

# COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

F



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



Organisation  
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

REP22/AFRICA

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

*Quarante-cinquième session*

*Siège de la FAO, Rome (Italie)*

*21-25 novembre et 12-13 décembre 2022*

## RAPPORT DE LA VINGT-QUATRIÈME SESSION DU COMITÉ FAO/OMS DE COORDINATION POUR L'AFRIQUE

En mode virtuel

5-9 et 13 septembre 2022

## TABLE DES MATIÈRES

Résumé et état d'avancement des travaux .....	page iii
Liste des sigles et acronymes .....	page vi
Rapport de la vingt-quatrième session du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique.....	page 1

### Paragrapes

Introduction .....	1
Ouverture de la session .....	2-4
Adoption de l'ordre du jour (point 1 de l'ordre du jour) .....	5-6
Discours d'ouverture: La nouvelle stratégie relative à la sécurité sanitaire des aliments en Afrique (point 2 de l'ordre du jour).....	7-16
Questions émanant de la Commission du Codex Alimentarius et des organes subsidiaires du Codex (point 3 de l'ordre du jour) .....	17-24
Projet de norme régionale sur la viande séchée (point 4 de l'ordre du jour) .....	25-40
Avant-projet de directives relatives à l'élaboration d'une législation harmonisée sur la sécurité sanitaire des aliments dans la région couverte par le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique (point 5 de l'ordre du jour) .....	41-67
Document de travail sur l'élaboration d'une norme régionale sur des boissons fermentées non alcoolisées à base de céréales (point 6 de l'ordre du jour).....	68-70
Travaux du Codex pertinents pour la région (point 7 de l'ordre du jour).....	71-75
Situation de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments dans la région (point 8 de l'ordre du jour).....	76-81
Mise en œuvre du Plan stratégique du Codex 2020-2025 pour le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique (point 9 de l'ordre du jour) .....	82-89
Nomination du coordonnateur (point 10 de l'ordre du jour) .....	90-92
Questions diverses (point 11 de l'ordre du jour).....	93-97
Date et lieu de la prochaine session (point 12 de l'ordre du jour) .....	98

### Pages

#### Appendices

Appendice I – Liste des participants .....	page 13
Appendice II – Révision proposée des dispositions relatives à l'étiquetage des récipients..... non destinés à la vente au détail.....	page 24
Appendice III – Projet de norme régionale sur la viande séchée .....	page 27
Appendice IV – Avant-projet de directives relatives à l'élaboration d'une législation harmonisée sur la sécurité sanitaire des aliments dans la région couverte par le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique....	page 30
Appendice V – Enquête de satisfaction sur la communication régionale (24 <sup>e</sup> session du CCAFRICA) .....	page 36
Appendice VI – Plan de communication régional 2022-2024 du CCAFRICA.....	page 39
Appendice VII – Plan de travail 2022-2024 du CCAFRICA à l'appui de la mise en œuvre du Plan stratégique du Codex pour 2020-2025.....	page 40

## RÉSUMÉ ET ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

Partie responsable	Objectif	Texte/Thème	Code	Étape	Par.
Membres/ 83 <sup>e</sup> session du CCEXEC  45 <sup>e</sup> session de la Commission	Observations/ Adoption	Projet de norme régionale sur la viande séchée	N07-2016	8	40, app. III
		Avant-projet de directives relatives à l'élaboration d'une législation harmonisée sur la sécurité sanitaire des aliments dans la région couverte par le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique	N01-2020	5/8	67, app. IV
		Révisions proposées des sections 7.2, 7.3 et 6.2 (Étiquetage des conteneurs non destinés à la vente au détail) des:  - <i>Norme régionale sur le beurre de karité non raffiné</i> (CXS 325R-2017); - <i>Norme régionale sur les préparations cuites à base de manioc fermenté</i> (CXS 334R-2020); - <i>Norme régionale sur les feuilles fraîches de Gnetum spp.</i> (CXS 335R-2020).	-	-	24 iv, app. II
45 <sup>e</sup> session de la Commission	Action	Nomination du coordonnateur régional pour l'Afrique			91
CCMAS CCFL	Approbation et information	Sections pertinentes du projet de norme régionale sur la viande séchée			40 ii
CCFL	Information	Révision des sections pertinentes concernant l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail dans la <i>Norme régionale sur le beurre de karité non raffiné</i> (CXS 325R-2017); la <i>Norme régionale sur les préparations cuites à base de manioc fermenté</i> (CXS 334R-2020); et la <i>Norme régionale sur les feuilles fraîches de Gnetum spp.</i> (CXS 335R-2020)			24 vi, app. II
Coordonnateur et membres	Action	Retrait du point de l'ordre du jour du document du CCAFRICA			70
FAO/OMS et membres	Action et information	<p><u>Discours d'ouverture – La nouvelle stratégie relative à la sécurité sanitaire des aliments en Afrique</u></p> <p><u>À sa vingt-quatrième session, le CCAFRICA:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- a reconnu l'occasion unique que les textes du Codex offraient au continent de renforcer les normes de sécurité sanitaire des aliments;</li> <li>- a noté le rôle important que jouaient les partenaires et autres institutions dans l'aide apportée aux pays pour leur permettre de fournir des aliments sûrs au continent africain mais aussi à d'autres partenaires commerciaux;</li> <li>- a appelé les membres à continuer de collaborer au sein de la région ainsi qu'avec la FAO et l'OMS, afin d'accroître la visibilité de la sécurité sanitaire des aliments au niveau des politiques, notant la nécessité de trouver des synergies entre la nouvelle stratégie relative à la sécurité sanitaire des aliments en Afrique et les stratégies de la FAO et de l'OMS.</li> </ul>			16

## RÉSUMÉ ET ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

Partie responsable	Objectif	Texte/Thème	Code	Étape	Par.
Coordonnateur et membres	Action et information	<p><u>60<sup>e</sup> anniversaire du Codex et débats du CCEXEC en cours</u></p> <p><u>À sa vingt-quatrième session, le CCAFRICA:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>i. a encouragé les membres et les observateurs, à l'occasion du soixantième anniversaire du Codex, à prévoir et à mettre en œuvre des activités visant à faire connaître le Codex et à susciter un soutien politique de haut niveau en faveur des travaux du Codex à l'échelle nationale, et à envisager l'organisation d'un événement régional pour célébrer ce soixantième anniversaire;</li> <li>ii. a encouragé les membres et les observateurs à mettre activement à profit les occasions de contribuer aux débats du CCEXEC (concernant par exemple la concrétisation de la déclaration de principes, l'avenir du Codex, les nouvelles sources d'aliments et les nouveaux systèmes de production, et le suivi de l'utilisation des normes du Codex) par l'intermédiaire du coordonnateur;</li> </ul>			24 i et ii, et 89 v
Commission, CCEXEC Membres et secrétariat du Fonds fiduciaire du Codex	Information	<p><u>Travaux du Codex présentant un intérêt pour la région</u></p> <p><u>À sa vingt-quatrième session, le CCAFRICA est convenu:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>i. d'appuyer les activités actuellement menées par divers comités du Codex qui sont pertinentes pour la région;</li> <li>ii. de confirmer que les domaines recensés dans le document étaient les principaux domaines prioritaires du CCAFRICA, et que la liste n'était pas exhaustive;</li> <li>iii. d'encourager les membres à continuer de participer aux différents groupes de travail électroniques, en particulier ceux travaillant sur de nouveaux domaines ou des questions émergentes;</li> <li>iv. d'encourager les 14 membres de la région pouvant bénéficier d'un appui du deuxième Fonds fiduciaire du Codex à en tirer parti et à soumettre leurs demandes au titre du cycle 7 de financement.</li> </ul>			75
FAO/OMS et membres	Action et information	<p><u>Situation de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments dans les pays de la région: questions actuelles et émergentes</u></p> <p><u>À sa vingt-quatrième session, le CCAFRICA:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- a pris note des incidences de la pandémie de covid-19 sur les exploitants du secteur alimentaire et de la nécessité d'un soutien continu de la FAO et de l'OMS pour renforcer les capacités en matière de sécurité sanitaire et de qualité des aliments dans la région;</li> <li>- a pris note des répercussions importantes du conflit en Ukraine sur la sécurité alimentaire dans la région étant donné la forte dépendance de nombreux pays africains à l'égard des importations d'aliments de base en provenance de l'Ukraine et/ou de la Fédération de Russie;</li> <li>- a pris note des informations relatives à la mise en place des stratégies en faveur de la sécurité sanitaire des aliments dans le monde et dans la région Afrique et a appelé à une coordination renforcée de la coopération existante;</li> </ul>			81

## RÉSUMÉ ET ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

Partie responsable	Objectif	Texte/Thème	Code	Étape	Par.
		- a reconnu les efforts déployés par la FAO et l'OMS dans la région pour soutenir la mise en place et/ou le renforcement des systèmes nationaux de contrôle des aliments, ainsi que l'appui apporté par le Fonds fiduciaire du Codex.			
Membres	Action et information	<p><u>Mise en œuvre du Plan stratégique du Codex pour 2020-2025 par le CCAFRICA</u></p> <p><u>À sa vingt-quatrième session, le CCAFRICA:</u></p> <p>i. a reconnu les progrès accomplis dans la mise en œuvre du plan de travail régional 2020-2022 à l'appui de la mise en œuvre du Plan stratégique du Codex pour 2020-2025 et du plan de communication régional;</p> <p>ii. a approuvé le plan de communication pour 2022-2024 tel que présenté (appendice VI);</p> <p>iii. a approuvé le plan de travail régional 2022-2024 destiné à appuyer la mise en œuvre du Plan stratégique du Codex pour 2020-2025 (appendice VII);</p> <p>iv. a confirmé que les voies de communication du Codex existantes étaient toujours pertinentes et a encouragé les membres à veiller à la diffusion appropriée des communications officielles du Codex-L à l'échelle nationale;</p> <p>v. a reconnu les efforts déployés par les membres pour célébrer le soixantième anniversaire du Codex et la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments, et a encouragé tous les membres de la région à entreprendre la planification des activités afin que ces occasions soient efficacement mises à profit pour promouvoir l'implication en matière de sécurité sanitaire des aliments et obtenir un engagement stratégique et politique en faveur du Codex et de la sécurité sanitaire des aliments.</p>			89
Sénégal et membres intéressés	Rédaction	Élaborer et soumettre les documents de travail et descriptifs de projet concernant les nouveaux travaux relatifs à l'élaboration d'une norme sur le kethiak et ceux relatifs à l'élaboration d'une norme sur le thiakry.			96

## LISTE DES SIGLES ET ACRONYMES

<b>CCAFRICA</b>	Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique
<b>CCEXEC</b>	Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius
<b>CCFL</b>	Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires
<b>CCMAS</b>	Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage
<b>CRD</b>	document de séance
<b>CXG<sup>1</sup></b>	directive du Codex
<b>CXS<sup>2</sup></b>	norme du Codex
<b>FAO</b>	Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
<b>GTE</b>	groupe de travail électronique
<b>ISO</b>	Organisation internationale de normalisation
<b>OMC</b>	Organisation mondiale du commerce
<b>OMS</b>	Organisation mondiale de la Santé
<b>UA</b>	Union africaine
<b>UNBS</b>	Bureau national ougandais de normalisation
<b>ZLECAf</b>	Zone de libre-échange continentale africaine

<sup>1</sup> CXG est la nouvelle désignation des directives du Codex (CAC/GL).

<sup>2</sup> CXS est la nouvelle désignation des normes du Codex (CODEX STAN).

## INTRODUCTION

1. Le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique (CCAFRICA) a tenu sa vingt-quatrième session en ligne, du 5 au 9 septembre puis le 13 septembre 2022 pour l'adoption du rapport, à l'aimable invitation du Gouvernement ougandais. M. Hakim Mufumbiro Baligeya, responsable principal des normes au sein du Bureau national ougandais de normalisation (UNBS) (Ouganda), a présidé la réunion. Ont participé à la session 34 États membres, 14 organisations ayant statut d'observateur, ainsi que huit pays membres et une organisation membre extérieure à la région. La liste des participants figure à l'appendice I.

## OUVERTURE DE LA SESSION<sup>3</sup>

2. M<sup>me</sup> Margaret Muhanga Mugisha, Ministre d'État des soins de santé primaires au sein du Ministère de la santé (Ouganda) s'est adressée au Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique. Elle a souligné le fait qu'un approvisionnement alimentaire sûr permettait de disposer de ressources humaines dynamiques, productives et en bonne santé, et optimisait donc la productivité économique. Elle a appelé à améliorer l'alimentation de la population au travers d'une éducation de base sur la sécurité sanitaire des aliments et la nutrition. Elle a mis en avant l'importance du travail d'harmonisation des principes liés à la législation sur la sécurité sanitaire des aliments dont débat le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique, à sa vingt-quatrième session, pour le renforcement de la sécurité sanitaire des aliments et la concrétisation de la Zone de libre-échange continentale africaine (ZLECAf). Elle a observé que l'adoption et la mise en œuvre de normes, de codes d'usages et de directives au niveau mondial et régional amélioreraient le cadre national de sécurité sanitaire des aliments.
3. M<sup>me</sup> Harriet Ntabazi, Ministre d'État chargée du commerce au Ministère du commerce, de l'industrie et des coopératives (MTIC) (Ouganda), a accueilli les participants en leur rappelant le rôle primordial des normes du Codex quant à la garantie de pratiques loyales dans le commerce alimentaire, afin de favoriser la libre circulation des produits et des services sans mesures poussées d'évaluation de la conformité. Elle a conclu son discours en appelant la région à promouvoir le commerce régional et international, et à s'exprimer d'une seule voix pour soutenir ses membres.
4. M. Bayo Fatunmbi, Chef de file sectoriel de l'OMS en Ouganda, Maladies transmissibles et non transmissibles, M. Antonio Querido, Représentant de la FAO en Ouganda, M. Steve Wearne, Président de la Commission du Codex Alimentarius (ci-après «la Commission»), M. Allan Azegele, Vice-Président de la Commission, M. David Livingstone Ebiru, Directeur exécutif de l'UNBS, M. Charles Musekuura, Président du conseil d'administration de l'UNBS et M<sup>me</sup> Sarah Cahill, Responsable principale des normes alimentaires au sein du secrétariat du Codex, se sont également exprimés devant le Comité.

## ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (point 1 de l'ordre du jour)<sup>4</sup>

5. À sa vingt-quatrième session, le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique a adopté l'ordre du jour avec les ajouts suivants, présentés au point 11 de l'ordre du jour (Questions diverses):
  - Proposition de nouveaux travaux relatifs à l'élaboration d'une norme sur le kethiakh;
  - Proposition de nouveaux travaux relatifs à l'élaboration d'une norme sur le thiakry.
6. À sa vingt-quatrième session, le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique est également convenu d'établir un groupe de travail virtuel intrasession, ouvert à tous les membres et observateurs, présidé par le Kenya et coprésidé par le Sénégal et le Maroc, et travaillant en anglais et en français, afin de discuter du point 5 de l'ordre du jour (Projet de directives relatives à l'élaboration d'une législation harmonisée sur la sécurité sanitaire des aliments dans la région couverte par le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique), en tenant compte des observations formulées par écrit et regroupées dans le document portant la cote CX/AFRICA 22/24/5 Add.1, et de préparer des recommandations qui seront soumises à examen par la plénière.

## DISCOURS D'OUVERTURE: LA NOUVELLE STRATÉGIE RELATIVE A LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS EN AFRIQUE<sup>5</sup> (point 2 de l'ordre du jour)

7. Au nom de la FAO et de l'OMS, la représentante de l'OMS a présenté ce point de l'ordre du jour, rappelant que le discours d'ouverture avait pour but de favoriser la discussion et le partage d'informations sur un sujet en lien avec la sécurité sanitaire des aliments et les travaux du Codex, susceptible d'intéresser la région.

---

<sup>3</sup> CRD01 (discours d'ouverture).

<sup>4</sup> CRD08 (Sénégal), CRD09 (Sénégal).

<sup>5</sup> CX/AFRICA 22/24/2.

8. Le discours d'ouverture a été prononcé par M. John Oppong-Otoo, au nom de M. Godfrey Bahigwa, Directeur du Département de l'économie rurale et de l'agriculture au sein de la Commission de l'Union africaine.
9. M. Oppong-Otoo a mis en avant l'objectif de la stratégie relative à la sécurité sanitaire des aliments en Afrique, consistant à améliorer la santé publique, la sécurité alimentaire et nutritionnelle, les moyens de subsistance pérennes et la croissance économique en Afrique. Cette stratégie cherche également à renforcer la capacité des États membres de l'Union africaine (UA) à gérer les risques liés à la sécurité sanitaire des aliments par la mise en œuvre des six (6) objectifs stratégiques suivants:
  - i. renforcer les cadres politiques, juridiques et institutionnels relatifs à la sécurité sanitaire des aliments;
  - ii. renforcer les capacités humaines et infrastructurelles des systèmes de contrôle des aliments;
  - iii. promouvoir une culture de la sécurité sanitaire des aliments, un plaidoyer fondé sur des données factuelles, la communication, ainsi que le partage d'informations et de connaissances;
  - iv. faciliter le commerce et l'accès aux marchés aux niveaux national, régional, continental et mondial;
  - v. renforcer la recherche, l'innovation et le développement et le transfert de technologies;
  - vi. établir et consolider les mécanismes de coordination et améliorer la coopération et les investissements.
10. Dans le cadre de la stratégie relative à la sécurité sanitaire des aliments en Afrique, il était prévu que le rôle du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique inclue la promotion de l'utilisation des normes du Codex pour la gestion des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments, et l'encouragement de la coopération et de l'échange mutuel d'informations relatives aux projets réglementaires ainsi que la coordination entre l'UA, la FAO et l'OMS.
11. Il a indiqué que pour concrétiser les six objectifs stratégiques susmentionnés, les sujets suivants devaient aussi être traités: amélioration continue des systèmes nationaux de contrôle des aliments; adoption de l'approche «Une seule santé»; développement des capacités des exploitants du secteur alimentaire; et investissements continus dans la production, l'analyse et l'utilisation des données scientifiques.

### Discussion

12. À sa vingt-quatrième session, le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique:
  - a constaté que la mise en œuvre de la stratégie relative à la sécurité sanitaire des aliments en Afrique devait en priorité renforcer la capacité humaine dans le cadre de l'évaluation et de la gestion des risques, les systèmes nationaux de contrôle des aliments dans le but de détecter et prévenir les maladies d'origine alimentaire, et la sensibilisation des consommateurs en vue de forger une culture de la sécurité sanitaire des aliments au sein de la population;
  - a souligné le fait que, pour accroître la visibilité de la sécurité sanitaire des aliments et l'importance des travaux du Codex, la collecte des données et informations sur le programme de développement socioéconomique d'un pays devrait inclure des aspects liés à la sécurité sanitaire des aliments et au commerce;
  - a reconnu le fait que la coordination entre l'UA et les partenaires, tels que la FAO et l'OMS, pour harmoniser les approches d'assistance technique aux pays de la région, aiderait grandement les membres à exploiter des opportunités offertes par la collaboration, y compris les ressources requises;
  - a appelé à la diffusion des directives de la FAO/OMS pour la mise en place de systèmes nationaux de contrôle des aliments, le développement des recherches sur la sécurité sanitaire des aliments et la formation dédiée à l'évaluation des risques, ainsi que les investissements dans des efforts de plaidoyer.
13. Le représentant de la FAO a mis en avant plusieurs manières d'établir des priorités dans les investissements concernant la sécurité sanitaire des aliments:
  - Il était nécessaire de poursuivre et d'améliorer la collaboration entre les partenaires de développement impliqués dans la sécurité sanitaire des aliments. Le représentant a observé que la FAO et l'OMS collaboraient déjà sur de nombreuses questions, notamment les avis scientifiques, l'évaluation et le renforcement des systèmes nationaux de contrôle des aliments, et l'assistance permettant aux pays d'améliorer leur participation aux activités du Codex, et il a spécifié que cette collaboration devait être élargie. Elle favoriserait ainsi la mobilisation des ressources et des investissements au profit de la sécurité sanitaire des aliments.
  - Au niveau national, il était nécessaire d'élargir la collaboration au-delà des ministères habituels en charge de la santé et de l'agriculture afin d'en inclure d'autres tels que le commerce, l'économie et les

finances.

- La mobilisation des ressources pour soutenir l'évaluation et le renforcement des systèmes nationaux de contrôle des aliments était fondamentale et devrait inclure le secteur privé.
  - Enfin, il fallait remettre les choses dans le contexte de la ZLECAf, de la stratégie relative à la sécurité sanitaire des aliments en Afrique et des stratégies relatives à la sécurité sanitaire des aliments dans le monde établies par la FAO et l'OMS. Au cours des années à venir, la ZLECAf déterminera la priorité des investissements en matière de sécurité sanitaire des aliments.
14. La représentante de l'OMS a souligné le fait que l'uniformisation des activités de développement des capacités ainsi que des interventions associées réalisées par les différents partenaires était essentielle pour optimiser les ressources et accroître l'impact. Elle a mis en avant le fait que l'outil d'évaluation des systèmes de contrôle des aliments de la FAO/OMS constituait l'un des moyens d'y parvenir, car il apportait aux pays des orientations pour la conduite d'une évaluation participative exhaustive au niveau national, ce qui étayait l'élaboration d'un plan stratégique national et la définition de politiques. Ce processus peut faciliter l'établissement d'une vision collective et de points de vue communs entre les agences de développement et les partenaires à propos des acteurs capables d'apporter leur contribution en fonction des avantages concurrentiels de chacun.
15. En répondant aux questions et aux observations des membres, l'intervenant principal a abordé le rôle de l'Agence africaine de sécurité sanitaire des aliments en tant qu'organisation continentale dont le but consiste à fournir des orientations sur la sécurité sanitaire des aliments et que troisième entité de la triade des organismes de l'UA qui traitent les questions liées aux mesures sanitaires et phytosanitaires. Cette agence vise à faciliter la coordination entre les membres, fournir des recommandations sur les bonnes pratiques, soutenir l'harmonisation des mesures de sécurité sanitaire des aliments et travailler avec des partenaires pour développer la sécurité sanitaire des aliments dans la région. Il a aussi informé le Comité que les statuts de l'Agence africaine de sécurité sanitaire des aliments, nécessaires pour son lancement, étaient en cours d'élaboration. Quant au travail réalisé avec les partenaires, il a mis en avant une évaluation continue des systèmes nationaux de contrôle des aliments au sein du Marché commun de l'Afrique orientale et australe, qui entraînerait un examen et une éventuelle révision des politiques et stratégies de sécurité sanitaire des aliments. Il a également insisté sur l'importance de la coopération régionale et sur l'apprentissage entre pairs, ce qui inclut la mise en place de mécanismes garantissant aux membres le maintien des interactions sur les questions en rapport avec les systèmes de contrôle des aliments et la législation. En ce qui concerne le Codex, il a constaté que l'Afrique continuerait de travailler avec le reste du monde pour appliquer les normes internationales (du Codex) et que les pays s'engageaient à atteindre cet objectif.

### **Conclusion**

16. À sa vingt-quatrième session, le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique:
- i. a remercié l'intervenant principal, M. John Oppong-Otoo, pour avoir présenté le contexte et souligné la manière dont la stratégie relative à la sécurité sanitaire des aliments en Afrique complétait les stratégies mondiales de sécurité sanitaire des aliments élaborées par la FAO et l'OMS;
  - ii. a reconnu l'occasion unique que les textes du Codex offraient au continent de renforcer les normes de sécurité sanitaire des aliments;
  - iii. a noté le rôle important que jouaient les partenaires et autres institutions dans l'aide apportée aux pays pour leur permettre de fournir des aliments sûrs au continent africain mais aussi à d'autres partenaires commerciaux; et
  - iv. a appelé les membres à continuer de collaborer au sein de la région ainsi qu'avec la FAO et l'OMS, afin d'accroître la visibilité de la sécurité sanitaire des aliments au niveau des politiques, notant la nécessité de trouver des synergies entre la nouvelle stratégie relative à la sécurité sanitaire des aliments en Afrique et les stratégies de la FAO et de l'OMS.

### **QUESTIONS ÉMANANT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET DES ORGANES SUBSIDIAIRES DU CODEX (point 3 de l'ordre du jour)<sup>6</sup>**

#### **Questions soumises pour information**

17. À sa vingt-quatrième session, le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique a pris note des questions soumises pour information et fournies dans le document CX/AFRICA 22/24/3, et a également noté les informations complémentaires présentées et/ou formulé les observations ci-après:

---

<sup>6</sup> CX/AFRICA 22/24/3; CRD03 (Botswana).

### Soixantième anniversaire de la Commission du Codex Alimentarius

18. À sa vingt-quatrième session, le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique a pris note des projets en cours du secrétariat du Codex pour célébrer le soixantième anniversaire de la Commission du Codex Alimentarius (Codex@60). Ces projets comprennent un événement organisé en juin 2023 pour célébrer la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments, sachant qu'en 2023, elle sera dédiée aux normes; la publication de l'édition 2023 du magazine CODEX consacrée à ce soixantième anniversaire, qui comprendra des articles sur l'histoire des comités et certaines normes clés élaborées par le Codex au cours des 60 dernières années; ainsi qu'une actualisation de la conception des textes du Codex et de leur référencement afin de garantir leur pertinence et leur pérennité numérique pour les 60 prochaines années. Le secrétariat a aussi rappelé certaines des propositions émises par le Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius, à sa quatre-vingt-deuxième session, pour célébrer le soixantième anniversaire du Codex, comme le développement potentiel de certains produits, les types d'initiatives pouvant être mis en œuvre au niveau national et les événements de haut niveau visant à confirmer le soutien politique en faveur du Codex (déjà en cours dans deux régions). Le fait de s'engager à célébrer le soixantième anniversaire du Codex a été présenté comme une chance unique pour la région. Il a été convenu que des activités potentielles spécifiques feraient l'objet de discussions dans le cadre du point 9 de l'ordre du jour.

### Utilisation des normes du Codex

19. À sa vingt-quatrième session, le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique a pris note des informations complémentaires fournies par le secrétariat du Codex sur les travaux en cours visant à développer une procédure de suivi de l'utilisation et de l'impact des normes du Codex, et en particulier le prochain lancement d'une nouvelle enquête sur l'utilisation et les effets des normes du Codex prévu le 20 septembre 2022. Tous les membres ont été encouragés à assister au webinaire de lancement<sup>7</sup> de l'enquête et à se préparer à y répondre. Par ailleurs, il a été noté que le format et la structure de l'enquête tenaient compte, entre autres, de l'expérience acquise lors des précédentes enquêtes sur l'utilisation des textes du Codex mis en œuvre en collaboration avec les comités de coordination.

### Travaux en cours au sein du Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius

20. Lorsqu'il a rappelé les travaux en cours au sein des sous-comités du Comité exécutif, le Vice-Président de la Commission a remercié les coordonnateurs régionaux qui se sont engagés dans ces travaux et il a encouragé les membres de la région à contribuer activement aux travaux actuels du Comité exécutif dès que l'occasion se présentait. Un observateur a salué les travaux en cours et mis en lumière l'importance de se concentrer sur les questions critiques et émergentes afin que le Codex focalise ses efforts sur l'élaboration de normes pertinentes dans le contexte actuel au niveau régional et mondial, ainsi que la nécessité d'optimiser l'utilisation des ressources existantes du Codex dans des domaines de travail en rapport avec les nouveaux aliments et systèmes de production.

### Questions demandant une action

#### Adoption de la Norme générale sur l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail et des modifications à apporter en conséquence au Manuel de procédure

21. En réponse à la demande formulée par la Commission du Codex Alimentarius, à sa quarante-quatrième session, de revoir les dispositions relatives à l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail dans les textes existants ou à l'état de projet, à la lumière de la nouvelle *Norme générale sur l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail* (CXS 346-2021), le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique a examiné, à sa vingt-quatrième session, la proposition de révision présentée par le secrétariat du Codex en ce qui concerne les dispositions relatives à l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail dans la *Norme régionale sur le beurre de karité non raffiné* (CXS 325R-2017), la *Norme régionale sur les préparations cuites à base de manioc fermenté* (CXS 334R-2020) et la *Norme régionale sur les feuilles fraîches de Gnetum spp.* (CXS 335R-2020), et proposé des modifications pour lesdites normes tel que présenté dans l'appendice II.
22. L'examen des dispositions relatives aux récipients non destinés à la vente au détail dans le projet de norme régionale sur la viande séchée a été abordé dans le cadre du point 4 de l'ordre du jour.

#### Méthodes d'analyse des dispositions dans le projet de norme régionale sur la viande séchée

23. À sa vingt-quatrième session, le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique a noté que la demande formulée au sujet de cette question par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, à sa quarante et unième session, serait examinée dans le cadre du point 4 de l'ordre du jour.

<sup>7</sup> Pour vous inscrire au webinaire de lancement de l'enquête, rendez-vous à l'adresse suivante: <https://fao.zoom.us/meeting/register/tJIsdO-gqDsqHNDB2wb79W-6cY1LMWdKl5ja>.

