a été prolongée d'une année. Les rapports et monographies de la JMPR ont été publiés par la FAO dans la collection Etudes FAO: Production végétale et protection des plantes.

Programme mixte FAO/OMS de surveillance de la contamination des denrées alimentaires

112. Le Programme mixte FAO/PNUE/OMS de surveillance de la contamination des denrées alimentaires a été établi sous l'égide du Système mondial de surveillance de l'environnement (GEMS) du PNUE avec comme but de coordonner et de stimuler les activités de surveillance à l'échelon national, régional et mondial, et d'obtenir une détection rapide et une évaluation de la contamination des aliments par des substances chimiques. Le document CX/ASIA-90/6 illustre les activités du Programme. On a noté que 13 laboratoires collaborent au Programme dans la région. En outre, les données réunies au titre du programme peuvent être communiquées aux organes subsidiaires de la Commission du Codex Alimentarius pour établir des limites maximales pour les contaminants dans les normes de produits.

113. On a souligné l'importance des aspects relatifs aux garanties de qualité des travaux des laboratoires, dans le cadre du Programme. On a néanmoins fait valoir que les résultats des études font actuellement ressortir de grandes différences entre les laboratoires sur le plan de la capacité analytique, aussi la Commission du Codex Alimentarius a-t-elle demandé à sa dix-huitième session que des mesures soient rapidement prises au titre du Programme pour améliorer la qualité des données transmises par les pays. C'est ainsi qu'une formation et d'autres formes d'assistance ont été fournies pour améliorer la qualité des données réunies.

Consultation mixte FAO/OMS d'experts sur les apports nutritionnels recommandés aux fins de l'étiquetage des denrées alimentaires

114. Le Comité a appris que cette consultation a été organisée conformément à une demande formulée par la Commission à sa dix-septième session. Elle a eu lieu à Helsinki, Finlande, en septembre 1988. La Consultation a passé en revue les apports d'éléments nutritifs recommandés actuellement aux plans national et international et examiné les données disponibles au sujet des doses journalières admissibles (DJA)/Apport journalier recommandé (AJR), ainsi que les apports journaliers recommandés de référence proposés par les Directives Codex sur l'étiquetage nutritionnel. La Consultation a recommandé que l'on utilise "une valeur de référence nutritionnelle" (VRN) aux fins de l'étiquetage nutritionnel, pour clairement indiquer au consommateur que les références n'ont d'autres fins que de permettre de comparer la teneur en éléments nutritifs des aliments et qu'elles sont sans rapport avec les besoins individuels en éléments nutritifs. La Consultation a dressé la liste de 15 éléments nutritifs

accompagnés de leur valeur de référence nutritionnelle respective. Le rapport de cette Consultation a été publié et présenté à la seizième session du Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime, ainsi qu'à la vingtième session du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires.

Comité mixte FAO/OMS d'experts sur les additifs alimentaires

115. Au cours des deux dernières années, le Comité mixte FAO/OMS d'experts sur les additifs alimentaires (JECFA) a tenu ses trente-troisième, trente-quatrième et trente-cinquième réunions et a poursuivi ses travaux qui consistent à évaluer la sécurité des additifs alimentaires, des contaminants et des résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments. A ses trente-troisième et trente-cinquième réunions, au total 17 additifs alimentaires ont été évalués et les spécifications relatives à 37 autres additifs ont été examinées. La trente-quatrième réunion du JECFA a été exclusivement consacrée à l'évaluation des résidus de médicaments vétérinaires et 10 médicaments de ce type ont fait l'objet d'une évaluation. La trente-sixième session du JECFA, également consacrée à l'examen des résidus de médicaments vétérinaires, a actuellement lieu à Rome. On a également signalé que les spécifications du JECFA sont réunies en un seul compendium par la FAO en collaboration avec l'Association japonaise sur les additifs alimentaires et l'Institut international des sciences de la vie.

Irradiation des aliments

116. Deux importantes réunions consacrées à l'irradiation des denrées alimentaires ont été organisées au cours de la période à l'examen. La première, la Conférence internationale FAO/AIEA/OMS/ITC-CNUCED/GATT sur les acceptations, le contrôle et le commerce des aliments irradiés s'est tenue à Genève en décembre 1988. La Conférence a reconnu la contribution importante apportée par l'irradiation des denrées alimentaires à la régression des maladies alimentaires et à la diminution des pertes après récolte; elle a également souligné qu'il est indispensable de procéder à des contrôles réglementaires rigoureux pour prévenir l'emploi de l'irradiation des denrées alimentaires en remplacement des BPF. En juin 1989, une Consultation mixte FAO/AIEA/OMS/ICGFI sur les spécifications microbiologiques des aliments destinés à être irradiés s'est tenue à Genève; l'objectif était de fournir aux gouvernements et à l'industrie alimentaire des indications pour que seuls les aliments pour lesquels les BPF ont été respectées soient utilisés pour une nouvelle transformation comprenant l'irradiation.

Rapport sur les activités de la FAO

117. Le Comité a été informé des activités spécifiques de coopération avec les Etats Membres, particulièrement avec ceux de la région, décrites dans le document CX/ASIA 90/5 et entreprises par le Groupe de la qualité des aliments et de la protection du consommateur (Service de la qualité des aliments et des normes alimentaires).

118. L'aide aux pays en développement dans le domaine du contrôle des denrées alimentaires, notamment la promotion de systèmes nationaux cohérents de contrôle de la qualité des denrées et l'organisation de réunions de travail pour élaborer les stratégies nationales de contrôle des aliments est restée prioritaire. On accorde une plus grande place aux programmes portant sur la certification des exportations et des importations de produits alimentaires et agricoles et, le cas échéant, l'application des normes Codex est recommandée.

119. Les activités de formation sont restées hautement prioritaires. Un réseau régional pour l'Asie de centres de formation a été établi pour renforcer les activités d'inspection des denrées alimentaires et les laboratoires. Le projet de programme régional de formation aux réparations simples de l'équipement des laboratoires qui se tiendra en juin 1990 en Inde, a été mentionné. En outre, le Comité a appris que la FAO continue de fournir des séries de substances de référence (essentiellement des pesticides et des mycotoxines) aux laboratoires de contrôle des denrées alimentaires de la région dans le but de contribuer à améliorer la qualité des résultats analytiques.

120. La législation alimentaire est un domaine auquel la FAO attache une grande importance et une assistance a été apportée à plusieurs pays, notamment à l'Indonésie, à la Thaïlande dans le but d'améliorer les lois et règlements relatifs au contrôle des denrées alimentaires.

121. Mycotoxines: le Comité a été mis au courant de la création d'un réseau de centres de formation à la lutte contre les mycotoxines au moyen des institutions existant en Asie. Le Projet mixte FAO/PNUÉ/PNUJECOM devrait démarrer en septembre 1990.

122. Résidus de pesticides: la FAO continue d'apporter une aide à de nombreux pays pour renforcer leurs programmes sur la contamination des denrées alimentaires, particulièrement aux programmes consacrés à la surveillance des résidus de pesticides. Ces activités comprennent des études sur les aliments consommés dans les pays. Une telle étude sera conduite aux Philippines en 1990 et fournira des renseignements sur les concentrations de résidus de pesticides dans les aliments locaux. Un cours de formation régional sur les méthodes d'analyse pour la recherche des résidus de pesticides dans les aliments se tiendra aux Philippines fin 1990.

123. Radionucléides: le Comité a été informé des mesures prises par la FAO après l'accident de Tchernobyl d'avril 1986 qui ont conduit à la convocation d'une Consultation d'experts et à l'établissement de "seuils indicatifs d'intervention" recommandés pour les radionucléides présents dans les denrées alimentaires. En outre, la FAO a entrepris des activités de formation dans plusieurs régions dans le but de renforcer les capacités des pays membres en matière de contrôle et d'analyses. Une série de réunions de travail régionales sur les méthodes d'analyse applicables lors de la contamination des aliments par des radionucléides est prévue. Deux réunions de travail régionales de ce genre ont été tenues jusqu'à ce jour en Inde et au Koweït.

124. Contamination des denrées alimentaires et conséquences pour le commerce international: le Comité a appris que la FAO exécutait une étude intitulée "Recherche des contaminants alimentaires ayant des conséquences pour le commerce

international" à l'échelon mondial, grâce au financement du Gouvernement de la Finlande. Ce travail a porté sur 35 pays, dont 8 appartiennent à la région. Les résultats ont été examinés lors d'une réunion technique tenue à Bangkok, Thaïlande, fin janvier 1990. Le rapport de cette réunion fera l'objet d'une ample distribution; les informations qu'il contient et les recommandations proposées seront utilisées par la Conférence mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, les substances chimiques dans les aliments et le commerce international que l'on se propose de réunir à Rome, en mars 1991.

125. Aliments vendus dans la rue: la FAO a continué de promouvoir des activités visant à améliorer la situation relative aux aliments vendus dans la rue dans les pays de la région. Jusqu'à ce jour, des études ont été exécutées en Inde, en Indonésie, en Malaisie, au Népal, aux Philippines, à Singapour, à Sri Lanka et en Thaïlande. En outre, une Consultation d'experts FAO sur les aliments vendus dans la rue s'est tenue à Yogyakarta, Indonésie, en décembre 1988. Cette Consultation a très vivement recommandé aux autorités nationales de prendre sans retard des mesures visant à dénombrer et à aider les vendeurs d'aliments dans la rue et pouvoir ainsi prendre les initiatives nécessaires à une amélioration de leurs activités par des actions de formation et de développement; l'objectif ultime étant de les englober dans le système d'approvisionnement alimentaire urbain. Les débats ont porté sur les avantages économiques et sociaux que présente ce secteur important; le Comité a recommandé que des mesures soient prises pour poursuivre l'aide fournie aux pays de la région visant à améliorer les activités de cette industrie.

126. Publications: la FAO déploie une grande activité dans le domaine de la publication de directives et de manuels couvrant les différents aspects du contrôle, de l'échantillonnage, de l'exportation, de l'inspection et de l'analyse des denrées alimentaires. Le Comité a appris que le Manuel sur le contrôle de la qualité des denrées alimentaires N° 6 - Aliments destinés à l'exportation, était actuellement en révision et paraîtra fin 1990. En outre, le Manuel 14/9 - Techniques d'échantillonnage des aliments est paru en anglais, français et espagnol. Un manuel sur l'analyse des aliments pour les mycotoxines ainsi qu'un "Manuel sur les garanties de qualité pour les laboratoires de contrôle des denrées alimentaires" est actuellement en préparation. Le Comité a été informé qu'au titre du Projet régional FAO/PNUD pour l'Asie pour la formation des fonctionnaires au contrôle des denrées alimentaires, une publication "Gestion des programmes de contrôle des denrées alimentaires" avait été publiée et largement distribuée. Par suite d'une forte demande, une nouvelle édition de cette publication est actuellement préparée. Ce manuel a été établi en tenant particulièrement compte des besoins des pays d'Asie.

Rapport sur les activités de l'OMS

127. Dans le but de favoriser l'éducation des personnes chargées de la manutention des aliments et la population en général, l'OMS a publié plusieurs documents, à savoir: Exemples de matériel d'éducation pour la santé par la sécurité des denrées alimentaires, Guide pour la formation à la gestion des établissements assumant un service alimentaire, Guide du Professeur d'école primaire et une affiche présentant les Règles d'or de la préparation d'une alimentation sans danger. L'OMS a en outre publié des "Procédures de surveillance sanitaire et de gestion à l'intention du personnel chargé de la manutention des denrées alimentaires" d'où il ressort que les examens médicaux et de laboratoire de routine des personnes chargées de la manutention des aliments peuvent ne pas être aussi efficaces pour assurer une alimentation sans danger que les programmes d'éducation à la sécurité des denrées alimentaires de base.

128. Deux projets pilotes sont exécutés en collaboration avec l'Organisation pour la coopération technique de l'Allemagne et le Conseil industriel pour le développement; leurs objectifs consistent à intégrer la sécurité des denrées alimentaires dans les systèmes de délivrance des soins de santé primaires,

l'attention étant concentrée sur les micro-organismes pathogènes dans les aliments et sur des interventions utilisant des cultures spécifiques pour en faire régresser la présence.

129. En février 1988, l'OMS a réuni un groupe de travail officieux sur la listériose d'origine alimentaire qui a recommandé des méthodes permettant de lutter contre cette maladie à l'intention des services officiels de santé et de l'industrie.

130. Dans le but de procéder à un examen complet et factuel du rôle joué par l'irradiation des denrées alimentaires en faveur d'une diminution des risques alimentaires et des pertes inutiles d'aliments, l'OMS a publié en collaboration avec la FAO un ouvrage sur cette question en 1988.

131. Pour promouvoir l'évaluation des programmes de sécurité des denrées alimentaires, l'OMS a publié en 1989 des principes directeurs pour la conduite de telles évaluations. En outre, la publication "Service de sécurité des denrées alimentaires en Europe" a fait l'objet d'une seconde édition.

132. Une coopération technique pour le renforcement des programmes nationaux de surveillance de la contamination des aliments a été offerte à la Chine, à Myanmar, à la République démocratique populaire de Corée, à l'Inde, à l'Indonésie et à la Thaïlande.

133. Pour terminer, un "Guide pour le calcul prévisionnel des quantités de résidus de pesticides apportées par le régime alimentaire" a été publié en 1989, avec la collaboration du Comité du Codex sur les résidus de pesticides.

134. L'observateur de l'OIUC a présenté ses observations sur la Conférence internationale sur l'acceptation, le contrôle et le commerce des aliments irradiés et exposé la position de l'OIUC qui s'oppose à une utilisation plus généralisée de l'irradiation des aliments, jusqu'au jour où l'évaluation complète des aspects sanitaires, sociaux et économiques de cette technique aura été menée à bien. Le représentant de l'OIUC a déclaré que plusieurs gouvernements de pays n'appartenant pas à la région sont également de cet avis. Le Comité a reconnu qu'un certain nombre de problèmes n'ont pas encore été résolus. La délégation de l'Indonésie a noté qu'il n'existe pas encore de méthodes permettant de déterminer si un aliment a été irradié. Elle estime qu'il s'agit là de l'obstacle principal à une plus grande utilisation de l'irradiation.

PROGRAMMES REGIONAUX DE CERTIFICATION ET D'INSPECTION DES IMPORTATIONS ET EXPORTATIONS DE DENREES ALIMENTAIRES

135. Aucun document n'avait été préparé sur ce sujet. Le représentant de la FAO, en présentant ce point de l'ordre du jour, a rappelé au Comité les débats consacrés à cette question, à sa dernière session (sixième) et l'importance que les gouvernements des pays de la région Asie accordent à la mise au point de programmes de contrôle des exportations et des importations de denrées alimentaires. On reconnaît de plus en plus que les exportations alimentaires sont une source précieuse de devises; en outre, il est nécessaire de procéder à des contrôles des importations alimentaires dans la région pour éviter que l'écoulement de produits de mauvaise qualité mette en danger la santé des consommateurs. Le Comité a été informé que l'Inde, l'Indonésie et la Thaïlande avaient entrepris, avec l'aide de la FAO, de renforcer leurs programmes de contrôle des importations alimentaires. L'aide est fournie sous forme d'avis techniques, de cours, de matériel et de fournitures, elle comporte également la rédaction de projets de lois et de règlements sur la certification des exportations alimentaires. En outre, la FAO a organisé au début de 1988 un atelier régional pour l'Asie sur les programmes de contrôle des importations et des exportations de

denrées alimentaires. A sa dernière session (sixième), le Comité a recommandé que la question des programmes de contrôle des importations et des exportations alimentaires fasse l'objet d'un débat à sa septième session.

136. Les délégations des pays suivants: Chine, Inde, Indonésie, Japon, Koweït, Malaisie, Népal, République de Corée et Thaïlande ont fourni des informations sur leurs programmes nationaux en matière de contrôle des importations et des exportations de denrées alimentaires. Au cours du débat qui a suivi, on a souligné l'importance de ce type de programme et l'intérêt que présenterait une harmonisation des lois, des règlements et des méthodes de certification. Le Comité a été informé que la question du contrôle des importations et des exportations de denrées alimentaires fera l'objet d'un débat approfondi lors de la Conférence mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, les substances chimiques dans les aliments et le commerce international, que l'on prévoit de convoquer à Rome, en mars 1991.

137. Le Comité a approuvé la convocation d'une telle Conférence mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, les substances chimiques dans les aliments et le commerce international et demandé que la question des programmes de contrôle des exportations et des importations de denrées alimentaires constitue l'un des points à examiner au cours de sa prochaine session.

PROGRAMMES REGIONAUX ET NATIONAUX DE LUTTE CONTRE LES MYCOTOXINES DANS LES ALIMENTS

138. Le Comité était saisi du document CX/ASIA 90/7 contenant le rapport d'un atelier régional FAO sur les mycotoxines dans les aliments, tenu à Chiang Mai, le 2 février 1990.

139. En présentant ce document, M. R. Bhat, expert conseil FAO, a fait valoir l'intérêt croissant que l'on attache à l'échelon international à la présence de mycotoxines dans les aliments, surtout des aflatoxines, en raison de leurs incidences sanitaires et économiques. Les menaces qu'elles font peser sur le commerce international sont démontrées par les mesures de contrôle extrêmement strictes visant à limiter la présence de ces contaminants dans les aliments, appliquées par un grand nombre de pays dans le monde. Les problèmes des aflatoxines se posent particulièrement dans les pays d'Asie, car la plupart des produits à haut risque pour les aflatoxines sont soit exportés soit importés par plusieurs pays de la région. Trente-quatre délégués provenant de 8 pays, ainsi que des représentants de la FAO et du PNUE étaient présents à cet atelier.

140. Au cours de cet atelier, les incidences commerciales, ainsi que les mesures de prévention et de lutte contre les aflatoxines ont été étudiées. Les problèmes se rapportant à la lutte contre les aflatoxines, tels que l'emploi de méthodes simples de détection, la constitution de trousse de terrain, les programmes de garantie de la qualité analytique ainsi que la nécessité d'élaborer une méthode permettant de vérifier la conformité obligatoire des produits exportés et importés pour ce qui est des aflatoxines ont été abordés au cours des débats. On a souligné qu'il était nécessaire de posséder des méthodes d'analyse et d'échantillonnage, ainsi que des tolérances agréées au niveau international, applicables lors de l'analyse des denrées alimentaires et des aliments du bétail pour leur contamination par les aflatoxines.

141. Au cours de cet atelier, il a été unanimement reconnu qu'il était nécessaire qu'en plus des aflatoxines, on étudie des mesures de lutte contre les alcaloïdes de l'ergot et le déoxynivalénol. En outre, une harmonisation des limites maximales autorisées pour les mycotoxines dans les aliments et, en l'absence de telles limites, l'établissement de tolérances intérimaires a été jugé nécessaire. L'établissement et la surveillance de la concentration d'aflatoxines dans les ingrédients des denrées alimentaires et des aliments pour

animaux a également été jugé indispensable. L'accent a été mis sur la priorité à donner aux travaux dans le domaine de la prévention des mycotoxines, de la constitution et du renforcement et des capacités nationales pour l'inspection, l'échantillonnage, la surveillance des concentrations de mycotoxines, le lancement et le renforcement des activités de réseaux en matière de formation, de divulgation d'informations et de base de données ont été jugés essentiels.

142. L'atelier a formulé les recommandations ci-après:

- i) Les infrastructures nécessaires au contrôle des denrées alimentaires ont besoin d'être renforcées pour permettre la réelle mise en oeuvre des programmes de lutte contre les mycotoxines.
- ii) Il convient d'envisager sans retard l'établissement d'un réseau régional pour la diffusion des informations et la formation du personnel, à l'échelon de la région Asie.
- iii) Des études intra- et interlaboratoires sur les aflatoxines entre et dans les pays de la région doivent être entreprises, lorsque c'est possible.
- iv) L'harmonisation des lois et règlements relatifs à la lutte contre les mycotoxines dans les pays de la région doit être entreprise au plan international et portera sur des limites de tolérance pour les aliments, des méthodes d'analyse et d'échantillonnage; au besoin, des directives seront établies en se référant à celles du CCFAC. Des limites pour les aflatoxines dans les aliments pour animaux et les ingrédients de tels aliments doivent être établies et accompagnées d'instructions précises.
- v) La coopération technique entre les pays de la région doit être renforcée en vue de divulguer dans la population les méthodes simples de détection et l'utilisation de trousse de terrain pour la lutte contre les aflatoxines.
- vi) L'introduction d'une procédure obligatoire et justifiée, applicable au respect des tolérances pour les aflatoxines, ainsi qu'un code proposant des pratiques facultatives pour la lutte contre la présence d'aflatoxines dans les produits destinés à l'exportation serait souhaitable dans la région.

143. Le Secrétariat a en outre fait savoir aux délégués qu'un avant-projet de réseau régional de formation à la lutte contre les mycotoxines, qui sera exécuté sous les auspices de la FAO, du PNUE et de l'URSS, avait atteint sa dernière phase de préparation. Sont prévus à l'intention des participants provenant des pays d'Asie un certain nombre de programmes de formation aux thèmes suivants: en Inde, méthodes d'analyse pour les aflatoxines; en Thaïlande, techniques d'échantillonnage; aux Philippines, échange d'informations et vulgarisation; et en URSS, formation à l'analyse des mycotoxines autres que les aflatoxines. Il est prévu que ce projet améliore les possibilités de lutte contre les mycotoxines de la région, contribue à promouvoir des programmes de surveillance de la contamination des denrées alimentaires, mette au point un programme de formation à l'échantillonnage et à l'analyse pour les mycotoxines et surtout, suscite la CTPD dans la région. Le Secrétariat a également mentionné un autre projet de programme FAO en cours d'élaboration, dont l'objectif consiste à améliorer les capacités analytiques des laboratoires des pays de la région dans le domaine de l'analyse des aflatoxines.

144. La délégation de l'Inde a été d'avis que l'établissement de directives pour les aflatoxines devrait être fondé sur des données toxicologiques, et que cette question gagnerait à être transmise au CCFAC pour examen. Pour ce qui est des aflatoxines présentes dans les aliments pour animaux, le Comité a recommandé que le Codex propose ses propres directives, ayant pris en considération les directives qui existent dans certains pays du monde, plutôt qu'en utilisant celles de la CEE. Outre les aflatoxines, le Comité a recommandé que des tolérances soient établies pour le déoxynivalénol et les alcaloïdes de l'ergot. La délégation de Singapour a fait état de l'insuffisance de l'équipement nécessaire pour les essais relatifs aux aflatoxines dans certains pays exportateurs; elle a souligné à quel point il est urgent que les installations nécessaires à ces tests soient renforcées. Elle a également proposé que des tolérances soient établies en se fondant sur l'évaluation des risques.

145. Le Comité est convenu de transmettre cette question au Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants. Il a adopté à l'unanimité l'ensemble des recommandations; sur recommandation de la délégation de l'Inde, vivement appuyée par celle de la Malaisie et du Népal, il a décidé que la question des mycotoxines figurera à l'ordre du jour de sa prochaine session.

ACTIVITES DU CODEX CONCERNANT LES AFLATOXINES PRESENTES DANS LES DENREES ALIMENTAIRES ET LES ALIMENTS DU BETAIL

146. Le Comité a noté que le Codex, dans le cadre de son Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC), a entrepris les activités suivantes: i) établir des teneurs indicatives pour les aflatoxines dans les denrées alimentaires et les aliments du bétail, ii) établir des plans d'échantillonnage pour les aflatoxines et iii) proposer des méthodes pour la recherche des aflatoxines dans les produits alimentaires et les aliments du bétail.

Teneurs indicatives pour les aflatoxines dans les aliments

147. Le Comité a noté que le CCFAC a proposé une teneur indicative de 5 µg/kg pour l'aflatoxine B1 dans les arachides destinées à la consommation humaine, et que les gouvernements ont été invités à formuler des observations à l'étape 3. Le Comité a été d'avis que la teneur indicative pour les aflatoxines dans les arachides proposée par le CCFAC était basse et que ce type de teneur indicative devait être exprimée en tant qu'aflatoxine totale (B1+B2+G1+G2) et pas uniquement pour les aflatoxines B1. Il s'est demandé sur quelles bases la teneur indicative proposée par le CCFAC était fondée et a proposé que l'on procède à une évaluation des risques que présentent les aflatoxines.

Teneurs indicatives pour les aflatoxines dans les aliments du bétail

148. Le Comité a noté qu'en l'absence de données différentes, le CCFAC avait proposé les mêmes teneurs indicatives que celles utilisées par la Communauté européenne pour les aflatoxines dans les aliments du bétail, et que les gouvernements sont invités à faire connaître leurs vues à l'étape 3.

Plans d'échantillonnage pour les aflatoxines

149. Le Comité a noté que le CCFAC a décidé d'établir un plan d'échantillonnage statistique pour les aflatoxines et a demandé aux gouvernements de faire connaître leur opinion. Par ailleurs, le Comité du Codex sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses (CCCPL) a adopté une méthode pragmatique qui consiste à accepter à titre d'indication préliminaire, un plan d'échantillonnage simple et pratique fondé sur le principe de la moyenne pour le lot, obtenue au moyen d'un seul échantillon composite prélevé au hasard, dans l'attente qu'un plan d'échantillonnage statistique ait été mis au point.

150. Le Comité a été informé qu'une harmonisation à l'échelon international serait longue et qu'un délai considérable serait nécessaire avant qu'un plan d'échantillonnage pour les aflatoxines agréé à l'échelon international ait été définitivement mis au point.

Méthodologie pour le dosage des aflatoxines dans les produits alimentaires et les aliments du bétail

151. Le CCFAC n'a pas encore proposé de méthodes pour le dosage des aflatoxines B1 ou des aflatoxines totales dans les produits alimentaires et les aliments du bétail. Le Comité a noté que par lettre circulaire CL 1989/16-FAC, le CCFAC avait demandé aux gouvernements de lui transmettre des informations au sujet de méthodes d'analyse pour les aflatoxines, accompagnées de données justificatives nécessaires pour leur validation.

152. La délégation de l'Inde a proposé que le CCFAC, lorsqu'il examinera ces méthodes, étudie également celles qui utilisent la chromatographie sur couche mince pour doser les aflatoxines dans les produits alimentaires et les aliments du bétail qui seraient plus facilement utilisables par les pays en développement.

METHODES DE CONTROLE DE LA CONTAMINATION PAR DES RADIONUCLEIDES DES PRODUITS ALIMENTAIRES FAISANT L'OBJET D'UN COMMERCE INTERNATIONAL

153. Le Comité était saisi du document CX/ASIA 90/9 passant en revue les mesures prises par la Commission à sa dix-huitième session, en juillet 1989, qui avait conduit à l'adoption de limites indicatives pour les radionucléides dans les aliments, suite à des émanations accidentelles. Le Comité a noté que la loi alimentaire d'un grand nombre de pays interdit la vente et l'expédition d'aliments contaminés par des substances empoisonnées ou délétères. Dans le cas de contaminants, tels que les radionucléides et les mycotoxines, pour lesquels un niveau sans effet ne saurait être établi, on a tenu compte de considérations particulières lors de l'établissement de limites de contamination, prenant en considération l'impossibilité d'éviter toute contamination accidentelle des denrées alimentaires par de telles substances. En formulant des recommandations au sujet de ce type de contaminants de l'environnement, la Commission du Codex Alimentarius a tenu compte du principe relatif à la protection des denrées alimentaires. Ce principe est fondé sur l'application de facteurs de sécurité qui assurent au consommateur de larges marges de sécurité, bien au-dessus des niveaux de base obtenus à partir de données toxicologiques ou relatives à la santé.