## Conclusions

24. À sa vingt-quatrième session, le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique:
- i. a pris note des informations fournies dans les paragraphes concernés;
  - ii. a encouragé les membres et les observateurs, à l'occasion du soixantième anniversaire du Codex, à prévoir et à mettre en œuvre des activités visant à faire connaître le Codex et à susciter un soutien politique de haut niveau en faveur des travaux du Codex à l'échelle nationale, et à envisager l'organisation d'un événement régional pour célébrer ce soixantième anniversaire;
  - iii. a encouragé les membres et les observateurs à mettre activement à profit les occasions de contribuer aux débats du Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius (concernant par exemple la concrétisation de la déclaration de principes, l'avenir du Codex, les nouvelles sources d'aliments et les nouveaux systèmes de production, et le suivi de l'utilisation des normes du Codex) par l'intermédiaire de leurs coordonnateurs;
  - iv. est convenu:
    - de soumettre la révision des dispositions relatives à l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail dans la *Norme régionale sur le beurre de karité non raffiné* (CXS 325R-2017), la *Norme régionale sur les préparations cuites à base de manioc fermenté* (CXS 334R-2020) et la *Norme régionale sur les feuilles fraîches de Gnetum spp.* (CXS 335R-2020) à la quarante-cinquième session de la Commission pour approbation (appendice II), et
    - d'informer le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires des modifications susmentionnées;
  - v. est convenu d'examiner les recommandations formulées dans le paragraphe 12 du rapport de la quarante et unième session du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (REP21/MAS) dans le cadre du point 4 de l'ordre du jour.

## PROJET DE NORME RÉGIONALE SUR LA VIANDE SÉCHÉE (point 4 de l'ordre du jour)<sup>8</sup>

25. Le Kenya, coprésident du groupe de travail électronique (GTE), a présenté le document CX/AFRICA 22/24/4 ainsi que le contexte général des travaux du GTE, notant que ce dernier s'était principalement centré sur l'examen des questions en suspens. Les coprésidents ont aussi examiné les observations formulées en réponse à la lettre circulaire CL 2022/04/OCS-AFRICA et préparé une version mise à jour du projet de norme, proposée dans le document CRD05.
26. À sa vingt-quatrième session, le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique est convenu d'organiser des discussions sur le document CRD05, a noté les propositions de modifications et de corrections rédactionnelles et a pris les décisions décrites dans les paragraphes suivants:

### Champ d'application

27. À sa vingt-quatrième session, le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique est convenu d'approuver:
- l'inclusion du terme «porcins» dans la catégorie d'animaux dont on peut obtenir de la viande séchée;
  - l'attribution de la note de bas de page 1 («Tel qu'approuvé par la législation nationale dans les différentes juridictions») à la catégorie d'animaux «gibier d'élevage» et la suppression qui en a découlé du terme «d'élevage» afin d'élargir la catégorie.

### Description

28. À sa vingt-quatrième session, le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique a approuvé:
- l'inclusion des différentes coupes de viande crue (grosses pièces, morceaux ou lamelles) pendant la préparation ou la fabrication de la viande séchée;
  - le remplacement du terme «propre» par le terme technique approprié «préparée dans des conditions hygiéniques».

### Ingrédients essentiels

29. À sa vingt-quatrième session, le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique a approuvé la suppression du terme «maigre» dans la section, car tous les produits de viande séchée n'étaient pas forcément préparés

---

<sup>8</sup> CX/AFRICA 22/24/4; CX/AFRICA 22/24/4 Add.1; CRD04 (Maroc); CRD05 (mise à jour du projet de norme régionale sur la viande séchée réalisée par les coprésidents du GTE); CRD06 (République-Unie de Tanzanie); CRD07 (Burundi); CRD11 (Ouganda).

à partir de viande maigre crue. Il est également convenu de clarifier le texte afin d'indiquer que la viande crue utilisée pour cette transformation devait provenir d'une «seule source animale» (un seul type d'animal). La proposition «et ne comporter ni odeur indésirable, ni corps étranger, ni poussière, ni signe de pourriture» a également été supprimée.

#### **Facteurs essentiels de qualité**

30. À sa vingt-quatrième session, le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique a approuvé les modifications rédactionnelles apportées à la section, à savoir:

«Les ingrédients doivent être de bonne qualité et aptes à la consommation humaine. Ils doivent également répondre aux normes respectives du Codex, le cas échéant.»

#### **Contaminants**

31. À sa vingt-quatrième session, le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique a approuvé l'inclusion des exigences relatives aux limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires et de pesticides.

#### **Facteurs de qualité**

32. À sa vingt-quatrième session, le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique a examiné les valeurs en suspens placées entre crochets au Tableau 1 – Exigences de qualité, comme suit:

- *Teneur en eau*: suppression de la valeur minimale et définition de la valeur maximale à 35 % m/m, sachant qu'à ce niveau, il est recommandé d'empêcher la détérioration de la qualité (pendant l'entreposage) résultant de l'altération enzymatique et microbiologique. Il a également été souligné que l'activité de l'eau était plus importante pour garantir la santé ( $a_w < 0,85$ ) et que son contrôle garantissait la qualité et la sécurité sanitaire du produit, tandis que la teneur en eau dépendait du type de produit et de l'origine des matières premières.
- *Teneur en cendres*: définition de la valeur à 8 % m/m, sachant que ce pourcentage est lié à la teneur en protéines et en sel.
- *Protéines brutes*: examen des valeurs, définition de la valeur minimale à 20 % m/m, et suppression de la valeur maximale à 48 % m/m.
- *Sel de qualité alimentaire*: suppression de la valeur maximale à 13 % m/m, et définition de la valeur minimale et de la valeur maximale en fonction des bonnes pratiques de fabrication, sachant que tous les produits ne comportent pas forcément du sel ajouté.

#### **Additifs alimentaires**

33. Le secrétariat du Codex a informé la vingt-quatrième session du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique que le Comité du Codex sur les additifs alimentaires avait approuvé les dispositions relatives aux additifs alimentaires, et que la liste proposée pour les additifs alimentaires avait un lien direct avec ceux de la *Norme générale sur les additifs alimentaires* (CXS 192-1995). Par conséquent, un libellé normalisé faisant référence à cette norme a remplacé la liste des additifs alimentaires.

#### **Hygiène**

34. La vingt-quatrième session du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique a approuvé la proposition d'inclure les *Directives pour la maîtrise de Campylobacter et de Salmonella dans la chair de poulet* (CXG 78-2011) ainsi que les *Directives sur la maîtrise des Salmonella spp. non typhiques dans la viande de bœuf et la viande de porc* (CXG 87-2016), compte tenu de l'importance de la limitation de la présence de *Salmonella* dans la viande crue utilisée dans ces produits en vue de réduire les risques de présence de *Salmonella* dans la viande séchée.

#### **Méthodes d'analyse**

35. Le secrétariat du Codex a informé le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique, à sa vingt-quatrième session, que le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS), à sa quarante et unième session, avait uniquement approuvé deux méthodes, à savoir la détermination de la teneur en cendres (ISO 936) et la détermination de l'activité de l'eau (ISO 18787), et que toutes les autres méthodes devraient être renvoyées au CCMAS pour approbation. Le Comité a également été informé qu'après l'approbation de toutes les méthodes par le CCMAS, ces dernières seraient intégrées dans les Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées (CXS 234-1999) et qu'une référence générale à ce document figurerait dans la norme.

36. Compte tenu des retours d'information fournis par la quarante et unième session du CCMAS contenues dans le document CX/AFRICA 22/24/2, la vingt-quatrième session du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique:
- a approuvé les propositions formulées dans le document CRD05 et attribué le type III à la méthode ISO 1841-1 au lieu du type II, et est convenue d'un facteur de conversion de l'azote de 6,25, tel qu'indiqué dans le document CRD11;
  - a harmonisé le format de présentation des méthodes dans le tableau avec celui du document CXS 234-1999, tel qu'indiqué dans le document CRD11.
37. À sa vingt-quatrième session, le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique est aussi convenue de la nouvelle section 9.2 sur l'échantillonnage.

#### **Emballage et étiquetage**

38. À sa vingt-quatrième session, le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique est convenue de réviser la section sur les emballages non destinés à la vente au détail pour l'harmoniser avec la nouvelle *Norme générale sur l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail* (CXS 346-2021). Il a également pris note de la clarification du secrétariat du Codex précisant que les dispositions relatives à l'étiquetage convenues à sa session précédente (la vingt-troisième) avaient été approuvées par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL) et que toutes les modifications apportées à la section nécessiteraient une approbation. À sa vingt-quatrième session, le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique est donc convenue de conserver les dispositions restantes relatives à l'étiquetage telles qu'approuvées par le CCFL.

#### **Transport et entreposage**

39. La section sur le transport et l'entreposage a été supprimée du projet de norme, car les exigences qui y étaient stipulées apparaissaient déjà à la section Hygiène.

#### **Conclusion**

40. À sa vingt-quatrième session, le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique est convenue de soumettre:
- i. le projet de norme régionale sur la viande séchée à la Commission du Codex Alimentarius, à sa quarante-cinquième session, pour adoption finale à l'étape 8 (appendice III);
  - ii. les dispositions relatives à l'étiquetage des emballages non destinés à la vente au détail (7.2) et les dispositions relatives aux méthodes d'analyse (section 8.1 à l'exception des dispositions relatives aux cendres et à l'activité de l'eau) au CCFL et au CCMAS, pour information et approbation.

### **AVANT-PROJET DE DIRECTIVES RELATIVES À L'ÉLABORATION D'UNE LÉGISLATION HARMONISÉE SUR LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS DANS LA RÉGION COUVERTE PAR LE COMITÉ FAO/OMS DE COORDINATION POUR L'AFRIQUE (point 5 de l'ordre du jour)<sup>9</sup>**

41. Le Kenya, en sa qualité de président du groupe de travail électronique (GTE), s'exprimant également au nom de ses coprésidents, le Maroc et le Sénégal, au sujet du projet de directives relatives à l'élaboration d'une législation harmonisée sur la sécurité sanitaire des aliments dans la région couverte par le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique, a présenté ce point de l'ordre de jour, rappelé le mandat associé à ces travaux, qui avait été approuvé par la Commission du Codex Alimentarius à sa quarante-deuxième session, et a salué les contributions des membres et observateurs. La Présidente a passé en revue les efforts mis en œuvre depuis la vingt-troisième session du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique pour élaborer et réviser ces directives sur la base de plusieurs séries de consultations organisées au sein du GTE. Elle a également souligné les travaux entrepris par les coprésidents du GTE pour la révision desdites directives, comme présenté dans le document de séance CRD03, afin de prendre en compte les observations reçues (CX/AFRICA 22/24/5 Add.1) en réponse à la lettre circulaire CL 2022/02/OCS-AFRICA. Enfin, elle a rappelé que le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique avait établi, à sa vingt-quatrième session, un groupe de travail virtuel intrasession destiné à examiner les observations reçues et la proposition des coprésidents dans le CRD03, indiqué que le groupe de travail avait abordé plusieurs questions en suspens pour lesquelles des recommandations avaient été formulées dans le document CRD13, ainsi qu'une révision plus poussée des directives, et a proposé que le Comité se serve de cette version comme base de ses délibérations.

<sup>9</sup> CX/AFRICA 22/24/5; CX/AFRICA 22/24/5 Add.1; CRD03 (Mise à jour par les coprésidents du groupe de travail électronique de l'avant-projet de directives relatives à l'élaboration d'une législation harmonisée sur la sécurité sanitaire des aliments); CRD07 (Burundi); CRD13 (Rapport du groupe de travail virtuel intrasession sur l'avant-projet de directives relatives à l'élaboration d'une législation harmonisée sur la sécurité sanitaire des aliments dans la région couverte par le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique).

42. Le Maroc et le Sénégal, coprésidents du GTE, ont également remercié les membres et observateurs pour le soutien qu'ils ont apporté par leur contribution à ces travaux essentiels destinés à avoir des répercussions positives sur les processus réglementaires de différents pays de la région et ont encouragé le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique à parachever ces directives dans les meilleurs délais.
43. Prenant note de la recommandation émise par la Présidente et les coprésidents du GTE d'envisager l'avancement de ces directives, la vingt-quatrième session du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique est convenue d'examiner, paragraphe par paragraphe, la version révisée des directives contenue dans le document CRD13.
44. Le Comité est convenu des modifications proposées dans le document CRD13 et, outre des corrections rédactionnelles et modifications visant à apporter davantage de souplesse, de clarté, d'exhaustivité et de cohérence, a formulé les observations et les décisions suivantes.

#### Section 1 – Introduction

45. La vingt-quatrième session du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique est convenue des modifications proposées dans le document CRD13.

#### Section 2 – Champ d'application

46. La vingt-quatrième session du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique est convenue de la proposition d'harmonisation des termes faisant référence aux directives et a remplacé, dans la version anglaise, «this Guideline» par «these Guidelines» dans le champ d'application et tout au long du texte. [*Note de traduction: cette modification ne devrait pas avoir d'incidence sur la version française.*]
47. Un membre a demandé si les règlements ne devraient pas, eux aussi, être mentionnés dans le champ d'application, mais étant donné que la définition de «législation» à la section 4 comprend les règlements, cet ajout n'a pas été jugé nécessaire.
48. Un autre membre a soulevé une inquiétude au sujet de la clarté du champ d'application, se demandant s'il reflétait fidèlement le contenu des directives. Après avoir examiné les directives, la vingt-quatrième session du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique a donc revu le champ d'application et confirmé que ce dernier était adéquat. Elle est convenue, à l'exception de la correction concernant le pluriel du mot «directive», du libellé tel que proposé au document CRD13.

#### Section 3 – Objectif

49. La vingt-quatrième session du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique est convenue d'ajouter «basés sur le risque» après «fondés sur des données scientifiques» à la première puce afin de refléter le fait que le contrôle des aliments tient compte à la fois des données scientifiques et du risque, et par cohérence avec les *Principes et directives concernant les systèmes nationaux de contrôle des aliments* du Codex (CXG 82-2013).
50. Un membre a émis la possibilité que la section «Objectif» mentionne la législation sur la sécurité sanitaire et la qualité des aliments et non pas uniquement la législation sur la sécurité sanitaire des aliments. La présidente du GTE a précisé que le mandat des travaux mentionnait précisément la législation sur la sécurité sanitaire des aliments; elle a cependant souligné que ce terme inclurait également la qualité dans ce qu'elle avait trait à la sécurité sanitaire, mais pas nécessairement des aspects plus larges de la qualité des aliments. Dans ce contexte, il a été convenu de conserver la référence à la sécurité sanitaire des aliments à la section «Objectif».
51. Dans un souci de clarté, la troisième puce a été modifiée pour faire référence au «commerce intra-africain et international de produits alimentaires».