154. Le Comité a été mis au courant des décisions prises par la FAO et l'OMS au sujet de l'établissement de limites indicatives à la suite de l'accident survenu à Tchernobyl, en 1986. Les débats consacrés par la Commission à cette question à sa dix-huitième session, à Genève, en juillet 1989, ont également été portés à sa connaissance. A cette occasion, plusieurs délégations se sont déclarées opposées à l'adoption des limites indicatives proposées. La Commission les a néanmoins adoptées en tant que limites indicatives Codex, destinées à être utilisées dans le commerce international dans les cas de contamination nucléaire accidentelle des denrées alimentaires, notant que ces limites demeureraient en vigueur pendant une année après un accident nucléaire. La Commission est également convenue de poursuivre l'examen du problème de l'application de facteurs de dilution, ainsi que de la façon de considérer les constituants mineurs du régime alimentaire. Elle a également recommandé que les organisations internationales compétentes continuent à travailler ensemble à la mise au point de méthodes d'échantillonnage et d'analyse pouvant répondre aux exigences des services officiels de contrôle des denrées alimentaires.

155. Le Comité a été informé que les limites indicatives pour les radio-nucléides présents dans les aliments demeuraient à l'examen. Normalement, les éléments ci-après sont pris en considération avant de procéder à un tel examen: réévaluation des données de base relatives à la sécurité; analyse des niveaux effectifs de contamination auxquels la population est exposée; ou divergences permanentes des lois et règlements nationaux représentant un obstacle potentiel au commerce.

156. Plusieurs délégations, notamment celles des pays suivants: Thaïlande, Malaisie, Indonésie, Inde, Koweït, République de Corée et Singapour ont fait valoir que les limites indicatives de la Commission, applicables dans le commerce international à la suite de la contamination des aliments en cas d'accident nucléaire, étaient trop élevées et qu'elles n'étaient par conséquent pas en mesure de les accepter. La délégation de la Malaisie a demandé que soient précisées quelles limites seraient applicables une année après un accident nucléaire.

157. Le Comité a recommandé à l'unanimité que la Commission du Codex Alimentarius et le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants soient informés du fait que les pays de la région ne sont pas en mesure d'accepter les limites indicatives, jugées trop élevées; des mesures devraient être prises dans les meilleurs délais par la Commission pour les abaisser en utilisant une méthode d'évaluation des risques plus acceptable; le CCFAC a été invité à fournir des informations sur l'application de ces limites indicatives un an après un accident nucléaire.

158. Le Secrétariat a invité le Comité à indiquer quelles sont les limites nationales actuellement autorisées pour les radionucléides afin de permettre une évaluation des risques tolérables dans le cadre des politiques sanitaires officielles en vigueur. Toutefois, il ne s'est pas avéré aisé d'obtenir de telles informations.

ACTIVITES MENEES EN ASIE CONCERNANT LES ALIMENTS VENDUS DANS LA RUE ET EXAMEN D'UN CODE D'USAGES POUR LA PREPARATION ET LA VENTE DE CES DENREES

159. Le Comité était saisi du document CX/ASIA 90/10 sur cette question préparé par l'Indonésie.

160. En présentant ce document, la délégation de l'Indonésie a déclaré au Comité que la vente d'aliments dans la rue sera maintenue et qu'elle représente une source de denrées alimentaires à des conditions économiques favorables, particulièrement pour les habitants démunis des zones urbaines. Les aliments vendus dans la rue ont pour la population un impact considérable, aussi bien sur le plan économique que social et nutritionnel. La délégation a illustré les principaux points du projet de code d'usages en matière d'hygiène pour la préparation et la vente des aliments sur la voie publique qui sera applicable à la région Asie.

161. Le Comité a noté que ce code traitait différents aspects, tels que la vente de repas, de casse-croûte et de boissons, considérés comme étant des aliments vendus sur la voie publique. Il ne tient pas compte des aliments préemballés, des fruits et légumes frais, de la viande et du poisson frais vendus dans la rue. Le code comporte les sections suivantes: i) champ d'application, ii) définitions, iii) intrants et ingrédients, iv) lieux de préparation, v) préparation préliminaire et vi) préparation finale. Le Comité a noté que ce code proposait de nombreuses additions à un texte semblable, au sujet duquel le Comité de coordination du Codex pour l'Amérique latine et les Caraïbes avait demandé aux gouvernements des observations à l'étape 3.

162. Les délégations de la Thaïlande, de la Chine, de la Malaisie, de l'Inde et des Philippines ont présenté des rapports sur la situation dans leur pays pour ce qui est de la vente d'aliments dans la rue, soulignant à quel point il est nécessaire de former les vendeurs dans la rue, de consacrer des études à la vulgarisation, de prévoir des approvisionnements en eau répondant à l'hygiène, d'instaurer une coopération entre les organisations internationales et les autres parties intéressées visant à améliorer la sécurité des aliments vendus sur la voie publique. Quelques délégations ont estimé que la vente d'une licence, même si elle devait créer quelques difficultés au début, devrait être prise en considération pour la vente d'aliments sur la voie publique. Les ressources obtenues de cette manière pourraient être consacrées à une amélioration de cette activité.

163. L'observateur de l'OIUC a déclaré qu'à son avis, dans le cas des aliments vendus dans la rue, les questions de la sécurité et du coût des denrées alimentaires devaient être l'une et l'autre prises en considération, en vue de parvenir à une solution équilibrée, permettant aux vendeurs de poursuivre leur activité. L'observateur a insisté sur l'importance des approvisionnements en eau potable, de l'évacuation des déchets, de la formation des vendeurs et de l'introduction de technologies appropriées.

164. Répondant à une question posée par la délégation de la Malaisie au sujet de l'inclusion dans le projet de code d'une disposition prévoyant un examen médical des vendeurs, le représentant de l'OMS a déclaré que son organisation s'occupait depuis longtemps de la question des risques pour la santé que présente la vente d'aliments dans la rue qui, sous certains aspects, peut être considérée comme un élargissement de la préparation des aliments dans les ménages. Reconnaissant l'importance socio-économique de ce secteur, l'OMS cherche à appliquer des méthodes qui devraient permettre de continuer de vendre des aliments sur la voie publique tout en minimisant les dangers sanitaires qu'elle présente.

165. Au sujet de l'utilité des examens sanitaires pour ce qui est de la sécurité des denrées alimentaires, le représentant de l'OMS a fait valoir que de tels examens étaient en général sans effet et ne pouvaient que garantir les conditions sanitaires du vendeur, le jour de l'examen. Une formation en matière de sécurité des denrées alimentaires contribuerait de façon bien plus efficace à diminuer la contamination des aliments par les porteurs de maladies non symptomatiques grâce à une amélioration de la manutention quotidienne des aliments. Etant donné les coûts et les difficultés énormes que représenterait l'exécution d'un tel programme dans le cas des vendeurs de denrées alimentaires dans la rue, le représentant de l'OMS a été d'avis que l'on ne devait pas entreprendre de leur faire passer un examen médical. Le représentant de la FAO a déclaré que les pays représentés à la Consultation FAO étaient au courant de la recommandation de l'OMS, mais qu'ils estimaient toutefois que de tels examens contribueraient à sensibiliser aussi bien les vendeurs que les consommateurs aux problèmes des maladies d'origine alimentaire, et qu'ils s'étaient pour cette raison déclarés favorables à cet examen.

166. Le représentant de l'OMS a également fait valoir que les dispositions du projet de code relatives à la vente d'aliments cuits ne parlaient pas de la possibilité de conserver ces aliments au chaud pour empêcher le développement de micro-organismes. Il a estimé qu'en pays tropicaux, maintenir des aliments chauds était plus facile que de les conserver réfrigérés, et qu'il s'agissait d'une précaution simple et peu coûteuse. De premières études sur les aliments vendus dans la rue exécutées par l'OMS ont fait ressortir que la conservation à la température ambiante pendant de longues périodes d'aliments cuits était l'un des principaux problèmes pour la sécurité de ces aliments. La délégation de l'Indonésie a indiqué que ce point était pris en considération dans le projet de code, mais que cette disposition devait être modifiée et rendue plus explicite.

167. Le Comité a pris acte de l'intérêt témoigné par la FAO en sa qualité d'agence indiquant la voie dans le système des Nations Unies, pour une amélioration de la situation de la vente d'aliments sur la voie publique, et de l'assistance qu'elle apporte aux pays membres. Il a noté que les pays ont reconnu l'incidence considérable de cette activité sur l'approvisionnement alimentaire urbain, aux plans économique, social et nutritionnel. Il a appuyé les activités déployées par la FAO dans ce domaine et recommandé qu'elles soient poursuivies. Le Comité a approuvé les efforts déployés par les gouvernements pour apporter un appui au secteur de la vente d'aliments sur la voie publique, et particulièrement pour renforcer les infrastructures nécessaires à son fonctionnement sans danger.

168. Le Comité a été informé qu'à sa dixième session, le Comité de l'agriculture de la FAO avait noté l'importance économique, sociale et nutritionnelle de la vente d'aliments sur la voie publique, et appuyé les efforts consacrés à la formation, à la constitution d'institutions, notamment lorsqu'elles sont en rapport avec la vente d'aliments sur la voie publique en zone urbaine, l'objectif étant d'assurer la protection du consommateur et d'améliorer les conditions dans lesquelles les aliments sont manipulés.

169. Le Comité a été d'avis que la convocation d'une nouvelle Consultation d'experts par la FAO et l'OMS ne devrait être qu'envisagée dans l'avenir, lorsque l'on disposera d'informations suffisantes.

Etat d'avancement du code d'usages

170. Le Comité a décidé de transmettre l'avant-projet de code d'usages en matière d'hygiène ou pour la préparation et la vente d'aliments sur la voie publique au Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire, pour examen et de le distribuer aux gouvernements pour observations à l'étape 3 de la Procédure Codex. L'avant-projet de code d'usages figure à l'Annexe III du présent rapport.

Nécessité d'une norme Codex pour le riz usiné

171. Le Comité était saisi du document CX/ASIA 90/11 préparé par la Thaïlande. En présentant ce document, la délégation de la Thaïlande a déclaré au Comité que la Commission, à sa dix-huitième session, a approuvé l'élaboration d'une norme mondiale pour le riz usiné par le Comité du Codex sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses (CCCPL); elle a également mentionné les difficultés que posera la classification du riz, lors de la mise au point de cette norme par le CCCPL.

172. De l'avis de la Thaïlande, la norme ISO pour le riz (ISO 7301), qui ne comporte pas de dispositions sur la classification, répond aux besoins du commerce international. Les deux principaux groupes de riz, à savoir, le type indica (*Oryza sativa* L. var. indica) et le type japonica (*Oryza sativa* L. var. japonica) comprennent des diverses sous-espèces qui diffèrent profondément pour ce qui est de la taille, de la forme des grains et de la qualité culinaire. En classant ces trois espèces dans le même groupe, on créera des difficultés dans le commerce international et une situation confuse pour les consommateurs. La Thaïlande a estimé que si des dispositions sur la classification sont introduites, des difficultés apparaîtront probablement pour la classification de certaines variétés appartenant au groupe japonica, dont les grains sont longs et larges. En outre, dans le commerce mondial du riz, le problème de la classification fait depuis toujours l'objet de négociations entre l'acheteur et le vendeur. Pour ce qui est des dispositions relatives à l'hygiène et l'étiquetage, exigées dans certains pays, la Thaïlande estime qu'actuellement, plusieurs pays ont adopté sur ce point leurs propres règlements, et qu'ils sont souvent

différents. Dans certains pays, ils sont même plus stricts que ceux du Codex, et pourtant ces pays fondent leurs échanges sur leurs propres exigences légales et non sur celles du Codex. Par conséquent, les spécifications d'hygiène et d'étiquetage devraient se conformer aux règlements du pays importateur.

173. La délégation de la Thaïlande a déclaré au Comité, qu'à son avis, le Codex ne devrait pas pour le moment mettre au point une norme internationale pour le riz usiné, car non seulement cela représenterait un chevauchement des activités, mais qu'il y aurait là une source de confusion dans le commerce international.

174. Le Secrétariat a fait valoir qu'une proposition de la Thaïlande visant à ce que le Comité de coordination pour l'Asie se charge de l'élaboration d'une norme mondiale pour le riz n'était pas réalisable, la mise au point de normes mondiales n'étant pas prévue par les mandats des comités de coordination. Ce n'est que dans des cas particuliers que la Commission a la possibilité de confier de tels travaux aux comités de coordination.

175. La délégation de Singapour a indiqué au Comité que certaines dispositions qui figurent généralement dans les normes Codex faisaient défaut dans la norme ISO; elle a proposé qu'une norme mondiale soit élaborée sur la base de la norme ISO auxquelles on ajouterait d'autres dispositions, notamment sur l'hygiène et les additifs alimentaires qui généralement figurent dans les normes Codex.

176. Le Comité a été d'avis que le Codex ne devrait pas entreprendre la mise au point d'une norme mondiale pour le riz. Il a fait siennes les vues de la Thaïlande exposées dans le document CX/ASIA 90/11 et invité le Secrétariat à les transmettre au Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius et au Président du Comité du Codex sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses.

ACTIVITES CONCERNANT LE CONTROLE DES RESIDUS DE PESTICIDES DANS LES ALIMENTS

177. Le Comité était saisi du document CX/ASIA 90/13 exposant les activités conjointes de la FAO et de l'OMS concernant les résidus de pesticides dans les aliments présentant un intérêt pour la région Asie. Il a noté que les travaux du Comité du Codex sur les résidus de pesticides (CCPR) et de la Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides (JMPR) intéressaient particulièrement la région Asie où un climat tropical favorise l'infestation par les ravageurs et impose l'emploi de pesticides. Le Comité a reconnu que les activités de la FAO et de l'OMS en matière de contrôle des résidus de pesticides dans les aliments présentent pour lui un intérêt majeur, et devront faire l'objet d'un point permanent de l'ordre du jour de toutes les prochaines sessions du Comité de coordination pour l'Asie.