#### Section 4 – Définitions

52. Il a été convenu des définitions telles que proposées dans le document CRD13, sachant qu'un grand nombre de celles-ci étaient tirées de documents du Codex existants.

#### Section 5 – Principes

53. À sa vingt-quatrième session, le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique est convenu du libellé d'introduction des principes proposé dans le document CRD13.

##### *Principe 1*

54. À sa vingt-quatrième session, le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique est convenu du libellé proposé dans le document CRD13 avec la suppression de «top/» dans la version anglaise, jugé inutile. [*Note de traduction: cette modification n'a pas d'incidence sur la version française.*]

*Principe 2*

55. À sa vingt-quatrième session, le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique est convenu de la formulation proposée pour ce principe.

*Principe 3*

56. À sa vingt-quatrième session, le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique a discuté de façon approfondie du niveau de détail de ce principe en se demandant notamment si celui-ci devrait être abordé de manière plus générale ou plus précise, autrement dit, de savoir si celui-ci doit comprendre la définition des rôles ou responsabilités. Toutefois, par souci de clarté et pour faciliter la compréhension, il a été convenu qu'il était important de fournir des exemples de rôles et de responsabilités de certains des principaux acteurs sans prétendre à l'exhaustivité. Pour plus de précision, le libellé suivant a été ajouté au chapeau: «*notamment, sans s'y limiter, les gouvernements, exploitants du secteur alimentaire, consommateurs, universitaires et chercheurs. Parmi les exemples de rôles et responsabilités des parties prenantes peuvent figurer:*»

57. Des observations et des modifications ont été apportées aux sous-alinéas a et b du Principe 3, comme suit.
- a. Par souci de clarté, le libellé existant a été remplacé par la formulation suivante: «*Les exploitants du secteur alimentaire doivent, à toutes les étapes de la chaîne alimentaire sur lesquels ils ont prise, veiller à ce que les aliments répondent aux exigences de la législation alimentaire pertinentes à leurs activités et vérifier que ces exigences sont respectées.*» En ce qui concerne la proposition d'ajouter le terme «producteurs primaires» à celui d'«exploitants du secteur alimentaire», il a été précisé que, conformément à la définition à la section 4, le terme «exploitants du secteur alimentaire» comprenait les producteurs primaires.

b. La proposition d'inclure la mise en application dans les responsabilités gouvernementales a été examinée, mais après clarification de la part de la Présidente du GTE sur le fait que la seconde partie de l'alinéa, qui mentionne la vérification, était destinée à englober la mise en application, il a été convenu de conserver le libellé en l'état.

*Principe 4*

58. Le titre a été modifié pour intégrer le risque, conformément à la modification apportée à la section 3 – Objectif. Le terme «approche» a également été ajouté pour préciser comment les données scientifiques et le risque sont utilisés pour élaborer la législation, à savoir: «*Une approche de la législation fondée sur des données scientifiques et sur le risque*».
59. La première phrase du paragraphe 12 a été supprimée, car considérée comme une répétition du contenu du paragraphe 11.

*Principe 5*

60. À sa vingt-quatrième session, le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique est convenu de la formulation proposée pour ce principe.

*Principe 6*

61. Des questions ont été soulevées au sujet du contenu de ce principe. Il a été mis en doute que l'équivalence concernant les relations entre partenaires commerciaux était suffisamment explicite, tout comme l'importance de reconnaître qu'en dépit de mesures différentes, le point principal était que celles-ci atteignent un niveau adéquat de protection. Pour éviter toute confusion, il a été convenu de supprimer la deuxième phrase de ce principe.

*Principe 7*

62. À l'issue des discussions sur la pertinence et la clarté de ce principe, il a été reconnu que celui-ci couvrait deux points importants: premièrement, la législation sur la sécurité sanitaire des aliments devrait être élaborée dans le contexte d'un cadre politique national et non pas de façon ponctuelle, et deuxièmement, ce cadre politique national dans lequel s'inscrit la législation en question devrait être réexaminé régulièrement. Étant donné que ce principe est davantage axé sur la politique que sur la législation, il a été convenu de modifier le titre, par souci de clarté, en «cadre politique».

*Principe 8*

63. La question de savoir si une référence aux directives de l'Organisation mondiale du commerce (OMC) devrait être ajoutée à celle aux principes de l'OMC a été abordée, mais la vingt-quatrième session du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique est convenue de conserver le texte tel qu'il est proposé dans le document CRD13, car il existe toute une série de documents qui étayent l'application des principes de l'OMC, et l'objectif du texte est de mettre en avant les plus pertinents pour l'ensemble des membres. Cela n'a pas empêché les membres de recourir à d'autres documents connexes de l'OMC selon le cas. La seule

modification supplémentaire a été la correction de commerce inter/intra-africain par souci d'harmonisation avec les changements apportés à la section 3 – Objectif.

#### Section 6 – Éléments de la législation sur la sécurité sanitaire des aliments

64. À sa vingt-quatrième session, le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique a revu le premier paragraphe pour clarifier que l'élaboration de la législation sur la sécurité sanitaire des aliments devrait être cohérente avec la tradition juridique de chaque pays membre et a ajouté «nationales» après «rédaction de lois» et, par souci de clarté, a précisé «d'un pays membre du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique».
65. À sa vingt-quatrième session, le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique est convenu des éléments proposés de la législation sur la sécurité sanitaire des aliments, en faisant simplement remarquer que certains problèmes de traduction devaient être corrigés dans la version française.

#### Références

66. La Présidente a confirmé qu'à présent qu'un point final avait été apporté au texte des directives, les références seraient supprimées, car elles n'avaient été incluses que par souci de transparence au cours de l'élaboration du document.

#### **Conclusion**

67. Notant que toutes les questions en suspens avaient été traitées et au vu de l'importance des directives pour la région, le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique est convenu, à sa vingt-quatrième session, de transmettre l'avant-projet de directives à la Commission du Codex Alimentarius, à sa quarante-cinquième session, pour son adoption finale à l'étape 5/8 (appendice IV).

#### **DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'ÉLABORATION D'UNE NORME RÉGIONALE SUR DES BOISSONS FERMENTÉES NON ALCOOLISÉES À BASE DE CÉRÉALES (point 6 de l'ordre du jour)<sup>10</sup>**

68. Le Président a introduit ce point de l'ordre du jour en rappelant qu'une proposition de norme régionale sur le mahewu, boisson non alcoolisée à base de maïs et de sorgho, avait été présentée par l'Eswatini lors de la vingt-deuxième session du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique. Il a également rappelé que le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique, à sa vingt-troisième session, n'avait pas été en mesure d'examiner cette proposition, l'Eswatini n'étant pas présent à la réunion.
69. À sa vingt-quatrième session, le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique a noté qu'il ne pouvait pas examiner le point de l'ordre du jour, car le membre qui devait présenter le document (l'Eswatini) n'assistait pas à la réunion.

#### **Conclusion**

70. À sa vingt-quatrième session, le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique est convenu de supprimer ce point de l'ordre du jour, sachant que les membres pourraient proposer sa réintroduction lors d'une prochaine session.

#### **TRAVAUX DU CODEX PERTINENTS POUR LA RÉGION (point 7 de l'ordre du jour)<sup>11</sup>**

71. Le coordonnateur a présenté le document CX/AFRICA 22/24/7 et mis en avant certains aspects des travaux du Codex pertinents pour la région, plus particulièrement les normes finalisées, les travaux du Fonds fiduciaire du Codex, et les principales activités en cours au sein des différents comités.
72. Un membre a salué le soutien reçu jusqu'à présent à la fois du Fonds fiduciaire du Codex pour la formation à l'utilisation des outils en ligne du Codex et des Pays-Bas pour la préparation des jumelages relatifs à la dernière session du Comité du Codex sur les résidus de pesticides. Elle a également félicité le coordonnateur du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique et l'Union africaine pour les efforts déployés en matière de renforcement des capacités dans la région.
73. Un autre membre a encouragé les membres à participer aux travaux des comités du Codex et demandé au Fonds fiduciaire du Codex d'envisager, au vu des difficultés économiques rencontrées par les pays du fait de la pandémie de covid-19, de soutenir la participation des membres de la région à la quarante-cinquième session de la Commission du Codex Alimentarius.
74. Le secrétariat du Codex a salué les membres de la région qui ont consacré des ressources à la présidence et la coprésidence des groupes de travail électroniques (GTE) et incité les membres à participer aux travaux des différents comités identifiés par le coordonnateur dans le document CX/AFRICA 22/24/7.

---

<sup>10</sup> CX/AFRICA 22/24/06.

<sup>11</sup> CX/AFRICA 22/24/07; CRD08 (Sénégal).

**Conclusion**

75. À sa vingt-quatrième session, le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique est convenu:
- i. d'appuyer les activités actuellement menées par divers comités du Codex qui sont pertinentes pour la région;
  - ii. de confirmer que les domaines recensés dans le document étaient les principaux domaines prioritaires du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique, et que la liste n'était pas exhaustive;
  - iii. d'encourager les membres à continuer de participer aux différents GTE, en particulier ceux travaillant sur de nouveaux domaines ou des questions émergentes; et
  - iv. d'encourager les 14 membres de la région pouvant bénéficier d'un appui du deuxième Fonds fiduciaire du Codex à en tirer parti et à soumettre leurs demandes au titre du cycle 7 de financement.

**SITUATION DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE ET DE LA QUALITÉ DES ALIMENTS DANS LA RÉGION (point 8 de l'ordre du jour)<sup>12</sup>**

76. Le représentant de la FAO, s'exprimant au nom de la FAO et de l'OMS, a présenté le point de l'ordre du jour et a souligné les difficultés posées par la pandémie de covid-19 tant pour les exploitants du secteur alimentaire que pour les autorités compétentes dans la région à poursuivre leurs missions et activités habituelles de contrôle des aliments conformément aux réglementations nationales et aux recommandations internationales. Il a également mentionné d'autres questions actuelles et émergentes dans la région, dont la résistance aux antimicrobiens et les défis engendrés par le conflit en Ukraine, avec ses répercussions sur la sécurité alimentaire et la sécurité sanitaire des aliments en Afrique.
77. Le représentant de la FAO a, par ailleurs, souligné que la sécurité sanitaire des aliments avait gagné en importance dans la région grâce à l'adoption par la FAO, l'OMS et l'UA de stratégies de sécurité sanitaire des aliments, et à la mise en place de la ZLECAf. En conclusion, il a présenté les résultats de l'outil FAO/OMS d'évaluation des systèmes de contrôle des aliments et plusieurs activités des projets du Fonds fiduciaire du Codex et d'INFOSAN dans la région.
78. Le représentant de l'OMS a fait remarquer que les trois stratégies, à savoir la stratégie relative à la sécurité sanitaire des aliments en Afrique, la stratégie mondiale de l'OMS pour la sécurité sanitaire des aliments et les nouvelles priorités stratégiques de la FAO, avaient pour but d'améliorer la sécurité sanitaire des aliments dans la région, mais que leur mise en œuvre nécessiterait un engagement politique de la part des États se traduisant par un accroissement des ressources allouées au renforcement des systèmes nationaux de contrôle des aliments.
79. À sa vingt-quatrième session, le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique a remercié les représentants et pris note des informations fournies.
80. Une organisation ayant statut d'observateur a salué les travaux réalisés par la FAO et l'OMS dans la région, tout en soulignant le besoin de coordination de tous les efforts visant à éliminer les risques de sécurité sanitaire des aliments et à renforcer les activités des différentes institutions agissant dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments, dont le renforcement des capacités et la sensibilisation au besoin d'investissements accrus.

**Conclusion**

81. À sa vingt-quatrième session, le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique:
- a pris note des incidences de la pandémie de covid-19 sur les exploitants du secteur alimentaire et de la nécessité d'un soutien continu de la FAO et de l'OMS pour renforcer les capacités en matière de sécurité sanitaire et de qualité des aliments dans la région;
  - a pris note des répercussions importantes du conflit en Ukraine sur la sécurité alimentaire dans la région étant donné la forte dépendance de nombreux pays africains à l'égard des importations d'aliments de base en provenance de l'Ukraine et/ou de la Fédération de Russie;
  - a pris note des informations relatives à la mise en place des stratégies en faveur de la sécurité sanitaire des aliments dans le monde et dans la région Afrique et a appelé à une coordination renforcée de la coopération existante;
  - a reconnu les efforts déployés par la FAO et l'OMS dans la région pour soutenir la mise en place et/ou le renforcement des systèmes nationaux de contrôle des aliments, ainsi que l'appui apporté par le Fonds fiduciaire du Codex.

---

<sup>12</sup> CX/AFRICA 22/24/8; CRD08 (Sénégal).

**MISE EN ŒUVRE DU PLAN STRATÉGIQUE DU CODEX 2020-2025 POUR LE COMITÉ FAO/OMS DE COORDINATION POUR L'AFRIQUE (point 9 de l'ordre du jour)<sup>13</sup>**

82. Le coordonnateur a présenté le document de travail (CX/AFRICA 22/24/09) mettant en lumière les efforts déployés pour mettre en œuvre le plan de travail régional malgré les difficultés, à l'instar de celles posées par la pandémie de covid-19, et il a noté qu'une approche pragmatique avait été adoptée pour atteindre l'objectif fixé. Si certaines des activités n'ont pas été menées à terme, il a constaté des progrès satisfaisants pour chacun des trois objectifs prioritaires, à savoir l'objectif 1 (Réagir rapidement aux problèmes actuels, naissants et cruciaux); l'objectif 3 (Accroître les effets en faisant en sorte que les normes du Codex soient reconnues et utilisées) et l'objectif 4 (Faciliter la participation de tous les membres du Codex tout au long du processus d'établissement d'une norme). Il a présenté certains exemples de réussite pour chacun des objectifs prioritaires, y compris les efforts mis en œuvre pour promouvoir l'engagement au sein de domaines techniques prioritaires tels que la résistance aux antimicrobiens et les aflatoxines dans le cadre de l'objectif 1; les efforts de sensibilisation aux textes du Codex pour gérer les difficultés liées à la sécurité sanitaire des aliments durant la pandémie, comme les difficultés en rapport avec l'hygiène ainsi que l'inspection et la certification des importations et des exportations dans le cadre de l'objectif 3; mais aussi des événements régionaux de formation en ligne pour optimiser la participation aux travaux du Codex dans le cadre de l'objectif 4.
83. Le secrétariat du Codex a présenté les progrès réalisés lors de la mise en œuvre du plan de travail régional dans le domaine de la communication qui soutient spécifiquement l'objectif 3 du Plan stratégique du Codex 2020-2025, et il a salué l'excellent travail de la région sur ce point. Il a noté qu'il restait une marge d'amélioration, car, à l'heure actuelle, environ la moitié des pays de la région seulement soutiennent activement le plan de travail dans le domaine de la communication, et il a présenté les résultats de l'enquête menée auprès des membres de la région afin d'évaluer l'avancement de la mise en œuvre du plan (appendice V). La communication dans la région se fait le plus souvent par courrier électronique, mais l'envoi d'informations par les canaux formels de messagerie électronique du Codex aux institutions pertinentes et aux populations des pays membres a parfois posé problème. Le secrétariat du Codex a souligné qu'il était important que les membres lui communiquent les coordonnées actualisées de leurs points de contact du Codex, et a mis en avant le rôle clé de ces derniers dans la diffusion des informations à l'échelle nationale.

**Discussion**

84. Les délégués ont salué les progrès accomplis et les efforts du coordonnateur régional pour promouvoir la mise en œuvre du plan de travail malgré les difficultés rencontrées, et ils ont fait part des points de vue et informations suivants:
- une formation poussée pour améliorer les capacités des membres, et une collaboration/coordination continue entre la FAO, l'OMS et l'UA seraient très utiles pour optimiser les avantages du Codex dans la région;
  - le plan stratégique a également encouragé l'organisation d'activités nationales pour contribuer à sa mise en œuvre et à une participation plus efficace au sein du Codex;
  - il est essentiel d'encourager les membres à produire des données dans les domaines nécessitant l'élaboration de normes, et de s'engager dès les prémices de cette procédure d'élaboration pour favoriser l'appropriation et l'utilisation de ces normes; et
  - enfin, le programme européen intitulé «Une meilleure formation pour des denrées alimentaires plus sûres» propose une formation complémentaire afin d'améliorer la participation au Codex. Tous les membres de la région ont été invités à cette formation, qui se déroulera à Addis-Abeba du 10 au 14 octobre 2022.
85. Par suite du point 3 de l'ordre du jour et étant donné qu'à sa quarante-quatrième session, la Commission du Codex Alimentarius a reconnu que le soixantième anniversaire du Codex était l'occasion idéale de sensibiliser et mobiliser par rapport aux travaux du Codex ainsi qu'à la qualité et la sécurité sanitaire des aliments, les membres ont fourni des informations sur les différents projets en cours de développement pour célébrer ce soixantième anniversaire ainsi que la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments en 2023. Ces projets incluent:
- l'identification et la présentation d'un ambassadeur chargé de promouvoir la sécurité sanitaire des aliments et l'utilisation des textes du Codex;
  - un engagement politique de haut niveau visant la publication d'une déclaration de politique générale clé en 2023;

---

<sup>13</sup> CX/CAFRICA 22/24/9; CRD8 (Sénégal); CRD10 (secrétariat du Codex).

- une implication auprès des exploitants du secteur alimentaire pour mieux comprendre leurs difficultés de mise en conformité vis-à-vis des normes, et la fourniture d'orientations et l'accès à une éducation aidant à respecter cette conformité;
- l'organisation d'événements médiatiques qui engageraient les principaux acteurs, et de campagnes médiatiques qui s'adresseraient aux acteurs pertinents;
- l'organisation d'ateliers et d'événements connexes afin d'amplifier la diffusion des messages liés à la sécurité sanitaire des aliments et de susciter l'intérêt pour la sécurité sanitaire des aliments et les normes du Codex;
- l'encouragement de financements supplémentaires pour les travaux du Codex et l'élaboration de normes à l'échelle nationale;
- la promotion de l'engagement des organismes de réglementation vis-à-vis du grand public à partager les informations relatives aux normes et à la sécurité sanitaire des aliments;
- l'organisation d'événements spéciaux, comme une journée de la science, afin de partager les coulisses de la sécurité sanitaire des aliments.

### Prochaines étapes

86. Alors que le plan stratégique actuel s'étend jusqu'en 2025, le coordonnateur a proposé de continuer à se concentrer sur les objectifs 1, 3 et 4, et de poursuivre les activités identifiées dans le plan de travail pendant les deux prochaines années. Il a également suggéré de conserver les activités qui n'avaient pas pu être menées à bien ces dernières années, comme l'enquête sur les questions émergentes dans la région, compte tenu de l'importance de ces informations pour la planification et l'établissement des priorités dans la région.
87. En outre, il a été proposé d'inclure des références à la manière dont la région et ses membres pourraient célébrer le soixantième anniversaire du Codex, les projets en cours dans plusieurs pays membres étant déjà notés. L'importance d'une planification précoce des célébrations et de résultats concrets a été soulignée. Il a également été convenu d'intégrer des références à la promotion de l'enquête sur l'utilisation et l'impact des normes du Codex (voir point 3, par. 19) dans la région, car cela pourrait apporter des informations précieuses sur l'utilisation des textes du Codex dans la région. Les membres ont soutenu l'approche proposée par le coordonnateur régional.
88. En ce qui concerne la communication, si certaines difficultés ont été constatées, notamment en lien avec les ressources permettant de mettre en œuvre les activités et de faire des progrès qui pourraient ensuite être partagés, la valeur d'un plan de travail dans le domaine de la communication qui soit ciblé pourrait motiver d'autres pays de la région à partager leurs expériences et apporter une reconnaissance de ces progrès.

### Conclusion

89. À sa vingt-quatrième session, le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique:
- a reconnu les progrès accomplis dans la mise en œuvre du plan de travail régional 2020-2022 à l'appui de la mise en œuvre du Plan stratégique du Codex 2020-2025 et du plan de communication régional;
  - a approuvé le plan de communication 2022-2024 tel que présenté (appendice VI);
  - a approuvé le plan de travail régional 2022-2024 destiné à appuyer la mise en œuvre du Plan stratégique du Codex pour 2020-2025 (appendice VII);
  - a confirmé que les voies de communication du Codex existantes étaient toujours pertinentes et a encouragé les membres à veiller à la diffusion appropriée des communications officielles du Codex-L à l'échelle nationale;
  - a reconnu les efforts déployés par les membres pour célébrer le soixantième anniversaire du Codex et la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments, et a encouragé tous les membres de la région à entreprendre la planification des activités afin que ces occasions soient efficacement mises à profit pour promouvoir l'implication en matière de sécurité sanitaire des aliments et obtenir un engagement stratégique et politique en faveur du Codex et de la sécurité sanitaire des aliments.

### NOMINATION DU COORDONNATEUR (point 10 de l'ordre du jour)<sup>14</sup>

90. Le secrétariat du Codex a présenté le point de l'ordre du jour. Il a rappelé que l'Ouganda avait été nommé coordonnateur pour l'Afrique par la quarante-troisième session de la Commission du Codex Alimentarius, et qu'après ce mandat, il pouvait être réélu.

---

<sup>14</sup> CX/AFRICA 22/24/10; CRD06 (République-Unie de Tanzanie).

91. À sa vingt-quatrième session, le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique a reconnu l'excellent travail de l'Ouganda et est convenu à l'unanimité de recommander à la Commission du Codex Alimentarius de renommer, à sa quarante-cinquième session, l'Ouganda pour un deuxième mandat en tant que coordonnateur pour l'Afrique.
92. L'Ouganda a remercié les membres du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique de leur soutien et a accepté cette nomination.

#### **QUESTIONS DIVERSES (point 11 de l'ordre du jour)<sup>15</sup>**

- Proposition de nouveaux travaux relatifs à l'élaboration d'une norme sur le kethiakh
  - Proposition de nouveaux travaux relatifs à l'élaboration d'une norme sur le thiakry
93. Le Sénégal a brièvement présenté les deux propositions de nouveaux travaux dans le document CRD09. Il a expliqué que les deux produits mentionnés dans ledit document étaient fabriqués et commercialisés dans la région, surtout en Afrique de l'Ouest, précisant que le kethiakh était du poisson fumé, bouilli ou grillé (sardinelle, ethmalose), alors que le thiakry était un produit à base de céréales.
  94. Les problématiques suivantes ont été soulevées pour les deux documents de projet:
    - Des informations complémentaires sur les pays producteurs et importateurs ainsi que les volumes des échanges devraient être incluses.
    - Toutes les lacunes dans les normes existantes du Codex sur le poisson devraient être clairement indiquées pour justifier l'élaboration d'une nouvelle norme. Leur rapport avec les nouvelles normes proposées, notamment la *Norme du Codex sur le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché* (CXS 311-2013), ainsi que la nécessité éventuelle d'un avis scientifique devraient être mis en avant.
    - Une description du processus de fabrication du kethiakh devait être clairement élaborée.
    - Des informations sur les normes nationales existantes et les réglementations régionales appliquées aux deux produits, mais aussi sur les acteurs du secteur dans la région, devaient être incluses.
  95. Dans l'ensemble, la vingt-quatrième session du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique a soutenu les propositions, mais aussi pris note de la nécessité de garantir que l'inclusion de produits similaires dans différentes parties de région. Plusieurs membres ont fait part de leur souhait de travailler avec le Sénégal afin de poursuivre l'élaboration des propositions, et surtout définir un champ d'application clair pour les nouveaux travaux. Le Sénégal a fait part de son souhait de travailler sur ce sujet avec les membres intéressés.
  96. À sa vingt-quatrième session, le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique a demandé au Sénégal, afin d'aborder les lacunes/problématiques susmentionnées, de préparer et envoyer un document de travail et une mise à jour du document de projet pour chacun des produits, qui seront soumis à examen lors de la prochaine session.
  97. Sur proposition d'un membre, à sa vingt-quatrième session, le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique a observé une minute de silence en l'honneur et à la mémoire de la défunte reine Elizabeth II du Royaume-Uni.

#### **DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (point 12 de l'ordre du jour)**

98. À sa vingt-quatrième session, le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique a été informé que sa vingt-cinquième session se tiendrait dans environ deux ans et que des précisions seraient communiquées aux membres une fois que la Commission du Codex Alimentarius aurait nommé le coordonnateur, à sa quarante-cinquième session, et après consultation du secrétariat du Codex.

---

<sup>15</sup> CRD09 (Sénégal).

**LIST OF PARTICIPANTS  
LISTE DES PARTICIPANTS  
LISTA DE PARTICIPANTES**

**CHAIRPERSON – PRÉSIDENT – PRESIDENTE**

Mr Hakim Mufumbiro Baligeya  
Principal Standards Officer/CCAFRICA Coordinator  
Uganda National Bureau of Standards  
Kampala

**CHAIR'S ASSISTANT – ASSISTANTES DU PRÉSIDENT – ASISTENTES DEL PRESIDENTE**

Ms Rebecca Kizito  
Principal Standards Officer - Publishing and Library  
Uganda National Bureau of Standards  
Kampala

Mrs Irene Wanyenya Mwesigwa Mwesigwa  
Principal Food Safety Officer  
National Drug Authority  
Kampala

**MEMBER COUNTRIES – PAYS MEMBRES – PAÍSES MIEMBROS**

**BENIN - BÉNIN**

Mr Egnon Jacques Hougbenou Houn gla  
Directeur de l'Alimentation et de la Nutrition Appliquée  
Ministère de l'Agriculture, de l'Élevage et de la Pêche  
Porto-Novo

Dr Akim Belco Latifou  
Chef du Service Suivi Evaluation et Coopération  
Ministère de l'Agriculture, de l'Élevage et de la Pêche  
Cotonou

Prof Déley Sylvain Dabade  
Enseignant-Chercheur  
Faculté des Sciences Agronomiques,  
Université d'Abomey-Calavi

Dr Innocent Togla  
Secrétaire Général Adjoint du Ministère de l'Agriculture,  
de l'Élevage et de la Pêche  
Ministère de l'Agriculture, de l'Élevage et de la Pêche  
Cotonou

Mr Comlan Dagbégnon Tossougbo Hinson  
Chef Service Qualité Nutritionnelle et Technologie  
Alimentaire, Point focal d'animation du Comité National  
du Codex Alimentarius  
Ministère de l'Agriculture de l'Élevage et de la pêche  
Cotonou

Dr Karamatou Adjokè Wabi Agbe  
Chef Division Contrôle aux Frontières  
Ministère de l'Agriculture, de l'Élevage et de la Pêche  
Cotonou

**BOTSWANA**

Ms Lephutshe Ada Senwelo  
Senior Scientific Officer - Food Safety - CCP  
Ministry of Health  
Gaborone

Dr Miriam Boitshepo Keikotlhaile  
Chief Research Scientist  
NARDI - National Agricultural Research and  
Development Institute  
Kanye

Mrs Esther Rugara  
Principal Scientific Officer - Food Safety  
Ministry of Health  
Gaborone

Ms Ofentse Batlhomilwe  
Animal Breeding Administrator  
BUAN Farms  
Gaborone

Mr Juda Bogopa  
Senior Research Scientist  
NARDI - National Agricultural Research and  
Development Institute  
Kanye

Mr Opelo Batsho Joseph  
Assistant Livestock Supervisor  
BUAN Farms  
Gaborone

Dr Miriam Boitshepo Keikotlhaile  
Chief Research Scientist  
Nardi  
Kanye

Ms Rosemary Kelebemang  
CHEMIST II  
Ministry of Environment and Tourism  
Gaborone

Ms Galeboe Mabiletsa  
Senior Scientist - Certification  
Botswana Bureau of Standards  
Gaborone

Ms Kutlwano Matsuokwane  
Intern  
Botswana Bureau of Standards  
Gaborone

Ms Tsholofelo Moatshe  
Food Technologist  
Woolworths Botswana  
Gaborone

Mr Oreeditse Moje  
Standard Scientist  
Botswana Bureau of Standards  
Gaborone

Mr Clifford Motsemme  
Principal Health Officer - Nutrition  
Ministry of Health  
Gaborone

Mr Alam Mphande  
Principal Scientific Officer II  
Ministry of Health and Wellness  
Gaborone

Ms Martha Nsiwa  
Dairy Cattle Graduate Entrepreneur  
Buan Enterprises  
Gaborone

Rinett Pharatlhathe  
Food Safety Officer  
Ministry Of Health  
Gaborone

Ms Lesang Podile  
Food Safety Temp Officer  
Ministry of Health  
Gaborone

Ms Malebogo Ralefala  
Senior Research Scientist  
National Agricultural Research and Development Inst

Dr Bonno Sekwati-Monang  
Senior Lecturer  
Botswana University of Agriculture and Natural  
Resources  
Gaborone

Mrs Molly Setekia-Masima  
Scientific Officer - Food Safety  
Ministry of Health  
Gaborone

Dr David Takuwa  
Lecturer  
University of Botswana  
Gaborone

Kesego Tlhomelang  
Ministry of Health  
Gaborone

#### **BURKINA FASO**

Mr Dominique Ouedraogo  
Ingénieur Agronome  
Ministère en charge de l'Agriculture  
Ouagadougou