178. Le Comité a noté que le CCPR s'est efforcé de réunir des méthodes d'analyse simples pour les résidus de pesticides, pouvant être appliquées par les pays en développement qui actuellement ne sont pas en mesure d'équiper leurs laboratoires de contrôle avec des instruments sophistiqués. Le Comité a été d'avis que la sensibilité de la méthode ne saurait être mise en question, et que toutes les méthodes simples réunies par le CCPR pour le dosage des résidus de pesticides devraient être suffisamment sensibles. La délégation de l'Inde a informé le Comité de l'existence dans son pays de trousseaux pouvant être utilisés pour procéder à un contrôle rapide de la présence de résidus de pesticides dans les aliments. Des informations au sujet de cette trousse peuvent être obtenues sur demande écrite adressée au Directeur, Institut central de recherche sur la technologie alimentaire, Mysore, Inde.

179. Le Comité a noté que certains pays de la région Asie utilisent de nombreux fumigants pour protéger les céréales, en raison de leur rapport coût/efficacité. Par exemple, l'Inde et les Philippines ont recours au bromure de méthyle et au phosphore pour les céréales entreposées. Le Comité a été informé qu'aucun de ces fumigants n'avait été agréé sur le plan toxicologique par la JMPR et qu'il était essentiel pour les pays intéressés de la région que des données de résidus soient communiquées au CCPR et à la JMPR afin que l'utilisation de ces fumigants sur les céréales entreposées puissent être agréés par ces organismes. Le Comité a noté que l'emploi de fumigants pour les céréales entreposées fera l'objet d'un débat en se référant à un document préparé par Israël, à la prochaine session du CCPR, à La Haye.

180. Le Comité a noté qu'il se pouvait que des limites maximales de résidus n'aient pas encore été établies pour certains pesticides utilisés dans les pays en développement d'Asie. Il a estimé qu'avant tout, ces pesticides devaient être identifiés. Il a invité le Secrétariat à obtenir des informations sur ce point auprès des pays de la région, au moyen d'une lettre circulaire.

181. Le Comité a appris que la Conférence de la FAO, tenue en novembre 1989, avait approuvé l'incorporation d'une clause sur l'information et le consentement préalable dans le Code international de conduite pour la distribution et l'utilisation des pesticides. L'introduction de cette clause fera en sorte que les pesticides dangereux ou interdits ne seront pas exportés à destination de pays en développement sans que des informations sur les dangers qu'ils présentent et sur une utilisation appropriée de ces substances chimiques n'aient été préalablement transmises aux pays.

ELABORATION DE NORMES REGIONALES POUR LES ALIMENTS TRADITIONNELS QUI POURRAIENT ETRE COMMERCIALISES - PROPOSITIONS DU COMITE

182. Le Comité ne disposait d'aucun document sur cette question. La délégation de l'Indonésie a fait savoir au Comité que 90 pour cent du commerce international de pousses de bambou provenaient d'Asie et a proposé que le Codex entreprenne la mise au point d'une norme internationale pour les pousses de bambou.

183. Le Comité a noté que l'élaboration d'une norme pour les pousses de bambou ne serait guère aisée et se heurterait à de nombreux problèmes, vu le grand nombre de variétés de pousses de bambou qui sont consommées et les différents traitements utilisés (conservation, séchage, fermentation, etc.). Par ailleurs, en plus de l'Indonésie, la Thaïlande et la Chine sont dans la région d'importants producteurs de ce produit et seraient intéressés à la mise au point d'une norme pour les pousses de bambou. Le Japon est un important importateur de pousses de bambou et n'en exporte pas. Le Comité a également noté que la Thaïlande possède déjà une norme nationale pour les pousses de bambou.

184. Le Comité a demandé à la délégation de l'Indonésie de préparer, avec l'aide de la Thaïlande et de la Chine, un document destiné à être présenté au CCASIA à sa huitième session, justifiant le besoin d'une norme internationale pour les pousses de bambou.

185. La délégation de l'Inde a déclaré au Comité que deux aliments traditionnels indiens, les "pickles" et les "chutneys" pouvaient faire l'objet d'un commerce international; elle a accepté de préparer un document d'informations générales sur ce sujet pour la huitième session du CCASIA.

NOMINATION DU COORDONNATEUR

186. La délégation de l'Inde, appuyée par les délégations du Népal et de l'Indonésie, a proposé que la candidature de M. Azizan Ghazali (Malaisie), Vice-Président de l'actuelle session du Comité, soit présentée à la Commission

du Codex Alimentarius à sa dix-neuvième session, à Rome, en juillet 1991, pour remplir les fonctions de Coordonnateur du Codex pour l'Asie. Cette proposition a été approuvée à l'unanimité par le Comité. Monsieur Azizan Ghazali a indiqué qu'il acceptait cette proposition, sous réserve d'approbation du Gouvernement de la Malaisie.

AUTRES QUESTIONS

Développement de la production d'ailerons de requin séchés dans les pays d'Asie

187. La délégation de la Thaïlande a fait savoir au Comité que le Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche (CCFFP) élaborait actuellement une norme pour les ailerons de requin séchés, qui se trouve actuellement à l'étape 3 de la Procédure du Codex. Le champ d'application de la norme prévoit l'utilisation d'ailerons provenant de 21 types différents de requins. De l'avis de la délégation thaïlandaise, le champ d'application de cette norme devrait encore être élargi pour comprendre les espèces de requins capturés dans les mers de la région Asie.

188. Le Comité a fait siennes les vues exprimées par la délégation de la Thaïlande et a invité le Secrétariat à réunir les informations nécessaires au moyen d'une lettre circulaire.

189. La délégation de la Thaïlande a déclaré au Comité qu'il serait nécessaire d'élaborer un code d'usages pour les ailerons de requin séchés; elle a demandé au Secrétariat de porter cette question à l'attention du CCFFP et du Comité exécutif de la Commission.

Incorporation d'espèces de poissons dans le Projet de norme Codex pour les filets de poisson surgelés

190. La délégation de la Thaïlande a déclaré au Comité que le projet de norme pour les filets de poisson surgelés, actuellement élaboré par le CCFFP, limitait la portée de cette norme aux espèces de la famille des Gadidés, des Merlucidés, des Scorpanidés et des Pleuronectiformes.

191. Par suite de conditions climatiques différentes, certains pays d'Asie produisent des filets de poisson surgelés provenant de poissons d'espèces différentes de celles mentionnées dans la norme Codex. Il existe cependant de nombreuses espèces de poisson en Asie pouvant être utilisées comme matière première pour la production de filets de poisson surgelés et ayant les mêmes qualités que celles énoncées par le Codex. La délégation a proposé que de nouvelles espèces de poisson de la famille des Lutjanidés, des Latidés, des Plectorhynchidés et Epinéphélidés soient incorporées dans le champ d'application du projet de norme Codex. Le Comité a fait siennes les vues exprimées par la délégation de la Thaïlande.

192. Le Secrétariat a accepté de transmettre au CCFFP les vues exprimées par le Comité, ainsi que des informations sur les appellations scientifiques, la taxinomie, les ressources existantes et les formes sous lesquelles sont commercialisées les espèces de poisson dont l'incorporation est proposée.

Besoin de directives pour le contrôle des aliments à "faible teneur énergétique" ou à "valeur énergétique réduite" dans les pays d'Asie

193. La délégation de la Thaïlande a fait savoir au Comité que les pays d'Asie devraient disposer de directives appropriées pour contrôler l'utilisation des aliments à "faible valeur énergétique" ou à "valeur énergétique réduite", dans les buts énoncés ci-après:

- i) garantir au consommateur le profit maximum et des prix équitables pour des aliments à "faible valeur énergétique" ou à "valeur énergétique réduite";
- ii) développement de la production locale;
- iii) soutenir la recherche visant à évaluer l'incidence à court et à long terme de la consommation d'aliments à "faible teneur énergétique" ou à "valeur énergétique réduite" sur la santé des consommateurs,

ce qui permettrait d'éviter les dangers qui pourraient se présenter.

194. La délégation a accepté de préparer un projet de code d'usages sur l'utilisation des aliments à "faible valeur énergétique" ou à "valeur énergétique réduite" qui sera présenté à la prochaine session du CCASIA. Le Secrétariat a déclaré au Comité que cette question sera portée à l'attention du Comité exécutif.

Etiquetage des denrées alimentaires dans les pays d'Asie

195. La délégation de la Thaïlande a informé le Comité que la plupart des pays d'Asie importent des aliments provenant de pays situés à l'intérieur ou à l'extérieur de la région. Les aliments diététiques ou de régime, tels que les préparations pour nourrissons, les aliments à faible teneur énergétique, les aliments à valeur énergétique réduite, etc., proviennent essentiellement de pays développés. Les consommateurs des pays d'Asie peuvent facilement se procurer ces denrées, directement, à n'importe quel point de vente. Néanmoins, la plupart d'entre eux ne possèdent pas des connaissances nutritionnelles suffisantes pour pouvoir comprendre quelle est la nature de ces aliments lorsqu'ils ne sont pas étiquetés de manière satisfaisante.

196. La délégation a souligné l'utilité de la mise au point de directives appropriées sur l'étiquetage des denrées alimentaires en tenant compte de ce qui suit:

- i) la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées préemballées qui couvre l'étiquetage de tous les aliments préemballés destinés à être offerts tels quels aux consommateurs ou à être utilisés pour l'alimentation de collectivités;
- ii) la Norme générale Codex pour l'étiquetage et les allégations relatives aux aliments diététiques ou de régime préemballés qui couvre la présentation et les allégations mentionnées sur l'étiquette des aliments diététiques ou de régime destinés à être offerts tels quels aux consommateurs ou à être utilisés pour l'alimentation de collectivités.

Ces deux normes comprennent des dispositions particulières, concernant par exemple les définitions, les mentions d'étiquetage obligatoires, d'autres spécifications obligatoires et la présentation des informations obligatoires extrêmement utiles aux consommateurs.

197. Le Comité a fait siennes les vues exprimées par la Thaïlande et invité le Secrétariat à les soumettre au Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires.

Problèmes posés par l'emploi de EDTA dans les produits de la mer en conserve

198. La Thaïlande rencontre des difficultés dans ses exportations de produits de la mer en conserve vers les produits de la CEE, car les règlements de la CEE n'autorisent pas l'emploi d'EDTA comme additifs alimentaires dans les produits de la mer en conserve.

199. Le Comité a noté que les problèmes rencontrés par la Thaïlande présentent un intérêt pour la région Asie, en raison des conséquences qu'ils pourraient avoir dans l'avenir.

200. Le représentant de l'OMS a fait savoir au Comité qu'une faible DJA a été attribuée à l'EDTA et que son utilisation dans d'autres aliments pourrait avoir comme conséquence une ingestion dépassant cette DJA.

201. Le Comité a noté que l'EDTA a été agréé sur le plan toxicologique par le JECFA pour utilisation dans les aliments. Il a invité la délégation de la Thaïlande à fournir une justification toxicologique de l'emploi d'EDTA dans les produits de la mer et a proposé que toutes les normes pour les poissons soient amendées en vue d'y incorporer cet additif alimentaire. La délégation de la Thaïlande a accepté de porter cette question à l'attention du Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche, à sa prochaine session.

202. Le Comité a proposé que l'EDTA fasse l'objet d'une nouvelle évaluation par le JECFA.

Aspects relatifs à la sécurité des aliments traditionnels et à leur amélioration

203. La délégation du Népal a déclaré au Comité que les aliments traditionnels représentent l'un des éléments indispensables de la vie de la plus grande partie des populations des pays en développement. La tradition a également enseigné à tous comment lutter contre les dangers que peuvent présenter les aliments. Il existe bien entendu des tabous alimentaires et des pratiques dangereuses qu'il convient de corriger par une approche éducative. On possède toutefois plusieurs codes d'usages sur les pratiques de préparation, de manutention et de consommation conformes à l'hygiène, qui méritent d'être documentées, examinées et divulguées avant de tomber dans l'oubli. On observe également que l'urbanisation tend à effacer certaines valeurs culturelles relatives à la sécurité des aliments qui ont été établies au cours des siècles. Des méthodes de préparation telles que la cuisson, l'acidification, la fermentation et la salaison sont quelques exemples pouvant être considérés comme des méthodes sûres. Ces techniques ont passé l'épreuve du temps et ont permis la survie de l'espèce humaine. Il s'agit d'un secteur prioritaire sur lequel on ne s'est guère penché ces derniers temps. Il existe également des cas d'empoisonnements alimentaires provoqués par la consommation d'aliments traditionnels, à l'occasion de réunions ou de fêtes au cours desquelles ces aliments ont été servis à un grand nombre de personnes et préparés en grandes quantités.

204. La délégation a proposé que la FAO et l'OMS entreprennent ensemble des études visant à retrouver et à conserver ces paramètres traditionnels de sécurité, avant qu'ils soient définitivement écartés au nom de l'urbanisation et de la modernisation.

Ces études devraient comporter les activités suivantes:

- i) Identification des aliments traditionnels,
- ii) Principes de sécurité inhérents à ces aliments;

- iii) Etudes des risques qu'ils pourraient présenter le cas échéant;
- iv) Etablissement d'un code d'usages relatif à leur préparation et à leur transformation sans danger;
- v) Normalisation des aliments traditionnels;
- vi) Préparation de matériels publicitaires soulignant les aspects relatifs à la sécurité de ces aliments; et
- vii) Divulgation appropriée de ces informations par les divers médias.

205. La FAO et l'OMS ont accepté d'examiner la proposition du Népal et d'évaluer les aspects relatifs à la sécurité de la transformation des aliments traditionnels. Dans la mesure où les aliments traditionnels sont consommés dans la région ou une sous-région, le CCASIA pourrait participer à la mise au point des codes d'usages pertinents.

206. La délégation du Népal a accepté de préparer un document sur les aspects relatifs à la sécurité des aliments traditionnels et sur leur amélioration qui sera présenté au CCASIA à sa prochaine session.