Mrs Estelle Bambara  
Director of Nutrition  
Ministry of Health  
Ouagadougou

Mr Abdoulaye Gueye  
Responsable de la sécurité sanitaire des aliments  
Ministère de la Santé Publique  
Ouagadougou

Dr Charles Parkouda  
Docteur en science des aliments  
Ministère de la Recherche  
Ouagadougou

#### **BURUNDI**

Mr Ntahomvukiye Celestin  
CCP  
Bureau Burundais de Normalisation et Contrôle de la  
Qualité (BBN)  
Bujumbura

Ms Sindayirwanya Beatrice  
Food Safety Expert  
Private Sector  
Bujumbura

Mr Rudaragi Désire  
Codex Forum Member  
Bureau Burundais de Normalisation  
Bujumbura

Mrs Nimbona Pelagie  
Codex Forum Member  
CNTA  
Bujumbura

Mr Eric Ruracenyeka  
Burundi Codex Forum Member  
Burundi Bureau of Standards  
Bujumbura

#### **CABO VERDE**

Ms Patrícia Alfama  
Administradora Executiva  
ERIS  
Praia

Mr Edson Dos Santos  
Director  
ERIS  
Praia

Ms Janete Évora  
Nutricionista e membro dirigente da ADECO  
Mindelo

**CAMEROON - CAMEROUN - CAMERÚN**

Mr Awal Mohamadou  
Agence des Normes et de la Qualité  
Yaoundé

Mr Medi MOUNGUI  
Ambassade du Cameroun  
Rome

Mr Indongo Yves Laret  
Directeur du Développement de la Qualité  
Ministère des Mines, de l'industrie et du  
développement Technologique  
Yaoundé

**CÔTE D'IVOIRE**

Mrs Ténédjia Coulibay  
Directeur / Point de contact  
Laboratoire national d'appui au développement de  
l'agriculture  
Abidjan

Mrs Adeline Sanogo Epse Gale  
Sous-Directeur / Assistante du Point de Contact  
Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural/  
CNCA-CI  
Abidjan

**DEMOCRATIC REPUBLIC OF CONGO -  
RÉPUBLIQUE DÉMOCRATIQUE DU CONGO -  
REPÚBLICA DEMOCRÁTICA DEL CONGO**

Dr Damien Nguba Kasongo  
Point Contact National Codex  
Secretariat Technique Comité National  
Kinshasa

Dr Honoré N'lemba Mabela  
Directeur des services vétérinaires  
Secretariat Technique Comité National  
Kinshasa

Dr Jean Marie Olenga Yuma  
Chargé de communication Codex  
Secretariat Technique Comité National  
Kinshasa

**EGYPT - ÉGYPTÉ - EGIPTO**

Eng Hanan Ibrahim  
Focal point of Egyptian Codex Contact Point &  
Manager of Food Standards Department - Egyptian  
Organization for standardization & Quality (EOS) Cairo

Eng Mariam Barsoum Onsy Barsoum  
Food Standards Specialist  
Egyptian Organization For Standardization and Quality  
(EOS)  
Cairo

Eng Noha Mohamed Atia  
Food standards specialist  
Egyptian Organization for Standardization and Quality  
(EOS)  
Cairo

**ETHIOPIA - ÉTHIOPIE - ETIOPIÁ**

Mr Geremew Tassew  
Senior Food Processing specialist  
TechnoSereve  
Addis Ababa

Mr Mengistu Tefera Addis  
Advisor to the Customs Commissioner General  
Ethiopian Customs Commission  
Addis Ababa

**GAMBIA - GAMBIE**

Mr Mamodou Bah  
Director General  
Food Safety and Quality Authority  
Banjul

Mr Malang N Fofanna  
Programme Manager  
National Nutrition Agency  
Banjul

Ms Lalia Jawara  
Codex contact point  
Food safety and Quality Authority  
Banjul

**GHANA**

Mr Andrew Amankwah Larrey  
Codex Contact Point Manager  
Ghana Standards Authority  
Accra

**GUINEA-BISSAU - GUINÉE-BISSAU**

Mr Nsumne Jose Mora  
Point Contact de Comité National du Codex  
Alimentarius et Directeur de Service de l'Information et  
Communication  
Institut National de la Recherche Agricole de la Guinée-  
Bissau  
Bissau

**KENYA**

Dr Allan Azegele  
Deputy Director  
Ministry of Agriculture, Livestock & Fisheries  
Nairobi

Dr Kimutai Maritim  
Director  
Kenya Dairy Board

Dr George Abong  
Senior Lecturer  
University of Nairobi  
Nairobi

Mr Lawrence Aloo  
Chief Biochemist  
National Public Health Laboratories  
Ministry of Health  
Nairobi

Ms Bonita Aluoch  
Standards Officer  
Kenya Bureau of Standards  
Nairobi

Mrs Muchemi Grace Nyawira  
Head of PCPB Laboratory  
Pest Control Products Board  
Nairobi

Mr Peter Kamuti  
Senior Analyst Chemist  
Kenya Plant Health Inspectorate Services  
Nairobi

Ms Felista Kerubo Nyakoe  
Assistant Director  
Kenya Accreditation Services  
Nairobi

Ms Maryann Kindiki  
Manager, National Codex Contact Point  
Kenya Bureau of Standards  
Nairobi

Ms Mildred Kosgei  
Principal Standards and Enterprise Officer  
Kenya Dairy Board  
Nairobi

Mr Danset Moranga  
Senior Standards Officer  
Kenya Bureau of Standards  
Nairobi

Dr Evans Ngunjiri Muthuma  
Assistant Director of Veterinary  
Ministry of Agriculture, Livestock and Fisheries  
Nairobi

Mr Peter Mutua  
Manager, Food Standards  
Kenya Bureau of Standards  
Nairobi

Ms Lucy Muthoni Namu  
Deputy Director  
Kenya Plant Health Inspectorate Services  
Nairobi

Mr Patrick Mbogo Njeru  
Senior Analytical Chemist  
Kenya Plant Health Inspectorate Service  
Nairobi

Mr James Ojiambo  
Regulatory & Scientific Affairs Manager  
Nestlé Kenya Ltd  
Nairobi

Ms Julia Kiage-Otaya  
Director, Scientific and Regulatory Affairs  
Coca-Cola Nigeria Ltd  
Lagos

Ms Josephine Simiyu  
Deputy Director  
Agriculture and Food Authority  
Nairobi

Dr Teresia Waithaka  
Scientific Regulatory Affairs Officer  
Coca-Cola  
Nairobi

#### **LIBERIA - LIBÉRIA**

Mr Stephen Y. Mambu  
Director  
National Standards Laboratory of Liberia

#### **MADAGASCAR**

Mrs Lantomalala Raharinosy  
Point de Contact du Codex  
Ministère de l'Industrialisation du Commerce et de la

Consommation  
Antananarivo

Prof Halitiana Rafalimanana  
Enseignant chercheur  
Université d'Antananarivo  
Antananarivo

#### **MALAWI**

Mrs Flora Dimba  
Principal Environmental Officer  
Ministry of Health  
Lilongwe

Dr Gilson Njunga  
Director of Animal Health (Field Services)  
Ministry of Agriculture, Irrigation and Water  
Development  
Lilongwe

Mrs Gloria Chaonamwene  
Director of Quality Assurance Services  
Malawi Bureau of Standards  
Blantyre

Mr Demster Kumvenji  
Certification Officer  
Malawi Bureau of Standards  
Blantyre

Mrs Elizabeth Kunje  
Deputy Director of Standards Development- Food &  
Agriculture  
Malawi Bureau of Standards  
Blantyre

Ms Mercy Mfuné  
Standards Officer  
Malawi Bureau of Standards  
Blantyre

Mr Justin Onani  
Senior Standards Officer  
Malawi Bureau of Standards  
Blantyre

Mr Fred Sikwese  
Director of Standards Development  
Malawi Bureau of Standards  
Blantyre

#### **MALI - MALÍ**

Mr Mahmoud Abdoul Camara  
Chargé du Service Central de Liaison du Codex pour le  
Mali  
Agence Nationale de la Sécurité Sanitaire des Aliments  
Bamako

#### **MAURITIUS - MAURICE - MAURICIO**

Dr Shalini Neeliah  
Principal Scientific Officer  
Food Science and Technology Division  
Contact Codex Point  
Réduit

#### **MOROCCO - MAROC - MARRUECOS**

Eng Bouchra Messaoudi  
Cadre au Service de la Normalisation et Codex  
Alimentarius  
Office National de la Sécurité Sanitaire des Produits  
Alimentaires  
Rabat

Eng Najia Ameer  
Responsible of pathogen laboratory  
National Institute Hygiene  
Rabat

Mr Mounir Assime  
Head of Technical Control Department  
Morocco FOODEX  
Casablanca

Mr Moulay Youssef El Bouazzaouy  
Head of service  
Directorate General of Territorial Communities  
Rabat

Mrs Beqqali Himdi Ihssane  
Chef de la Division de la Normalisation et des  
Questions SPS  
Office National de Sécurité Sanitaire des Produits  
Alimentaires  
Rabat

Mrs Khadija Kadiri  
Chef du Service de la Normalisation et du Codex  
Alimentarius  
Office National de la Sécurité Sanitaire des Produits  
Alimentaires  
Rabat

Dr Brahim Karfal  
Chef de Service de la Réglementation et des  
Autorisations  
Agence Nationale pour le Développement de  
l'Aquaculture  
Rabat

Mr Najib Layachi  
Conseiller  
Fédération des Industries de la Conserve des Produits  
Agricoles du Maroc (FICOPAM)

Dr Abdelkarim Moujanni  
Chief of Sanitary and Phytosanitary Watch and Market  
Access  
National Office of Food Safety (ONSSA)

Dr Samah Tahri  
Cadre au service de la Normalisation et du Codex  
Alimentarius  
Office National de Sécurité Sanitaire des Produits  
Alimentaires  
Rabat

#### **NAMIBIA - NAMIBIE**

Dr Vistorina Benhard  
State Veterinarian  
Ministry of Agriculture, Water and Land Reform  
Windhoek

Dr Anja Boshoff  
Manager-  
Meatboard of Namibia  
Windhoek

Ms Paloma Ellitson  
General Manager Testing and Inspection  
National Standard Body  
Walvis Bay

Dr Jessy Kamwi  
Deputy Chief Veterinary Officer  
Ministry of Agriculture, Water and Land Reform  
Windhoek

Dr Adrianatus Maseke  
Executive  
MEATCO Namibia  
Windhoek

Mr Alexander Merero  
Lecturer  
Namibia University of Science and Technology  
Windhoek

Ms Rosina Shiimbashike  
Manager  
Namibian Standard Institution  
Windhoek

Mr Salomon Tsanigab  
Head of Food Safety  
Namibian Agronomic Board  
Windhoek

Ms Marjorie Van Wky  
Chief Health Programme  
Ministry of Health and Social Services  
Windhoek

#### **NEW ZEALAND - NOUVELLE-ZÉLANDE –**

##### **NUEVA ZELANDIA**

Mr Raj Rajasekar  
Vice Chair Commission  
Ministry for Primary Industries  
Wellington

##### **NIGER - NIGER**

Dr Souleyatou Illa Kane  
DIRECTRICE  
Ministère de l'agriculture et de l'élevage  
Niamey

Mr Abarchi Soumana  
Chef de Division  
Ministre du Commerce  
Niamey

##### **NIGERIA - NIGÉRIA**

Mrs Kemisola Kikelomo Ajasa  
Vice Chairman Technical Committee  
Association of Food, Beverage and Tobacco Employers  
(AFBTE)  
Lagos

Mrs Olusola Margaret Akinyemi  
Deputy Director  
Federal Ministry of Environment  
Lagos

Mr Olugbemiga John Atanda  
DD/NC Food Safety and Quality Programme  
Federal Ministry of Health  
Abuja

Dr Salome Samuel Bawa  
Assistant Director  
Federal Ministry of Agriculture and Rural Development  
Abuja

Mrs Eva Obiageli Edwards  
Director  
National Agency for Food and Drug Administration and  
Control (NAFDAC)  
Lagos

Mrs Talatu Kudi Ethan  
Director NCR/Head Codex Contact Point  
Standards Organisation of Nigeria  
Abuja

Mrs Olajumoke Omotola Makanju  
Assistant Director  
National Agency for Food and Drug Administration and  
Control (NAFDAC)  
Lagos

Dr Nkechi Osondu Mba  
Deputy Director  
Consumer Protection Council  
Abuja

Dr Mustapha Mohammad  
Assistant Director  
Federal Ministry of Agriculture and Rural Development  
Abuja

Ms Philomina Ngozi Nwobosi  
Assistant Chief Scientific Officer  
Federal Ministry of Health  
Abuja

Dr Yaya Olaitan Olaniran  
Nigeria Permanent Representative to FAO  
Perm Rep Nigeria  
Rome

Mr Oluwatobi Aduraleke Vaughan  
Chief Regulatory Officer  
National Agency for Food and Drug Administration and  
Control (NAFDAC)  
Lagos

Mr Ibrahim Yahaya  
Assistant Chief Standards Officer  
Standards Organisation of Nigeria  
Karu LGA

#### **RWANDA**

Mr Jean D'amour Hashimimana  
Operations Manager  
MINIMEX Ltd

Mr Justin Manzi Muhire  
Analyst  
Rwanda Food and Drugs Authority

Mr Fabien Matsiko  
Lecturer  
University of Rwanda

Mr Paul Mbonyi  
Manager  
Adecor  
Kigali

Mr Aimable Mucyo  
Food Products Standards Officer  
Rwanda Standards Board

Mrs Athanasie Mukeshiyaremye  
Ag. NSD Manager  
Rwanda Standards Board  
Kigali

Mr Emmanuel Munezero  
Products and Technology Development Specialist  
National Industrial Research Development Agency

Mr Celestin Munyensanga  
Packaged Food Assessment & Registration Analyst  
RFDA

Mr Herve Mwizerwa  
Quality Specialist  
NAEB

Mr Diogene Ngezahayo  
Specialist  
Rwanda Food and Drug Authority

Dr Kizito Nishimwe  
Lecturer  
University of Rwanda

Dr Margueritte Niyibituronsa  
Senior Researcher  
Rwanda Agriculture and Animal Resources  
Development Board

Ms Rosine Niyonshuti  
CODEX CONTACT POINT  
Rwanda Standards Board  
Kigali

#### **SENEGAL - SÉNÉGAL**

Prof Amadou Diouf  
President  
Comité national du Codex alimentarius  
Dakar

Dr Raphaael Coly  
Expert SSA  
Comite National Codex  
Dakar

Mrs Sokhna Diao  
Enseignant Chercheur  
Laboratoire De Chimie Analytique  
Dakar

Dr Abdoulaye Diawara  
Inspecteur Technique  
Cabinet Ministère  
Dakar

Ms Ndeye Maguette Diop  
Responsable Division Agroalimentaire  
Association Sénégalaise De Normalisation  
Dakar