Normes alimentaires du Koweït

207. La délégation du Koweït a porté à l'attention du Comité une liste des normes alimentaires de son pays actuellement disponibles. Des informations complémentaires sur ces normes peuvent être obtenues sur demande écrite adressée au Sous-Secrétaire, Ministère du commerce et de l'industrie, Département des normes et de métrologie, P.O. Box 2944, Koweït.

ORDRE DU JOUR DE LA HUITIEME SESSION DU COMITE DE COORDINATION POUR L'ASIE

208. Le Comité a noté qu'en plus des points généraux de l'ordre du jour i) Questions intéressant le Comité et ii) Acceptations, les points ci-après seront examinés à la prochaine (huitième) session:

- i) Rapports de la FAO et de l'OMS sur les activités nationales, régionales et mondiales concernant la sécurité des aliments et le contrôle des produits alimentaires;
- ii) Rapports par les pays membres sur les progrès accomplis en vue de promouvoir la sécurité des denrées alimentaires, y compris les indicateurs appropriés;
- iii) Informations sur les activités de la FAO et de l'OMS qui complètent celles de la Commission du Codex Alimentarius.
- iv) Programmes régionaux d'inspection et de certification des exportations et des importations de denrées alimentaires;
- v) Renforcement des comités nationaux du Codex dans la région Asie;
- vi) Programmes régionaux et nationaux de lutte contre les mycotoxines;
- vii) Codes d'usages en matière d'hygiène pour les aliments vendus sur la voie publique;
- viii) Activités concernant le contrôle des résidus de pesticides dans les aliments;

- ix) Documents d'information justifiant l'élaboration de normes pour a) les pousses de bambou et b) les pickles et les chutneys.

209. Le Comité a fait valoir qu'en plus de ce qui précède, il examinera à sa prochaine session: i) un code d'usages pour le contrôle et l'utilisation des aliments à faible valeur énergétique et à valeur énergétique réduite, préparé par la Thaïlande, et ii) un document sur les aspects relatifs à la sécurité des aliments traditionnels et sur leur amélioration, préparé par le Népal.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION

210. Le Comité a été informé que sa prochaine session aura lieu en Malaisie, à une date qui conviendra au gouvernement hôte, pendant le premier semestre de 1992, sous réserve de l'approbation de la Commission du Codex Alimentarius.

VALEDICTION

211. Le Comité a appris que M. N. Rao Maturu (FAO) participait pour la dernière fois à ses travaux en qualité de Secrétaire du Comité de coordination du Codex pour l'Asie et lui a exprimé sa profonde reconnaissance pour sa contribution à ses travaux. Il a adressé à M. Rao Maturu et à sa famille ses meilleurs vœux pour une longue et fructueuse retraite.

Motion de remerciements au Gouvernement de la Thaïlande

212. Le Comité a tenu à consigner dans son rapport ses sincères remerciements au Gouvernement de la Thaïlande pour la générosité dont il a fait preuve en accueillant cette session. Il a également souhaité exprimer sa gratitude pour l'aimable hospitalité accordée aux délégués pendant la session.

Remerciements au Président et à l'Institut de normalisation industrielle de Thaïlande

213. La délégation de la Malaisie a remercié, au nom du Comité, le Président M. Pakdee Pothisiri pour la façon remarquable dont il a conduit les débats de la session. La délégation a également exprimé sa gratitude à l'Institut de normalisation industrielle thaïlandais et aux membres du Secrétariat thaïlandais pour l'excellente organisation de la session.

RESUME DE L'ETAT DES TRAVAUX

Objet	Etape	Suite à donner par:	Référence
GATT - Coopération avec le Codex et avantages pour le commerce	-	8e CC/ASIE	ALINORM 91/15, par. 73
Renforcement des comités nationaux du Codex dans la région Asie du Codex	-	8e CC/ASIE	ALINORM 91/15, par. 77
Détermination d'indicateurs régionaux à utiliser par les Etats Membres pour vérifier les progrès réalisés dans la promotion de la sécurité des denrées alimentaires	-	a) OMS b) 8e CC/ASIE	ALINORM 91/15, par. 208
Programmes régionaux de certification et d'inspection des exportations et importations de denrées alimentaires	-	8e CC/ASIE	ALINORM 91/15, par. 137
Programmes régionaux et nationaux de lutte contre les mycotoxines dans les aliments	-	8e CC/ASIE	ALINORM 91/15, par. 145
Projets de Code d'usages pour les aliments vendus sur la voie publique	-	a) gouvernements de la région Asie du Codex b) 8e CC/ASIE	ALINORM 91/15, par. 170
Activités concernant le contrôle des résidus de pesticides dans les aliments	-	8e CC/ASIE	Activité de caractère continu
Mise au point de normes régionales pour les aliments traditionnels qui pourraient être commercialisés	-	a) Indonésie Inde b) 8e CC/ASIE	ALINORM 91/15 par. 184, 185
Code d'usages pour les ailerons de requin séchés	-	a) CC/FFP b) Comité Exécutif c) 8e CC/ASIE	ALINORM 91/15 par. 189
Incorporation d'espèces de poisson dans le Projet de norme pour les filets de poisson surgelés	-	CC/FFP	ALINORM 91/15 par. 192

RESUME DE L'ETAT DES TRAVAUX (Suite)

Objet	Etape	Suite à donner par:	Référence
Directives pour le contrôle des aliments à "faible teneur énergétique" ou à "teneur énergétique réduite" dans les pays d'Asie	-	a) Comité Exécutif b) Thaïlande c) 8e CC/ASIE	ALINORM 91/15, par. 194
Application de l'étiquetage dans les pays d'Asie	-	CC/FL	ALINORM 91/15, par. 197
Aspects relatifs à la sécurité dans les aliments traditionnels et leur amélioration	-	a) Népal b) 8e CC/ASIE	ALINORM 91/15, par. 206

ANNEXE I

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

CHAIRMAN
PRESIDENT
PRESIDENTE

Dr. Pakdee Pothisiri
Deputy Secretary General
Food and Drug Administration
Ministry of Public Health
Devesm Palace
Samsen Road
Bangkok 10200, Thailand

BAHRAIN
BAHREIN

Mr. Ebrahim Ali Hamad
Supervisor of Food Hygiene
Public Health Directorate
Ministry of Health
P.O. Box 42

CHINA (Cont'd)

Mr. Zhou Xing Hai
Project Senior Official
The State Administration
of Import & Export Commodity
Inspection
12, Jianguomenwai
Beijing 100050

CHINA
CHINE
CHINA

Mr. Xu Guanghua
Senior Agronomist
Dept. of Science and Technology
Ministry of Agriculture
Beijing 100026

Mrs. Luo Xueyun
Deputy Director
Institute of Food Safety
Control & Inspection
Ministry of Public Health
29 Nan Wei Road
Beijing 100050

INDIA
INDE
INDIA

Mr. Balbir Singh, I.A.S.
Joint Secretary
Ministry of Health and
Family Welfare
Government of India
Nirman Bhavan
New Delhi

Mrs. Debi Mukherjee
Assistant Director General (PFA)
Ministry of Health and Family
Welfare
Government of India
Nirman Bhavan
New Delhi

INDONESIA
INDONESIE
INDONESIA

Prof. Dr. Florentinus Winarno
Vice Chairman CAC
Development Centre, IPB
Dept. of Culture & Education

P.O. Box 61
Bogor

Mr. Ading Suryana
Director of Food Control
Ministry of Health
Jl. Percetakan Negara No. 23
Jakarta

Dr. Ignatius Suharto
LIPI - INDONESIA
UPT-KIMIA
Jl. Sukarno-Hatta 470/205 A
Bandung

Mrs. Sjamsimar Sitaba
Head of Sub-Directorate of Food
Legislation
Directorate General of Drug and
Food Control
Ministry of Health
Jl. Percetakan Negara 23
Jakarta 10570

Dr. Indira Darmawan
Technical Staff
NPC INS/86/015
Directorate for Standardization
and Quality Control
Ministry of Trade
Jl. Abdul Muis 87
Jakarta

Mr. Sigit Sunarto Notowijoyo
Chief, Agriculture Investment/
Secretary of Standardization
Committee
Bureau of Planning
Ministry of Agriculture
Jl. Harsono RM. No. 3
Ragunan, Pasar Minggu
Jakarta Selatan

IRAQ

Mr. Ridha Ahmed
Government Official
Ministry of Health
Baghdad

JAPAN
JAPON
JAPON

Mr. Rentaro Ito
Deputy Director
Food Sanitation Division
Ministry of Health and Welfare
1-2-2, Kasumigasek, Chiyodaku
Tokyo

Mr. Nobuhiko Yoshioka
Deputy Director
Consumers' Economy Division
Food and Marketing Bureau
Ministry of Agriculture,
Forestry and Fisheries
Tokyo

Mr. Masatoshi Matsui
Ministry of Foreign Affairs
Higashikurume
Tokyo

Mr. Yuichi O'Hara
Technical Advisor
Japan Food Hygiene Association
5-8 Kyobashi 1-Chome
Chuo-ku, Tokyo

KOREA (REPUBLIC OF)
COREE (REPUBLIQUE DE)
COREA (REPUBLICA DE)

Dr. Baik Duck Woo
Director
Dept. of Hygiene, N.I.H.
Ministry of Health
and Social Affairs
5-Nokbondong Enpyon
Seoul

KUWAIT
KOWEIT

Mr. Ali Ahmad Alfaras
Deputy Director of Food Control
Kuwait Municipality
P.O. Box 10 Safat

Mr. Ahmad Mohammed Ali
Engineer
Ministry of Commerce and Industry
Standards and Metrology Dept.

Mr. Yacoub Al-Mutawa
Director of Public Health Lab
Ministry of Health
Dept. of Public Health

MALAYSIA
MALAYSIE
MALASIA

Dr. Azizan Ghazali
Deputy Director of Health Services
Ministry of Health
Block E, Govt. Complex
Jalan Dungun, Damansara Heights
50490 Kuala Lumpur

Mr. Abd. Zaman Samat
Assistant Director
City Hall Kuala Lumpur
Department of Hawkers & Petty
traders, City Hall
Kuala Lumpur

Mr. Anuar Ariffin
Assistant Director of Health
Ministry of Health
Jalan Cenderasari,
50480 Kuala Lumpur

Mr. Yeo Heng Hau
Principal Assistant Secretary
Ministry of Primary Industries
6th Floor, Menara Dayabumi
Jln. Sultan Hishamuddin
KLuala Lumpur

Mr. Basri Zakaria
Senior Agricultural Officer
Ministry of Agriculture
Jalan Sultan Salahuddin
50624 Kuala Lumpur

MALAYSIA (Cont'd)

Mrs. Soh Swee Keng
Head, International Standards Unit
Standards and Industrial Research
Institute of Malaysia (SIRIM)
P.O. Box 35
47000, Shah Alam
Selangor Darul Ehsan

Mr. Mohd Salleh Kassim
Director of Enforcement
Palm Oil Registration and Licensing
Authority - Kuala Lumpur (PORLA)
Ministry of Primary Industries
P.O. Box 12184
50770 Kuala Lumpur

Miss Norlaili Abdul Aziz
Medical & Health Officer
City Hall of Kuala Lumpur
Health Department
Jalan Tun Razak
Kuala Lumpur

Mrs. Noraini Br. Mohd. Othman
Food Technologist
Ministry of Health
4th Floor, Block E.
Offices Complex
Jalan Dungun, Damansara Heights
50490 Kuala Lumpur

Mr. Hithaya Jeevan
Chemist
Department of Chemistry
Jalan Sultan
4666 Petaling Jaya

Mrs. Sawiyah Alias
Agricultural Officer
Ministry of Agriculture
Dept. of Agriculture
Kuala Lumpur

Mr. Zulfakaer Maimon
Senior Health Inspector
City Hall of Kuala Lumpur
Jabatan Kesihatan
Dewan Bandaraya K.L.
Jln. Tun Razak
Kuala Lumpur

MALAYSIA (Cont'd)

Mrs. Rozita Baharuddin
Administrative Officer
Palm Oil Registration and
Licensing Authority (PORLA)
Ministry of Primary Industries
P.O. Box 11555
50770 Kuala Lumpur

Mr. Adinan Husin
Director, food Technology
Division, MARDI
Malaysian Agriculture Institute
P.O. Box 12301
Kuala Lumpur 50774

Mrs. Nor'aini Sudin
Head, Technical Advisory Service
Palm Oil Research Institute of
Malaysia
Ministry of Primary Industries
P.O. Box 10620
Kuala Lumpur 50480

Mr. Mohamad Nasir
Senior Health Inspector
Dewan Bandaraya
Jabatan pengurusan Penjaja
Dewan Bandaraya
174 Jin Tuanku ABD Rahman
Kuala Lumpur

NEPAL

Dr. Tika Karki
Director, Central Food
Research Laboratory
Ministry of Agriculture
Babar Mahal
Kathmandu

PHILIPPINES
PHILIPPINES
FILIPINAS

Mr. Nerius Roperos
Director
Bureau of Plant Industry
Dept. of Agriculture
San Andres St. Malate
Manila

PHILIPPINES (Cont'd)

Mrs. Filipinas Caliboso
Manager, Food Protection Dept.
National Post-Harvest
Institute for Research and
Extention
Department of Agriculture
Munoz
Nueva Ecija

SAUDI ARABIA
ARABIE SAOUDITE
ARABIA SAUDITA

Mr. Sirag Massode
Director of Standard Department
Saudi Arabia Standard
Organization
P.O. Box 3437
Riyadh 11471

Mr. Yacoub Al-Turki
Food Specialist in
Standard
Saudi Arabian Standards
Organization
P.O. Box 3437
Riyadh 11471

SINGAPORE
SINGAPOUR
SINGAPUR

Mr. Chia Hong Kuan
Head, Food Control Dept.
Ministry of the Environment
The Environment building
40 Scotts Road
Singapore 0922

THAILAND
THAILANDE
THILANDIA

Professor Vichai Tanphaichitr
Director
Research Centre
Faculty of Medicine
Ramathibodi Hospital
Rama VI Road
Bangkok 10400

THAILAND (Cont'd)

Mr. Thien Mekanontachai
Deputy Secretary-General
Thai Industrial Standards Institute
Rama VI Street
Bangkok 10400

Mrs. Phani Na Rangsi
Senior Expert
Thai Industrial Standards Institute
Rama VI Street
Bangkok 10400

Miss Kanya Sinsakul
Director Standardization Division
Thai Industrial Standards Institute
Rama VI Street
Bangkok 10400

Mrs. Marisa Hotrabhavananda
Director, Office of National Codex
Alimentarius Committee
Thai Industrial Standards Institute
Rama VI Street
Bangkok 10400

Miss Sasithorn Suntharak
Director, Technical and Foreign
Relations Division
Thai Industrial Standards Institute
Rama VI Street
Bangkok 10400

Mrs. Yanee Vanasatit
Director, Food Control Division
Food and Drug Administration
Sam Sen Road
Bangkok 10200

Mr. Thaveesak Chanmanee
Director, Inspection Division
Food and Drug Administration
Sam Sen Road
Bangkok 10200

Mrs. Suparb Suanpan
Senior Nutritionist
Nutrition Division
Department of Health
Sam Sen Road
Bangkok 10200

THAILAND (Cont'd)

Miss Srisit Karunyavanij
Medical Scientist
Division of Food Analysis
Department of Medical Sciences
Bangkok 10100

Mrs. Pranee Srisomboon
Division of Food Analysis
Department of Medical Sciences
Bamrung Muang Road
Bangkok 10100

Dr. Poonsap Virulhakul
Senior Food Technologist
Fishery Technological Development
Division
Department of Fisheries
64 New Road
Bangkok 10120

Mr. Wipit Chaisrisongkram
Veterinary Public Health Section
Division of Disease Control
Department of Livestock
Development
Phaya Thai Road
Bangkok 10400

Mrs. Nuansri Tayaputch
Research Scientist
Department of Agriculture
Phahon Yothin Road
Bangkok 10900

Mrs. Praneet Udomsithiseth
Scientist, Commodity Standards
Division
Department of Foreign Trade
Bangkok 10200

Mrs. Nantana Kaewubon
Director of Biological Science
Division
Department of Science Service
Rama VI Street
Bangkok 10400

Associates Professor Anothai
Jatanasen
Head, Department of Nutrition
Faculty of Public Health
Rajvithi Road
Bangkok 10400

THAILAND (Cont'd)

Dr. Saipin Maneepun
Director, Institute of Food
Research and Product Development
Kasetsart University
Bangkhen
Bangkok 10900

Dr. Pong Vananuvat
The Federation of Thai
Industries - Food
Processing Group
394/14 Samsen Road, Dusit
Bangkok 10300

Mr. Kamchai Iamsuri
Director
Board of Trade of Thailand
150 Rajbopit Road
Bangkok 10200

Associate Professor Danis
Davitiyananda
Head, Department of Veterinary
Pharmacology
Faculty of Veterinary Science
Chulalongkorn University
Bangkok 10500

Dr. Sakdiprayoon Deema
Inspector General
Ministry of Agriculture and
Co-operatives
Rajchadamnoen Avenue
Bangkok 10200

Mrs. Nongyow Thongtan
Director, Agricultural Chemistry
Division
Department of Agriculture
Bangkok 10900

Mr. Sthaphorn Vaidhyakarn
Head, Seed Quality and Standard
Branch
Rice Research Institute
Department of Agriculture
pHahon Yothin Road
Bangkok 10900

THAILAND (Cont'd)

Mr. Phot Inganinanda
Rice Inspection Committee
Board of Trade of Thailand
Sathorn Thani Building
No.2, Floor 16
Sathorn North Road
Bangkok 10500

Mrs. Marasee Surakul
Assistant Secretary General
Office of the National FAO
Committee of Thailand
Ministry of Ariculture &
and Cooperatives
Rajdamnern Avenue
Bangkok 10200

Associate Professor Dr. Songsak
Srianujata
Institute of Nutrition
Mahidol University
Nakornchaisri
Nakornpathom 73170

Mr. Wanchai Somchit
Thai Food Processors' Association
888/114 Ploenchit Road
11th Floor Mahatun Plaza
Bangkok 10330

Miss Nipaporn Boonyanandha
Thai Fishery and Frozen Products
Association
160/194-7 Silom Road
13th Floor, ITF Silom Palace
Bldg.
Bangruk, Bangkok 10500

OBSERVER COUNTRY
PAYS OBSERVATEUR
PAIS OBSERVADOR

BRUNEI DARUSSALAM
BRUNEI DARUSSALAM
BRUNEI DARUSSALAM

Mrs. Datin Masni Mohd Ali
Head, Lab. of
Scientific Services
Ministry of Health
Jalan Sumbiling
B.X. Begawan 2003

KOREA (REPUBLIC OF)
COREE (REPUBLIQUE DE)
COREA (REPUBLICA DE)

Mr. Hwang E. Nam
Korea Food Science & Technology
Association
720 Banghak-dong, Dobong-ku
Seoul

Mr. Jung Yun Kim
Korea IGTC Representative
720 Banghak-dong, Dobong-ku
Seoul

USSR
URSS

Mr. Serguei Morozov
Director
UNEACOM, Centre for
International Projects
P.O. Box 438, CIP, Moscow

Dr. Olga Doronina
Project Coordinator
Centre of International
Project
P.O. Box 438 CIP, Moscow

OBSERVERS
OBSERVATEURS
OBSERVADORES

Miss Boedaeri Trisilowati
Q.A. Manager
P.T. Indofood Interna Corp
Ancol I/4-5
Jakarta, Indonesia

Mr. Widodo
P.T. Coca-Cola Indonesia
5th Lippo, FE Bld.
Jl. H.R. Raslinasaid Kav B10
Jakarta 1294, Indonesia

Mr. Ignatius Herriyanto
Manufacturing Specialist
P.T. Food Specialities Indonesia
Wisma Metropolitan II
7th Floor, Sudirman Kav 31
Jakarta 10002, Indonesia

OBSERVERS (Cont'd)

Dr. Rexilius Lutz
Adviser
German Agency for Technical
Cooperation
c/o Dept. Agriculture
Malaysian, German Pesticide
Project (MGPP)
50480 Kuala Lumpur
Malaysia

Dr. Chanin Charoenpong
Senior Food and Drug Specialist
Food Control Division
The Food and Drug
Administration
Sam Sen Road
Bangkok 10200, Thailand

Miss Daranee Mukhajonpun
Food and Drug Specialist
Food Control Division
The Food and Drug
Administration
Sam Sen Road
Bangkok 10200, Thailand

Mrs. Pranee Kiatsurayanont
Food and Drug Specialist
Technical Division
Food and Drug Administration
Samsen Road
Bangkok 10200, Thailand

Mrs. Phimchai Vongvoravit
Food and Drug Specialist
Food Control Division
The Food and Drug Administration
Sam Sen Road
Bangkok 10200, Thailand

Miss Pornpimol Kattinanondh
Senior Food and Drug Inspector
Inspection Division
The Food and Drug Administration
Sam Sen Road
Bangkok 10200, Thailand

OBSERVERS (Cont'd)

Miss Mayuree Bamrongchatudom
Food and Drug Specialist
Food Control Division
The Food and Drug Administration
Sam Sen Road
Bangkok 10200, Thailand

Miss Churairat Rungrodjanarak
Medical Scientist
Division of Food Analysis
Department of Medical Sciences
Bangkok 10100, Thailand

Mrs. Gobtong Thoophom
Medical Scientist
Division of Food Analysis
Department of Medical Sciences
Bangkok 10100, Thailand

Mr. Prakai Boriboon
Medical Scientist
Division of Food Analysis
Department of Medical Sciences
Bangkok 10100, Thailand

Mr. Glar Issarapirom
Medical Scientist
Division of Food Analysis
Department of Medical Sciences
Bangkok 10100, Thailand

Miss Attaya Kungsuwan
Fishery Technologist
Fishery Technological Development
Division
Department of Fisheries
Ratchadamnoen Avenue
Bangkok 10200, Thailand

Mrs. Puengpit Dulyapach
Chief, Farm home improvement
Sub-Division
Agricultural Administrative
Development Division
Department of Agricultural Extension
Bangkhen, Bangkok 10900, Thailand

Mrs. Supranee Impituksa
Scientist
Agricultural Toxic Division
Department of Agriculture
Bangkhen, Bangkok 10900
Thailand

OBSERVERS (Cont'd)

Miss Poonsri Jirathana
Scientist
Agricultural Chemistry Division
Department of Agriculture
Bangkhen, Bangkok 10900
Thailand

Miss Kulwilai Suthilucksanavanish
Scientist
Agricultural Chemistry Divisions
Department of Agriculture
Bangkhen, Bangkok 10900
Thailand

Mr. Adul Suwannate
Scientist
Agricultural Chemistry Division
Department of Agriculture
Bangkhen, Bangkok 10900
Thailand

Mrs. Chavaratana Thubthimthai
Scientist
Agricultural Chemistry Division
Department of Agriculture
Bangkhen, Bangkok 10900
Thailand

Mr. Thai Leekijiwatana
Scientist
Agricultural Chemistry Division
Department of Agriculture
Bangkhen, Bangkok 10900
Thailand

Mrs. Panneeka Attanon
Scientist
Agricultural Chemistry Division
Department of Agriculture
Bangkhen, Bangkok 10900
Thailand

Mr. Charun Pornkuntham
Scientist
Agricultural Chemistry Division
Department of Agriculture
Bangkhen, Bangkok 10900
Thailand

OBSERVERS (Cont'd)

Mrs. Lilly Pranusorn
Scientist
Agricultural Chemistry Division
Department of Agriculture
Bangkhen, Bangkok 10900
Thailand

Mr. Bunlert Sirichai
Scientist
Department of Foreign Trade
Sanam Chai Road
Bangkok 10200, Thailand

Mr. Sunon Anilbol
Commodity Standards Technical
Officer
Office of Commodity Standards
Department of Foreign Trade
Rajdamnern Avenue
Bangkok 10200, Thailand

Mr. Somsak Tanasupawat
Commodity Standards Technical
Officer
Office of Commodity Standards
Department of Foreign Trade
Rajdamnern Avenue
Bangkok 10200, Thailand

Mrs. Fookiat Sinakhom
Nuclear Chemist
Waste Disposal Division
Office of Atomic Energy for on
Peace
Vibhavadi Rangsit Road
Bangkhen, Bangkok 10900
Thailand

Mrs. Pornsri Polphong
Radiation Physicist
Radiation Measurement Division
Office of Atomic Energy for Peace
Vibhavadi Rangsit Road
Bangkhen, Bangkok 10900
Thailand

Mr. Vuttichai Wanglee
Rice Inspection Committee
Board of Trade of Thailand
4195 Chiang Mai Roa
Klongsan
Bangkok 10600

OBSERVERS (Cont'd)

Dr. Palarp Sinhaseni
Standards Testing Quality Control
Services Programme Co-ordinator
Office of the Science & Technology
Development Board
6th Floor, Jaran Insurance Building
401 Rachadapisek Road
Bangkok 10310, Thailand

Assistance Professor Luckana
Rujanakaikarn
Deputy Dean, Faculty of
Agriculture
Faculty of Agriculture
Chiang Mai University
Huai Kaeo Road
Chiang Mai 50002, Thailand

Miss Metanee Sukontarug
Standard Officer
Office of National Codex
Alimentarius Committee
Thai Industrial Standards Institute
Rama VI Street
Bangkok 10400, Thailand

Mr. Vichai Trangkhasombat
The Coca-Cola Export Corporation
17th Floor Regent House
183 Rajdamri Road
Bangkok 10330, Thailand

Mr. Vichit Chank
The Coca-Cola Export Corporation
17th Floor Regent House
183 Rajdamri Road
Bangkok 10330, Thailand

Mr. Somnart Prapertchob
Food Legislation Manager
Nestle (Thailand) Co., Ltd.
500 Amarin Tower
Ploenchit Road
Pathumwan, Bangkok 10330
Thailand

Miss Kanchana Nate-on
Assistant Director
Ministry of Commerce
29/1 Singharaj Road
Chiang Mai 50000, Thailand

OBSERVERS (Cont'd)

Miss Chanchai Jaengsawang
Food Analysis Division
Deputy of Medical Sciences
Ministry of Public Health
Sam Sen Road
Bangkok 10200, Thailand

Mrs. Somjai Wichaidit
Deputy Director
Research Center
Ramathibodi Hospital
Rama VI Road
Bangkok 10400, Thailand

Mr. Chairroj Jitkaew
Group Quality Assurance Manager
Nestle (Thailand) Co., Ltd.
500 Amarin Tower
Ploenchit Road
Pathumwan, Bangkok 10330
Thailand

Mrs. Prima Wangwongwiroj
Thai Industrial Standards
Institute
Ministry of Industry
Rama VI Road,
Bangkok 10400, Thailand

Mr. Somrual Dokmaihom
Plant Protection Division
Dept. of Agriculture Extension
Ministry of Agriculture
& Cooperatives
Phaholyothin Road
Bangkhen, Bangkok 10900, Thailand

Ms. Suchinda Nimanitaya
Faculty of Agriculture
Chiang Mai University
Hai Kaeo Road
Chiang Mai 50002, Thailand

Miss Ratana Thanomsakyooth
Foreign Relations Officer
Office of the National FAO
Committee of Thailand
Ministry of Agriculture &
and Cooperatives
Rajdamnern Avenue
Bangkok 10200, Thailand

OBSERVERS (Cont'd)

Mr. F.S. Chu
Professor
Dept. of Food Microbiology
University of Wisconsin
Madison, WI. 53706
U.S.A.

Mr. Stanley Nesheim
Research Chemist
U.S. Food & Drug Administration
HFF-423, 200 c street S.W.
Washington D.C. 20204
U.S.A.