Mrs Mame Diarra Faye  
Point De Contact National Codex  
Direction Générale Sante  
Dakar

Mr Moustapha Kane  
Chef de la Brigade Régionale d'Hygiène de Dakar  
Service nationale de l'Hygiène  
Dakar

Dr Ale Kane  
Enseignant Chercheur  
Université Gaston Berger  
Saint-Louis

Dr Coumba Kebe  
Chef de Division  
Direction Services Vétérinaires  
Dakar

Mr Abdou Aziz Ly  
Secretariat Technique CNCA  
Comite National Codex  
Dakar

Mrs Astou Ndiaye  
 Chef D'unité  
 Laboratoire National D Analyses Et De Contrôle  
 Dakar

Mrs Safietou Diallo Sabaly  
 Chef De Bureau  
 Direction Protection Des Végétaux  
 Dakar

Mrs Marie Ndao Sarr  
 Responsable Unité Chimie  
 Centre Ceres Locustox  
 Dakar

Prof Serigne Omar Sarr  
 Enseignant Chercheur  
 Université Cheikh Anta Diop

Mrs Maimouna Sow  
 Chef de Division  
 Service National de l'Hygiène  
 Dakar

Dr Assiongbon Teko-agbo  
 Enseignant Chercheur  
 EISMV

Mr Ndiouma Tine  
 Chef De Bureau  
 Direction Du Commerce Intérieur  
 Dakar

#### **SEYCHELLES**

Mr Christopher Hoareau  
 Chief Fish Inspector at Seychelles Bureau of Standards  
 Seychelles Bureau of Standards  
 Victoria

Ms Naomi Laurence  
 Principal Public Health Officer  
 Public Health Authority  
 Victoria

#### **SOMALIA - SOMALIE**

Dr Mohamed Noor  
 Head of Food and drug  
 Ministry of Health  
 Garowe

#### **SOUTH AFRICA - AFRIQUE DU SUD - SUDÁFRICA**

Mrs Penny Campbell  
 Director: Food Control  
 Department of Health  
 Pretoria

Ms Yvonne Tsiane  
 Assistant Director: Food Control  
 Department of Health  
 Pretoria

Mr Deon Jacobs  
 Principal Inspector  
 National Regulator for Compulsory Specifications  
 Cape Town

Mrs Meisie Katz  
 General Manager: Food and Associated Industries  
 National Regulator for Compulsory Specifications  
 Cape Town

Ms Aluwani Madzivhandila  
 Assistant Director: Food Control  
 Department of Health  
 Pretoria

Mr Malose Daniel Matlala  
 Deputy Director: Food Control  
 Department of Health  
 Pretoria

Dr Mbulaheni Mutengwe  
 Acting Deputy Director: Food Safety and Quality  
 Assurance  
 Department of Agriculture, Land Reform and Rural  
 Development  
 Pretoria

Mrs Nolene Naicker  
 Assistant Director: Nutrition  
 Department of Health  
 Pretoria

#### **SOUTH SUDAN - SOUDAN DU SUD – SUDÁN DEL SUR**

Dr David Solomon Adwok  
 National Codex Contact Point  
 South Sudan National Bureau of Standards  
 JUBA

Mr Majak Deng Kuol  
 Deputy Executive Director  
 South Sudan National Bureau of Standards  
 Juba

Dr Kuorwel Kuai Kuorwel  
 Director General  
 Technical Operations  
 South Sudan National Bureau of Standards  
 Juba

Ms Neima Samson Sabit  
 Director of Certification and Export  
 South Sudan National Bureau of Standards  
 Juba

Ms Liza Nelson Michael Taban  
 Deputy Director /EAC Codex Focal Point  
 South Sudan National Bureau of Standards  
 Juba

Dr Rita Tulba  
 Chairperson of Codex National Committee  
 National Drugs and Food Authority -Ministry of Health  
 Juba

#### **TOGO**

Mrs Adjovi Efanam Akakpo  
 Environnementaliste  
 Togo  
 Lomé

Dr Danto Ibrahim Barry  
 Vétérinaire  
 Togo  
 Lomé

Dr Chantal Ekpetsi Goto  
 Directeur  
 Institut Togolais de Recherche Agronomique  
 Lomé

Dr Dédé Mawulé Hanvi  
 Chef section laboratoire  
 Institut Togolais de Recherche Agronomique  
 Lomé

Mr Pitassa Payenam  
 Ingénieur agroalimentaire  
 ONG privée  
 Lomé

Mrs Yawavi Justine Sanni  
 Responsable Laboratoire Microbiologique  
 Togo  
 Lomé

Mr Kossi Touglo  
 Microbiologiste  
 Togo  
 Lomé

#### **UGANDA - OUGANDA**

Dr Henry Mwebesa  
 Director General of Health Services  
 Ministry of Health  
 Kampala

Ms Vicky Adongo  
 Quality Manager  
 Fresh cuts (U) Limited

Mr Roderick Atuhaire  
 Senior Policy Analyst  
 Ministry of Health  
 Kampala

Mr Alex Bambona  
 Assistant Commissioner  
 Ministry Agriculture Animal Industry and Fisheries

Prof Yusuf Byaruhanga  
 Professor  
 Makerere University

Mr Richard Kimera  
 Team Leader  
 Consumer Center

Mr Musa Kwehangana  
 Biosafety Officer  
 Uganda National Council for Science and Technology  
 Kampala

Prof William Kyamuhangire  
 Director  
 Food and Nutrition Solutions Ltd  
 Kampala

Mr Moses Matovu  
 Senior Certification Officer  
 Uganda National Bureau of Standards  
 Kampala

Mr Francis Mukalazi  
 Senior Quality Assurance Officer  
 Ministry of Trade Industry and Cooperatives

Prof Charles Muyanja  
 Professor  
 Makerere University  
 Kampala

Ms Phoebe Nabunya  
 Technical Officer  
 WHO Country Office

Ms Samalie Namukose  
 Assistant Commissioner  
 Ministry of Health  
 Kampala

Dr Joesphine Nyanzi  
 Principal Inspector  
 National Drug Authority

Prof George William Nasinyama  
 Vice Chancellor  
 Unicaf University, Uganda  
 Kampala

Ms Sarah Ngalombi  
 Senior Nutritionist  
 Ministry of Health  
 Kampala

Mr Allan Ochieng  
 Assistant Lecturer  
 Makerere University

Mr Geoffrey Onen  
 Assistant Commissioner  
 Directorate of Government Analytical laboratories

Mr John Semolya  
 Manager  
 Casseroles Uganda Limited

Ms Juliet Tindyebwa  
 Food Safety Officer  
 Mbarara City Council

Mr Julius Twinamasiko  
 Project Coordinator  
 Ministry of Health

Mr Siragi Wakaabu  
 Agriculture Attaché / Alternate Permanent  
 Representative to FAO, IFAD and WFP  
 Embassy of the Republic of Uganda

#### **UNITED REPUBLIC OF TANZANIA – RÉPUBLIQUE-UNIE DE TANZANIE – REPÚBLICA UNIDA DE TANZANÍA**

Mr Lawrence Chenge  
 Head Agriculture and Food Standards  
 Tanzania Bureau of Standards  
 Dar Es Salaam

Ms Lilian Gabriel  
 Standards Officer  
 Tanzania Bureau of Standards  
 Dar Es Salaam

Ms Stephanie Silas Kaaya  
 Standards Officer  
 Tanzania Bureau of Standards  
 Dar es Salaam

Mr Phineas Ocholla  
 Standards Officer  
 Tanzania Bureau Of Standards (TBS)  
 Dar es salaam

#### **ZAMBIA - ZAMBIE**

Ms Mutibo Chijikwa  
 Senior Biosafety Officer  
 National Biosafety Authority  
 Chilanga

Dr Paul Kachapulula  
Senior Lecturer  
University of Zambia  
Lusaka

Ms Andela Kangwa  
Nutrition Specialist  
Food and Agriculture Organization  
Lusaka

Mr Christopher Mtonga  
Director- Public Health  
Ministry of Local Government and Rural Development  
Kabwe

Prof John Bwalya Muma  
Lecturer  
University of Zambia  
Lusaka

Mr Matongo Mwangelwa  
Senior Standards Officer  
Zambia Bureau of Standards  
Lusaka

Ms Chipo Mwela  
NPO-Nutrition  
WHO  
Lusaka

Dr Doreen Sakala  
Chief Environmental Health Officer  
Ministry of Health  
Lusaka

Mr Chrissy Shonga  
Laboratory Analyst  
Zambia Bureau of Standards  
Lusaka

Ms Belinda Kancheya Soko  
Manager Standards  
Zambia Bureau of Standards  
Lusaka

#### **ZIMBABWE**

Mr Fredy Chinyavanhu  
Deputy Director-Food Control  
Ministry of Health and Childcare  
Harare

Mrs Varaidzo Mavetera  
chief Environmental Health Officer  
Harare

Mrs Loveness Murinda  
R and D Manager  
Cairns Foods P/L  
Harare

Mr Livingstone Munyaradzi Musiyambiri  
Director  
Ministry of Health and Child Care  
Harare

#### **MEMBERS FROM OUTSIDE THE REGION / MEMBRES EXTÉRIEURS À LA RÉGION / MIEMBROS DE FUERA DE LA REGIÓN**

##### **CHINA - CHINE**

Mrs Changyao Luo  
Office Assistant  
China National Center for Food Safety Risk  
Assessment (CFSA)

Dr Jing Tian  
Researcher  
China National Center for Food Safety Risk  
Assessment  
Beijing

#### **EUROPEAN UNION - UNION EUROPÉENNE - UNIÓN EUROPEA**

Mr Sebastien Goux  
Deputy Head of Unit  
European Commission  
Brussels

Ms Judit Krommer  
Administrator  
European Commission  
Brussels

Ms Irene Seipelt  
EU Codex Contact Point  
European Commission  
Brussels

#### **FRANCE - FRANCIA**

Mr Vincent Abt  
Conseiller aux affaires agricoles  
Ambassade de France au Kenya  
Nairobi

Mr Lucas Proust  
Point de contact national  
SGAE

#### **GERMANY - ALLEMAGNE - ALEMANIA**

Ms Anne Beutling  
Officer  
Federal Ministry of Food and Agriculture  
Berlin

Ms Martine Puester  
Head of Unit  
Federal Office of Consumer Protection and Food Safety  
Berlin

#### **JAPAN - JAPON - JAPÓN**

Ms Aya Orito-nozawa  
Associate Director  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
Tokyo

#### **SWITZERLAND - SUISSE - SUIZA**

Mrs Awilo Ochieng Pernet  
Former Chairperson, Codex Alimentarius Commission  
International Affairs  
Bern

#### **UNITED STATES OF AMERICA – ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE – ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA**

Mr Kenneth Lowery  
Senior International Issues Analyst  
U.S. Codex Office  
Washington DC

Ms Kristen Hendricks  
International Issues Analyst  
U.S. Codex Office  
Washington, DC

Ms Erica Johnston  
Africa Coordinator  
USDA Foreign Agricultural Service

Ms Mary Frances Lowe  
Manager, U.S. Codex  
U.S. Codex Office  
Washington, D.C.

Ms Brianna Robinson-Verloop  
Senior Trade Advisor  
Foreign Agricultural Service

**OBSERVER ORGANIZATIONS –  
ORGANISATIONS OBSERVATRICES –  
ORGANIZACIONES OBSERVADORAS**

**AFRICAN UNION (AU)**

Ms Diana Oyena Ogwal Akullo  
Principal Officer, SPS  
AfCFTA Secretariat  
Accra

Mr John Opong-Otoo  
Food Safety Officer  
African Union Interafrican Bureau for Animal Resources  
Nairobi

**EAST AFRICAN COMMUNITY (EAC)**

Ms Stella Apolot  
Principal Standards Officer  
EASC African Community Secretariat  
arusha

Mr Martin Kimanya  
Standards and SPS expert  
EAC Secretariat

**ECONOMIC COMMUNITY OF WEST AFRICAN  
STATES (ECOWAS)**

Dr Benoit Gnonlonfin  
Senior SPS Standards Advisor  
ECOWAS  
Abuja

**THE CONSUMER GOODS FORUM (CGF)**

Mrs Anne Gerardi  
Senior Project Manager  
The Consumer Goods Forum  
Levallois

**CROPLIFE INTERNATIONAL (CROPLIFE)**

Ms Nevena Hristozova  
Regulatory Affairs Coordinator  
CropLife International  
Brussels

**FEDERATION OF EUROPEAN SPECIALTY FOOD  
INGREDIENTS INDUSTRIES (EU SPECIALTY FOOD  
INGREDIENTS)**

Ms Inas Zaatari  
Member  
EU Specialty Food Ingredients

**HELEN KELLER INTERNATIONAL (HKI)**

Ms Jane Badham  
Consultant  
Helen Keller International  
Johannesburg

**INTERNATIONAL BABY FOOD ACTION NETWORK  
(IBFAN)**

Mrs Nomajoni Ntombela  
Director  
IBFAN

**INTERNATIONAL CO-OPERATIVE ALLIANCE (ICA)**

Mr Kazuo Onitake  
Senior Scientist, Department of Quality Assurance  
International Co-operative Alliance  
Tokyo

**INTERNATIONAL COUNCIL OF BEVERAGES  
ASSOCIATIONS (ICBA)**

Mr Tlou Mokoele  
Director, Southern & East Africa  
Coca-Cola South Africa (Pty) Ltd  
Johannesburg

Ms Elaine Berkovich  
Manager, Food Regulations & Standards  
The Coca-Cola Company  
Atlanta

Ms Anine Schoevers  
Regulatory Affairs Manager, Sub-Saharan Africa  
PepsiCo  
Tyger Valley

Ms Simone Soohoo  
Director  
International Council of Beverages Associations  
Washington, DC

Mr Mpho Thothela  
Executive Director  
Beverage Association of South Africa  
Bryanston

**INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGISTS (IFT)**

Prof Abimbola Uzomah  
Professor  
Federal University of Technology  
Owerri

**INTERNATIONAL SPECIAL DIETARY FOODS  
INDUSTRIES (ISDI)**

Mr Jean Christophe Kremer  
Secretary General  
ISDI  
Brussels

Mrs Patricia G. De Mendoza  
Delegate  
ISDI

**FAO PERSONNEL  
PERSONNEL DE LA FAO  
PERSONAL DE LA FAO**

Ms Catherine Bessy  
Food Safety and Quality Officer  
Food and Agriculture Organization of the U.N.  
Rome

Mr Sansan Kambire  
Food Safety Consultant  
FAO Regional Office for Africa  
FAO

Mr Ravelomanantsoa Lalaina  
Legal Officer  
Food and Agriculture Organization of the U.N.  
Roma