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION

Dr. Eduardo R. Mendez
Chairman of the Commission
P.O. Box 60-486
Mexico D.F. 03800

FAO

Mr. H.Tsuchiyan
Deputy Regional Representative
FAO Regional Office for Asia and
The Pacific
Maliwan Mansion
39 Phra Atit Road
Bangkok 10200, Thailand

Dr. R.U. Qureshi

Regional Food Policy and Nutrition
Officer
FAO Regional Office for Asia and
the Pacific
Maliwan Mansion
39 Phra Atit Road
Bangkok 10200, Thailand

Mr. Floyd Haugen
Chief Technical Advisor
Joint FAO/WHO Food Standards
Programme
JI. M.H. Thamrin 14
P.O. Box 2338
Jakarta, Indonesia

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS (Cont'd)

FAO (Cont'd)

Dr. Ramesh V. Bhat (FAO consultant)
Assistant Director
National Institute of Nutrition
Hyderabad - 500 001
India

IOCU

Mrs. Annelies Allain
IOCU Representative
P.O. Box 1045
10830 Penang, Malaysia

UNEP

Mr. K. Onogawa
Deputy Regional Representative
UNEP Regional Office for Asia
and the Pacific
UN Building, Rajadamnern Avenue
Bangkok 10200, Thailand

WHO

Dr. Ali Basaran
WHO Regional Adviser
WHO, Western Pacific Region
U.N. Avenue
P.O. Box 2932
Manila, Philippines

Dr. Han Tun
WHO Liaison Officer
C/O ESCAP
United Nations Bldg.
Rajadamnern Avenue
Bangkok 10200, Thailand

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS (Cont'd)

JOINT FAO/WHO SECRETARIAT

Mr. R.J. Dawson
Senior Officer
Food Quality and Consumer
Protection Group
Food Policy and Nutrition Division
FAO - Via delle Terme di
Caracalla
00100 - Rome, Italy

Dr. N. Rao Maturu
(Secretary)
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards
Programme
FAO - Via delle Terme di
Caracalla
00100 - Rome, Italy

Dr. Gerald G. Moy
Food Safety Adviser
WHO Western Pacific Centre
for the Promotion of
Environmental Planning and
Applied Studies
P.O. Box 12550
50782 Kuala Lumpur, Malaysia

ACTIVITES DE ASEAN*

I. Activités de recherche et de développement se rapportant à l'alimentation.

1.1 Projet ASEAN sur les protéines (1974-84)

- Les matières premières disponibles dans la région ont été mises en valeur sur le plan commercial
- Techniques et pratiques en matière d'hygiène concernant les aliments traditionnels fermentés ont été améliorées.

1.2 Déchets alimentaires (1980-89)

Les technologies mises au point dans le cadre du projet peuvent être classées comme suit:

- Technologies concernant le biogaz
- Technologies des membranes
- Technologies de la formulation d'aliments du bétail.

Autres technologies mises au point:

- Production de boissons gazeuses et non gazeuses à base de noix de coco
- Amélioration de la production de poisson bouilli, salé
- Transformation des résidus du traitement du poisson en sauce de poisson.

1.3 Habitudes alimentaires (1982-89)

- Amélioration de l'état nutritionnel de la population de la région, compte tenu de l'importance des habitudes alimentaires
- Un réseau de données sur l'alimentation a été établi pour faciliter la diffusion et l'échange d'informations entre les pays membres.

1.4 Recherche et mise au point de technologies dans le secteur alimentaire (1982-89)

Les activités régionales ci-après ont été conduites en coopération:

- Manutention des aliments transformés: fruits et légumes, céréales et graines oléagineuses, et produits alimentaires
- Production et utilisation d'enzymes microbiennes
- Sécurité des denrées alimentaires et toxicologie

Le projet de recherche et de développement dans le domaine de la technologie alimentaire avait pour objectifs:

* Brunei, Indonésie, Malaisie, Philippines, Singapour et Thaïlande.

- 1) Accélérer le transfert de technologies au moyen
 - de production à l'échelle expérimentale et d'essais de marché
 - de l'organisation de centres de transformation communautaires
 - du transfert direct des informations pertinentes
- ii) Recherche continue des informations nécessaires sur la qualité de la transformation des aliments ASEAN

II. Normes alimentaires ASEAN (1986-90)

Par l'octroi de bourses de recherche à divers instituts des pays ASEAN s'occupant de normalisation alimentaire, de développement académique et de recherche, le projet contribue à:

1. passer en revue les méthodes de fabrication, observer les BPF et donner des conseils ou formuler des suggestions nécessaires, particulièrement pour les fabriques de conserves d'ananas, de crevettes surgelées, des conserves de thon et de l'huile de palme.
2. étudier les différences qui existent entre les normes et spécifications nationales des pays de l'ASEAN et les normes Codex en vigueur ou à l'étude ou d'autres normes nationales importantes et/ou les règlements applicables à l'importation des conserves d'ananas, des crevettes surgelées, des conserves de thon et de l'huile de palme;
3. créer des projets subsidiaires en matière de normalisation alimentaire chargés de réunir et d'évaluer les normes alimentaires des pays ASEAN;
4. poursuivre le développement de la capacité régionale en matière d'analyse qualitative et sur la sécurité des denrées alimentaires des pays ASEAN.

III. Avant-projet de recherche et de mise au point de technologies alimentaires dans les pays ASEAN (1990-94)

Objectifs:

1. Prévoir des industries alimentaires de taille petite ou moyenne dans les pays ASEAN
2. Améliorer la qualité et la sécurité des denrées alimentaires produites dans les pays ASEAN
3. Favoriser un transfert effectif des technologies

Sous-projets visant des objectifs particuliers

1. Sous-projet I: Produits alimentaires et mise au point de techniques de transformation

Objectifs:

- accroître la valeur ajoutée des aliments transformés
- développer la capacité de l'industrie alimentaire des pays ASEAN de mettre au point des produits alimentaires et des techniques de transformation, compte tenu de considérations commerciales et des besoins du marché
- établir les bases scientifiques d'une amélioration des technologies traditionnelles.

2. Sous-projet II: Sécurité des denrées alimentaires et garantie de qualité

Objectifs:

- améliorer la qualité microbiologique des produits alimentaires transformés
- établir de bonnes techniques de fabrication pour une série de denrées alimentaires ASEAN et de méthodes de transformation

3. Sous-projet III: Transfert de technologies

Objectifs:

- améliorer la formation et les aptitudes à communiquer des experts dans les domaines scientifiques et technologiques et faciliter un meilleur transfert des informations
- améliorer la coopération technique et la collaboration entre les instituts de recherche et l'industrie
- établir une collaboration dans la recherche et le développement des applications de la technologie alimentaire, au profit de tous.

Résultats attendus du projet

1. Diminution des pertes sur les marchés et meilleure pénétration des marchés par les produits exportés
2. Maintien et augmentation du profit des industries grâce à la valeur ajoutée aux produits
3. Amélioration de l'emploi
4. Mise au point de technologies nécessaires; diminution des pertes dues aux déchets, de l'inefficacité et des risques pour la santé publique et pleine mise en oeuvre du potentiel des marchés
5. Favoriser la possibilité de répondre aux besoins d'activités de recherche et de développement continues
6. Renforcement des institutions et des compétences du personnel dans le domaine de la vulgarisation technologique et meilleure orientation commerciale de la recherche et du développement; liaison et interaction plus étroites avec l'industrie.

ALINORM 91/15
ANNEXE III

CODE D'USAGES EN MATIERE D'HYGIENE POUR LA PREPARATION ET
LA VENTE DES ALIMENTS VENDUS SUR LA VOIE PUBLIQUE
(A l'étape 3)

SECTION 1 - INTRODUCTION

Le présent code énonce une série de spécifications et de règles à observer dans la préparation et la vente sur la voie publique des aliments et boissons destinés à la consommation immédiate. Aux fins du présent code, ne sont pas considérés comme aliments vendus sur la voie publique les aliments préemballés, les fruits et légumes frais, ainsi que la viande et le poisson frais.

Ces dispositions sont applicables à tous les individus et personnes morales s'occupant de la préparation et/ou de la vente sur la voie publique d'aliments et de boissons, ainsi qu'à tous les endroits où ces produits sont préparés, aux points de vente et aux moyens de transport utilisés. Elles ont pour objet la production de denrées ou de boissons saines, propres à la consommation, afin de protéger la santé des personnes qui recourent à ce type d'alimentation. Les gouvernements sont invités à reconnaître la valeur du secteur non officiel de la vente d'aliments sur la voie publique.

SECTION 2 - DEFINITIONS

Aux fins du présent code, les termes ci-après sont définis comme suit:

Aliments vendus sur la voie publique: aliments et boissons prêts à la consommation, préparés et/ou vendus notamment dans les rues et autres lieux publics analogues.

Entérique: relatif aux intestins.

Crachant: produit d'expectoration.

Imperméable: étanche à l'eau.

Vaisselle: verres, assiettes et couverts utilisés à table.

Eaux usées: effluents domestiques et industriels.

Environnement: milieu entourant les aliments.

Informel: clandestin, non officiel ou non autorisé.

Périssable: qui s'altère ou se décompose facilement.

Eau courante: eau du robinet.

Germes: microbes.

Animaux nuisibles: animaux indésirables (insectes, rongeurs).

On peut en général diviser les aliments vendus dans la rue en trois catégories principales: les repas, les casse-croûte et les boissons.

Les vendeurs fixes d'aliments dans la rue sont ceux qui opèrent en des lieux déterminés, notamment en face d'écoles, d'hôpitaux et de bureaux, à des points déterminés du trafic, notamment aux distributeurs d'essence, aux terminaux de bus ou de bacs, dans les gares et aux carrefours. D'autres types de points de vente fixes se trouvent dans presque toutes les situations; ils sont caractérisés par la présence d'un comptoir et de tables.

Les vendeurs ambulants sont ceux qui transportent leurs marchandises à la main, sur la tête, sur leur dos ou leurs épaules, ainsi que ceux qui utilisent un moyen de transport à roues, tel qu'une bicyclette ou une charrette.

Source de contamination: Les aliments exposés ou entassés au hasard ou dans des récipients ne pouvant être fermés et les laissant découverts seront facilement infectés ou contaminés par la poussière, les gaz d'échappement, les insectes, les microbes (pathogènes et sources d'avaries) et d'autres agents.

SECTION 3 - INTRANTS ET INGREDIENTS

Achat des intrants et des ingrédients

Acheter des aliments vendus dans des endroits propres (étagères, paniers ou boîtes, mais jamais directement sur le sol) car ces produits sont moins contaminés que les autres.

Acheter la viande chez les bouchers (carcasses sur crochets) ou dans les abattoirs agréés et refuser les produits provenant d'un abattage clandestin car la viande clandestine n'a pas été inspectée et peut provenir d'animaux malades.

Acheter des aliments emballés avec une garantie ou la raison sociale du fabricant et non des denrées non emballées d'origine incertaine car, si sa consommation donnait lieu à une maladie, le fabricant ou le producteur pourrait être facilement retrouvé pour clarifier la question des responsabilités et éviter de nouveaux foyers.

Acheter des produits dont les propriétés sensorielles (couleur, odeur, saveur, etc.) sont celles d'aliments frais et inaltérés car c'est là un moyen sûr de se procurer des denrées de la meilleure qualité.

Les ingrédients pouvant présenter un risque pour la santé doivent être achetés auprès de grossistes légalement autorisés qui seront en mesure de garantir qu'il s'agit d'ingrédients sains et de qualité alimentaire (notamment dans le cas de colorants, d'édulcorants artificiels et d'autres additifs alimentaires).

Transport, réception et entreposage des intrants et des ingrédients

Les produits utilisés pour la préparation des mets doivent être transportés de manière à ne pas être altérés par la chaleur ou à ne pas souffrir de la durée du trajet ou à ne pas être contaminés par des substances ou des produits indésirables transportés en même temps. Le véhicule ou moyen de transport doit être utilisé uniquement pour des denrées alimentaires car des contaminants peuvent entrer accidentellement en contact avec les aliments et provoquer des intoxications.

Les intrants et les ingrédients doivent être réceptionnés dans un endroit propre et protégé; la viande, les abats et les poissons doivent être placés sur des plateaux, et les produits en vrac dans des conteneurs propres.

Les denrées non périssables, qui ne s'altèrent pas facilement et qui ne sont pas immédiatement utilisées devraient être protégées, couvertes et placées en conteneurs fermés car elles seront ainsi à l'abri des animaux nuisibles (mouches, cafards et rongeurs) qui pourraient les contaminer.

Les aliments périssables qui ne seront pas immédiatement préparés et qui s'altèrent facilement devraient être conservés sous réfrigération car cela empêchera les denrées de s'altérer et de devenir dangereuses pour la santé.

Les récipients contenant des aliments doivent être clairement identifiés et tenus éloignés de ceux où se trouvent des substances toxiques ou vénéneuses car, grâce à une identification correcte, des accidents mortels peuvent être évités.

SECTION 4 - LIEU DE PREPARATION

Le lieu de préparation doit être suffisamment éclairé, toujours propre et éloigné de toute source de contamination (ordures, eaux usées, animaux) et totalement distinct des locaux d'habitation car les aliments risquent fort d'être contaminés pendant la préparation et le danger est très sérieux si les produits doivent être consommés crus (salade) ou peu cuits.

De même, si la préparation est achevée au point de vente sur la voie publique, cet endroit doit être propre, protégé du soleil et du vent, séparé et non accessible au public car les raisons invoquées au paragraphe précédent valent également ici.

Installations sanitaires

Les endroits où les aliments sont préparés doivent disposer d'eau de boisson en abondance et de services pour l'élimination des eaux usées, ainsi que de poubelles pour les ordures et les déchets, car il s'agit là d'installations sanitaires indispensables pour garantir que les produits ne sont pas contaminés.

Lorsque les aliments sont préparés au point de vente sur la voie publique, il faut aussi assurer un approvisionnement en eau de bonne qualité et l'accès aux services d'enlèvement des eaux usées et des ordures.

Au point de vente, l'eau peut être conservée dans des récipients inoxydables d'une capacité d'au moins 20 litres et dûment protégés. Les poubelles pour les ordures et les déchets doivent être fabriquées en un matériau imperméable, facile à nettoyer et avec un sac en matière plastique à l'intérieur pour faciliter la manutention des ordures.

Les plans de travail ou de préparation devraient être revêtus d'un matériau imperméable, par exemple matière plastique résistante ou acier inoxydable, propre et en bon état.

Les casseroles, ustensiles et la vaisselle devraient être propres et en bon état. On ne devrait pas utiliser des objets en matériaux inappropriés tels que le cuivre, le cadmium, le plomb ou autre substance toxique car ces métaux réagissent facilement avec les denrées alimentaires, surtout si elles sont acides, pour former des composés toxiques.

L'eau qui sera utilisée pour la préparation de boissons non bouillies doit avoir été préalablement portée à ébullition de manière appropriée.

Les vendeurs d'aliments sur la voie publique doivent disposer d'un approvisionnement abondant en eau propre et potable et de l'équipement nécessaire à sa manutention et à son transport propre à la protéger contre toute détérioration.

L'approvisionnement en eau doit être séparé en deux récipients bien identifiés, à savoir l'eau potable et l'eau non potable.

La glace qui servira à la préparation de boissons vendues sur la voie publique doit avoir été préparée au moyen d'eau potable et doit être obtenue, manipulée et entreposée de manière à protéger contre toute contamination.

SECTION 5 - PREPARATION PRELIMINAIRE

Manutention

Les surfaces en bois sur lesquelles les denrées sont hachées doivent être récurées avec du savon ou un détergent et de l'eau après chaque opération car cela évite la contamination des aliments manipulés par les produits éventuellement contaminés qui ont été immédiatement avant en contact avec le plan de travail. La brosse de récurage élimine les germes et les fragments d'aliments des fissures du bois.

Laver au savon et à l'eau tous les ustensiles (couteaux, récipients, etc.) avant de les utiliser et entre chaque opération car cela abaisse le risque de contamination des aliments par des ustensiles sales.

Conserver les carburants et autres produits inflammables dans des récipients fermés et clairement identifiés, éloignés des aliments et du cuisinier.

Lorsque des ingrédients sont mélangés avant d'être cuits ou servis, il faudrait le faire dans des récipients réservés à cet effet. Ne pas utiliser de récipients qui pourraient avoir contenu un produit toxique (par exemple un bidon de peinture ou d'essence) car ce récipient pourrait encore être imprégné de résidus de la substance toxique qui pourraient passer dans la denrée alimentaire et aussi car ce récipient pourrait être constitué d'un matériau ne convenant pas pour contenir des aliments.

Tous les ustensiles doivent être plongés dans de l'eau chaude ou dans un détergent approprié, brossés avec du savon et rincés à l'eau propre. Les ustensiles de bois ou autres ustensiles traditionnels, difficiles à nettoyer, doivent être passés à la vapeur ou dans l'eau bouillante pendant le temps suffisant pour tuer tous les micro-organismes indésirables.

Pratiques d'hygiène

Se laver les mains au savon et à l'eau avant de manipuler les aliments. Un récipient devrait être exclusivement réservé au lavage des mains car des mains sales sont la principale source de contamination et des vecteurs de la plupart des maladies transmises par les aliments.

Rincer les légumes verts, etc. avec beaucoup d'eau, tout particulièrement ceux qui seront consommés crus, car ces végétaux auraient pu être irrigués avec des eaux usées, auquel cas ils seraient fortement contaminés et leur consommation comporterait de sérieux risques pour la santé.

Rincer tous les aliments, y compris la viande, avant la préparation, pour réduire les risques de contamination.

L'eau utilisée doit être de l'eau de boisson courante car, en coulant sur l'aliment, elle entraînerait une partie des contaminants.

Durant la manipulation des aliments, les aliments devraient être protégés par un tablier et les cheveux devraient être couverts par un bonnet car cela empêche les vêtements d'entrer en contact avec les aliments et les cheveux de tomber sur les mets.

Ne pas porter de bagues ou de bracelets durant la manipulation des aliments.

Quiconque a des plaies infectées ou des écorchures ne devrait en aucun cas manipuler des aliments car les blessures infectées sont une source de germes qui peuvent contaminer les aliments par contact.

SECTION 6 - PREPARATION FINALE

Cuisson et manipulation

Cuire suffisamment les aliments, par ébullition ou directement sur le flamme, car la chaleur détruit beaucoup de contaminants, surtout les germes et les parasites enkystés.

Si l'aliment n'est pas servi immédiatement, il faudrait le garder dans un endroit frais, bien ventilé ou, de préférence, réfrigéré, jamais à l'air libre ou au soleil car, s'il n'est pas tenu au frais, les germes prolifèrent facilement.

Si l'aliment doit être réchauffé, il ne faut réchauffer que la portion qui sera servie; les aliments ne doivent pas être réchauffés plus d'une fois car, s'ils ne sont pas chauffés suffisamment et s'ils sont réchauffés à plusieurs reprises, les germes présents se multiplieront au point de les rendre dangereux.

Les ustensiles de cuisson devraient être fabriqués en un matériau approprié (bois ou acier inoxydable); les récipients devraient être thermo-résistants et utilisés uniquement pour la préparation des aliments.

Les aliments vendus sur la voie publique doivent posséder des couvercles individuels, des emballages ou se trouver dans des récipients pour repas, casse-croûte et boissons à même de les protéger contre tout risque de contamination.

L'emballage doit avoir lieu dans des conditions qui interdisent l'introduction d'une contamination dans les produits.

Pratiques d'hygiène

Ne jamais continuer à cuire un aliment dans un ustensile qui a servi à le goûter, prendre un ustensile propre, car l'aliment peut être contaminé par des germes bucaux, notamment si le cuisinier est malade.

Eviter d'éternuer ou de tousser sur les aliments, en particulier au moment où ils vont être servis, car les goutelettes expectorées contiennent des germes qui pourraient contaminer les aliments.

Se laver les mains avant la préparation préliminaire ou finale et aussi souvent que nécessaire lors de la manipulation des aliments.

Les salades devraient être préparées au moyen d'instruments et jamais avec les mains car les mains sont le principal vecteur de contamination.

SECTION 7 - TRANSPORT DES ALIMENTS PREPARES

Si les aliments sont transportés jusqu'au point de vente, ils devraient être placés dans des conteneurs hermétiquement fermés et protégés de manière à ne pas entrer en contact avec des surfaces sales (par exemple chaussures ou sièges d'une voiture), car, si le véhicule n'est pas aménagé pour le transport des denrées alimentaires, il faudrait prendre le maximum de précautions pour protéger les aliments.

L'endroit où les aliments sont préparés devrait être aussi proche que possible du point de vente, afin d'éviter des détériorations durant le transport sur de longues distances.

Les vendeurs d'aliments sur la voie publique, fixes ou ambulants, ne devraient pas être encouragés à vendre des aliments dans ou à proximité d'un endroit où les gaz d'échappement des véhicules sont une source importante de risque, notamment à proximité de stations d'autobus (due à la présence de métaux lourds). La vente d'aliments sur la voie publique à proximité de tels lieux doit être réglementée de façon plus stricte que dans tout autre endroit.

Les aliments vendus dans la rue, que ce soit à des points fixes ou par des ambulants, à proximité des écoles, doivent faire l'objet d'une réglementation et d'une surveillance plus stricte étant donné que les jeunes enfants sont plus vulnérables à plusieurs types de contamination.

Les boîtes ou les caissettes qui constituent l'unité de vente, que ce soit aux points fixes ou par un ambulant, doivent être joliment conçues et fabriquées à l'aide de matériaux facilement lavables et en mesure de protéger les aliments de la poussière et de tout autre contamination.

SECTION 8 - VENTE

Le point de vente et son environnement

Les points de vente (kiosques, voitures des quatre saisons, tricycles, éventaires mobiles, etc.) doivent être construits en matériaux solides et résistants, propres et en bon état, et tenus en des lieux propres lorsqu'ils ne sont pas utilisés. Il ne faudrait pas les employer à d'autres usages.

Ils devraient stationner de manière à ne gêner ni les automobiles ni les piétons, en des endroits déterminés par les autorités.

Ils devraient être toujours tenus propres et en ordre, y compris le plan de travail, les crochets, les tables, les bancs et les boîtes, les armoires, les locaux, etc., car ils devraient non seulement être d'un bel aspect mais aussi convenir pour la vente d'aliments.

Ne jamais détenir au point de vente des articles non requis pour la manipulation et la vente des aliments, par exemple vêtements, couvertures, chaussures, langes, etc., car ces objets peuvent contaminer les aliments.

Les points de vente ne devraient jamais servir d'habitation permanente ou temporaire, mais devraient être exclusivement utilisés pour la manipulation et la vente d'aliments car on supprimera ainsi des sources supplémentaires de contamination des aliments.

L'environnement des points de vente devrait être maintenu propre et exempt de détritiques car, en plus d'être plus attrayant pour le consommateur, il ne pourra pas contribuer à la pollution du milieu et à la contamination des aliments.

Aucun animal ne devrait être présent à l'intérieur ou à proximité des points de vente car les animaux peuvent contaminer les aliments et transmettre des maladies.

Protection et distribution des aliments

Les aliments et boissons exposés doivent être protégés par des boîtes en verre et couverts par un écran en métal ou en matière plastique.

Les aliments et boissons devraient de préférence être servis dans des plats, des couverts et des verres jetables. Si cela n'est pas possible, les plats, couverts et verres devraient être propres et en bon état.

Si le point de vente est un véhicule mobile, la cabine de pilotage devrait être effectivement séparée de la partie réservée aux aliments.

Les aliments invendus à la fin de la journée ne peuvent être utilisés le lendemain.

Les aliments à emporter doivent être vendus dans des feuilles de papier ou de matière plastique propres et non précédemment utilisées. L'emploi de papier journal ou de matière plastique imprimée est interdit, surtout si ce matériel vient en contact direct avec les aliments.

Les points de vente ne peuvent effectuer que la préparation finale des aliments, les chauffer et les servir.

Les ustensiles servant à la vente des aliments doivent être tenus en état de propreté, couverts et protégés car ils se contaminent facilement s'ils restent sales et non protégés.

Laver les ustensiles avec un détergent et de l'eau de boisson courante et bannir absolument l'emploi de seaux ou d'autres récipients contenant de l'eau qui n'est pas jetée immédiatement après son utilisation car si la même eau sert deux fois, elle peut contaminer ou recontaminer les ustensiles.

Servir les aliments avec des instruments pouvant être facilement lavés car on empêchera ainsi que des restes d'aliments demeurent sur les ustensiles, ce qui provoquerait la prolifération de germes.

Servir les aliments de façon correcte, tenir les ustensiles dans un endroit approprié et éviter tout contact entre les mains et les aliments ou les surfaces qui pourraient entrer en contact avec eux.

Ne pas manipuler argent et aliments en même temps; le vendeur qui prépare et sert les aliments ne devrait pas toucher d'argent et, si cela est impossible, il devrait se laver les mains avant de servir à nouveau des aliments et tenir à cet effet une cuvette spéciale car l'argent est un élément très contaminant.

Spécifications pour le vendeur-manipulateur

Les personnes qui manipulent (préparent ou vendent) des aliments devraient être en bonne santé et subir des examens médicaux à intervalles réguliers et les certificats de bonne santé seront renouvelés tous les six mois ou chaque année. Ces examens comprendront un examen clinique général, l'analyse des crachats pour déceler les porteurs ou diffuseurs du bacille tuberculeux, la détection de coupures ou de plaies infectées et le dépistage des porteurs sains de maladies entériques, car on parviendra ainsi à accroître la sécurité des aliments offerts à la consommation. Quiconque vend ou manipule des denrées alimentaires doit obligatoirement posséder une fiche sanitaire.

Tous les vendeurs-manipulateurs d'aliments devraient porter des vêtements appropriés, à savoir au moins un tablier et un bonnet pour les hommes et un filet ou foulard pour les femmes, toujours propres et en bon état, et de préférence blancs ou de couleur claire.

Tous les vendeurs-manipulateurs devraient être formés aux règles d'hygiène à observer pour la manipulation des aliments; cette formation devrait porter au moins sur les points suivants: maladies transmises par les aliments, hygiène de l'environnement, hygiène personnelle et protection des aliments. Les autorités devraient se préoccuper en priorité de la formation en matière d'hygiène alimentaire car cette formation inculque au vendeur-manipulateur les connaissances nécessaires à la fourniture de produits alimentaires destinés à la consommation immédiate dans des conditions d'hygiène satisfaisantes.

Le manipulateur-vendeur devrait observer des règles d'hygiène élémentaires: cheveux courts, ongles coupés et propres, mains propres, éviter d'éternuer ou de tousser sur les aliments, ne pas manipuler d'aliments en cas de blessures ou de maladies de peau, ne pas fumer en préparant et en servant des aliments, car l'observation des règles d'hygiène permet de fournir aux consommateurs des aliments préparés et servis dans les meilleures conditions hygiéniques.

Manutention et élimination des déchets

Les poubelles doivent se trouver à une certaine distance des lieux où les aliments sont manipulés et être toujours munies d'un couvercle car on évitera ainsi qu'elles attirent les animaux nuisibles.

Il faudrait absolument séparer les déchets solides (balayures, etc.) des déchets liquides (eaux de lavage) car il est ainsi plus facile de les éliminer et de réduire le risque de contamination.

L'élimination de ces déchets se fera comme suit:

- les déchets de nettoyage seront placés dans une poubelle prévue à cet effet, qui sera vidée par le service public d'égoutage;
- les déchets de nourriture peuvent servir à l'alimentation des animaux;
- les déchets liquides seront évacués dans l'égout le plus proche.

On évitera ainsi de colmater les égouts avec des déchets solides et de les transformer en foyers de contamination et de prolifération d'animaux nuisibles.