Mr Abdela Musse  
Veterinary Laboratory Specialist  
FAO Bhutan  
Thimphu

Mr Blaise Ouattara  
Food Safety and Quality Officer  
Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) - FAO Regional Office for Africa  
Accra

**WHO PERSONNEL  
PERSONNEL DE L'OMS  
PERSONAL DE LA OMS**

Mrs Lusubilo Mwamakamba  
Regional Food Safety Focal Point  
World Health Organization  
Regional Office for Africa  
Congo, Brazzaville

**HOST GOVERNMENT SECRETARIAT -  
SÉCRÉTARIAT DU GOUVERNEMENT HÔTE -  
SECRETARÍA DEL GOBIERNO ANFITRIÓN**

Mr Andrew Othieno  
Manager Standards Department  
Uganda National Bureau of Standards  
Kampala

Mr Awath Aburu  
Standards Officer  
Uganda National Bureau of Standards  
Kampala

Mr Edward Kizza  
Standards Officer  
Uganda National Bureau of Standards  
Kampala

Mr Joel Peter Oryang  
Principal Standards Officer  
Uganda National Bureau of Standards  
Kampala

Mr Boniventura Kibaya  
Standards Officer  
Uganda National Bureau of Standards

Ms Pamela Akwap  
Senior Standards Officer  
Uganda National Bureau of Standards  
Kampala

Ms Rehema Meeme  
Standards Officer  
Uganda National Bureau of Standards  
Kampala

Ms Ruth Awio  
Standards Officer  
Uganda National Bureau of Standards  
Kampala

Mr Arthur Mukanga  
Standards Officer  
Uganda National Bureau of Standards  
Kampala

**CODEX SECRETARIAT**

Mr Patrick Sekitoleko  
Food Standards Officer  
Food and Agriculture Organization of the U.N. (FAO)  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Rome

Ms Sarah Cahill  
Senior Food Standards Officer  
Food and Agriculture Organization of the U.N. (FAO)  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Rome

Mr Giuseppe Di Chiera  
Programme Specialist  
Food and Agriculture Organization of the U.N. (FAO)  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Rome

Mr David Massey  
Special Adviser - Codex  
Food and Agriculture Organization of the U.N. (FAO)  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Rome

Mrs Jocelyne Farruggia  
Office Assistant  
Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO)

Ms Ilaria Tarquinio  
Programme Assistant  
Food and Agriculture Organization of the U.N. (FAO)  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Rome

Ms Elaine Raheer  
Office Assistant  
Food and Agriculture Organization of the U.N. (FAO)  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Rome

Mr Robert Damiano  
IT Clerk  
Food and Agriculture Organization of the U.N. (FAO)  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Rome

**RÉVISION PROPOSÉE DES DISPOSITIONS RELATIVES À L'ÉTIQUETAGE DES RÉCIPIENTS NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL**

**PARTIE A – NORME RÉGIONALE SUR LE BEURRE DE KARITÉ NON RAFFINÉ**

**CXS 325R-2017**

**Adoptée en 2017. Amendée en 2020.**

Le texte nouveau ajouté apparaît en **caractères gras/soulignés**. Le texte qu'il est proposé de supprimer apparaît en ~~caractères barrés~~.

**RÉVISION PROPOSÉE DE LA SECTION 7.2 (RÉCIPIENTS NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL)**

**7. ÉTIQUETAGE**

**7.1 Nom du produit**

Le produit doit être étiqueté conformément aux dispositions de la *Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985). Par ailleurs, chaque récipient doit être marqué d'une étiquette comportant les informations suivantes:

- a) Nom du produit et catégorie (en cohérence avec le tableau 1)
- b) Nom et adresse du fabricant et/ou de la marque déposée
- c) Pays d'origine
- d) Poids net en kg
- e) Date de fabrication
- f) Durée de conservation du produit
- g) Numéro ou code de lot de fabrication
- h) Instructions relatives au stockage

**7.2 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail**

~~Les renseignements exigés par la présente norme et à la section 4 de la *Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* doivent figurer sur le récipient ou dans les documents d'accompagnement, toutefois, le nom du produit, la masse nette du produit, la date de fabrication, l'identification du lot de même que le nom et l'adresse du fabricant, du conditionneur, du distributeur et/ou de l'importateur doivent figurer sur le récipient.~~

~~Cependant, l'identification du lot, le nom et l'adresse du fabricant, du conditionneur, du distributeur et/ou de l'importateur peuvent être remplacés par une marque d'identification à condition que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.~~

**L'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail devrait être conforme à la *Norme générale sur l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail* (CXS 346-2021).**

**PARTIE B – NORME RÉGIONALE SUR LES PRÉPARATIONS CUITES À BASE DE MANIOC FERMENTÉ****CXS 334R-2020****Adoptée en 2020.**

Le texte nouveau ajouté apparaît en **caractères gras/soulignés**. Le texte qu'il est proposé de supprimer apparaît en ~~caractères barrés~~.

**RÉVISION PROPOSÉE DE LA SECTION 7.3 (RÉCIPIENTS NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL)****7. ÉTIQUETAGE**

Outre les dispositions de la *Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent.

**7.1 Nom du produit**

Le nom des produits visés par la présente norme est «Préparations cuites à base de manioc fermenté», suivi du nom spécifique ou local du produit.

**7.2 Emplacement de l'étiquette**

L'étiquette des produits visés par la présente norme devrait être placée sur l'emballage secondaire.

**7.3 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail**

~~Les renseignements exigés par la présente norme et à la section 4 de la *Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* doivent figurer sur le récipient ou dans les documents d'accompagnement, toutefois, le nom du produit, la masse nette du produit, la date de fabrication, l'identification du lot de même que le nom et l'adresse du fabricant, du conditionneur, du distributeur et/ou de l'importateur doivent figurer sur le récipient.~~

~~Cependant, l'identification du lot, le nom et l'adresse du fabricant, du conditionneur, du distributeur et/ou de l'importateur peuvent être remplacés par une marque d'identification à condition que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.~~

**L'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail devrait être conforme à la *Norme générale sur l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail* (CXS 346-2021).**

**PARTIE C – NORME RÉGIONALE SUR LES FEUILLES FRAÎCHES DE *GNETUM* spp.**

CXS 335R-2020

Adoptée en 2020.

Le texte nouveau ajouté apparaît en **caractères gras/soulignés**. Le texte qu'il est proposé de supprimer apparaît en ~~caractères barrés~~.

**RÉVISION PROPOSÉE DE LA SECTION 6.2 (RÉCIPIENTS NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL)****6. ÉTIQUETAGE**

Outre les dispositions de la *Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent.

**6.1 Nom du produit**

Le nom du produit visé par la présente norme est «Feuilles de *Gnetum* spp.» suivi du nom local, le cas échéant<sup>16</sup>.

**6.2 Récipients non destinés à la vente au détail**

**L'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail devrait être conforme à la Norme générale sur l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail (CXS 346-2021). En outre, les exigences spécifiques ci-après s'appliquent:**

Chaque emballage doit porter les renseignements ci-après, imprimés d'un même côté, en caractères lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, ou ces renseignements doivent figurer dans le document d'accompagnement.

**~~6.2.1 Identification~~**

~~Nom et adresse de l'exportateur, du conditionneur et/ou code d'identification de l'expéditeur (facultatif).~~

**~~6.2.2 Nature du produit~~**

~~Nom du produit (Feuilles de *Gnetum* spp.), si le contenu n'est pas visible de l'extérieur. Nom de la variété et/ou du type commercial (facultatif).~~

**~~6.2.31 Origine du produit~~**

~~Pays d'origine et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.~~

<sup>16</sup> Exemples de noms locaux: okok et eru (Cameroun), okazi et afang (Nigéria), fumbua (République démocratique du Congo).

**PROJET DE NORME RÉGIONALE SUR LA VIANDE SÉCHÉE**  
(À l'étape 8)

### 1. CHAMP D'APPLICATION

La norme porte sur la viande séchée de bovins, de porcins, de chameau, de mouton, de chèvre, de volaille, d'âne, de cheval et de gibier<sup>17</sup> destinée à la consommation humaine directe ou à une transformation ultérieure.

### 2. DESCRIPTION

Les produits à base de viande séchée sont une variété de viande séchée, salée et/ou fumée, désossée et débarrassée du gras superficiel, des cartilages et des tendons. Ils sont en général fabriqués à partir de viande crue débitée en morceaux, tranches ou lamelles, qui peut être salée ou assaisonnée avec des épices, puis séchée. La viande séchée doit être préparée de façon hygiénique, salée de manière uniforme, séchée, cuite et/ou fumée et le produit doit répondre aux exigences de la présente norme. Cette description n'inclut pas les abats comestibles.

### 3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

#### 3.1 Ingrédients essentiels

##### 3.1.1 Viande crue

La viande crue utilisée dans la transformation doit provenir d'une seule source animale (un type de viande) et son arôme doit être caractéristique de ce type. Les matières premières à partir desquelles les produits sont élaborés doivent être sans danger pour la consommation humaine.

La viande crue utilisée dans la transformation du produit doit provenir d'animaux qui ont été inspectés avant et après abattage par une autorité compétente.

#### 3.2 Ingrédients facultatifs

Ce sont les agents de salage, à savoir le sel de qualité alimentaire, les épices et condiments et l'huile alimentaire.

#### 3.3 Facteurs essentiels de qualité

Les ingrédients doivent être de bonne qualité et propres à la consommation humaine, et doivent satisfaire aux normes Codex correspondantes, le cas échéant.

##### 3.3.1 Facteurs de qualité

La viande séchée doit être conforme aux exigences figurant dans le tableau 1.

**Tableau 1 — Exigences physiques et chimiques**

Paramètre	Exigence	
	Min.	Max.
Teneur en eau (% m/m), max.	-	35
Activité de l'eau (aw), max.	-	0,85
Matières grasses brutes (% m/m), max.	-	25
Protéines brutes (% m/m), min.	20	-
Sel de qualité alimentaire	BPF	BPF
Teneur en cendres (% m/m)	-	8

### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les antioxydants et conservateurs utilisés conformément à la *Norme générale sur les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 08.2. «Viande, volaille et gibier compris, transformée, en pièces entières ou en morceaux» sont acceptables dans les aliments conformes à la présente norme.

<sup>17</sup> Telle qu'approuvée par la législation nationale dans les différentes juridictions.

L'utilisation d'aromatants devrait être conforme aux *Directives pour l'emploi des aromatisants* (CAC/GL 66-2008).

## 5. CONTAMINANTS

Les produits visés par la présente norme doivent respecter les limites maximales établies dans la *Norme générale sur les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995) et les limites maximales de résidus établies pour les pesticides (CXL 2-2018) et/ou les médicaments vétérinaires par la Commission du Codex Alimentarius.

## 6. HYGIÈNE

**6.1** Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections applicables des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXP 1-1969). Les produits doivent satisfaire à tous les critères microbiologiques établis conformément aux *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997), au *Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande* (CXC 58-2005), aux *Principes et directives pour la gestion des risques microbiologiques* (GRM) (CXG 63-2007) et au *Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau* (CXC 75-2015).

**6.2** Il est également recommandé que les animaux soient abattus conformément aux *Directives relatives à la validation des mesures de maîtrise de la sécurité alimentaire* (CXG 69-2008), aux *Directives pour la maîtrise de Campylobacter et de Salmonella dans la chair de poulet* (CXG 78-2011), aux *Directives sur la maîtrise des Salmonella spp. non typhiques dans la viande de bœuf et la viande de porc* (CXG 87-2016) et, le cas échéant, que ces directives soient suivies lors du processus de séchage.

## 7. EMBALLAGE ET ÉTIQUETAGE

### 7.1 Étiquetage

**7.1.1** Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être étiquetés conformément à la *Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985). En outre, les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:

- a) il doit être précisé, dans le nom du produit, le type de viande utilisé, selon le cas, et le nom local ou courant du produit<sup>18</sup>;
- b) liste des ingrédients – le type de viande utilisé doit être déclaré dans la liste des ingrédients;
- c) date de durabilité minimale.

Toute autre exigence en matière d'étiquetage, concernant plus particulièrement les ingrédients, doit être conforme aux exigences des codes et normes applicables.

### 7.1.2 Récipients non destinés à la vente au détail

L'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail doit être conforme à la *Norme générale sur l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail* (CXS 346-2021).

## 7.2 Conditionnement

Le produit doit être conditionné dans un récipient de qualité alimentaire propre, hygiénique, résistant à l'humidité et bien scellé, fabriqué dans un matériau approprié qui n'a pas d'effets néfastes sur les propriétés du produit. Il peut également être emballé sous vide.

## 8. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

### 8.1 Méthodes d'analyse<sup>19</sup>

Disposition	Méthode	Principes	Type
Teneur en eau	AOAC 950.46B	Gravimétrie	I
Matières grasses totales	ISO 1443	Gravimétrie	I
Azote*	ISO 937*	Titrimétrie	II

<sup>18</sup> Exemples de noms locaux donnés à la viande séchée: aliya (Kenya), khlii (Maroc), kilishi (Nigéria, Cameroun, Burkina Faso), odka (Somalie), qwanta (Éthiopie), segwapa (Zimbabwe, Botswana, Lesotho, Namibie et Afrique du Sud), kuna (Botswana), mukalo (Ouganda);

<sup>19</sup> Après l'adoption, le tableau dans lequel figurent les méthodes d'analyse sera retiré et remplacé par le texte suivant, conformément aux exigences du Manuel de procédure:

«Pour vérifier la conformité avec cette norme, on utilisera les méthodes d'analyse et d'échantillonnage figurant dans les Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées (CXS 234-1999) se rapportant aux dispositions de cette norme.»

Chlorure sous forme de chlorure de sodium ( $\geq 1,0$ %)	ISO 1841-1	Méthode Volhard	III
Chlorure sous forme de chlorure de sodium ( $\geq 0,25$ %)	ISO 1841-2	Potentiométrie	II
Cendres	ISO 936	Gravimétrie	I
Activité de l'eau	ISO 18787	Électrométrie	II
*facteur de conversion de l'azote en protéines = 6,25			

## 8.2 Échantillonnage

L'échantillonnage se fera conformément aux *Directives générales sur l'échantillonnage* (CXG 50-2004).

## APPENDICE IV

**AVANT-PROJET DE DIRECTIVES RELATIVES À L'ÉLABORATION D'UNE LÉGISLATION  
HARMONISÉE SUR LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS DANS LA RÉGION COUVERTE PAR  
LE COMITÉ FAO/OMS DE COORDINATION POUR L'AFRIQUE****(ÉTAPE 5/8)****SECTION 1 – INTRODUCTION**

- i) La sécurité sanitaire des aliments, composante essentielle du développement durable, contribue à la protection de la santé publique, à la réduction de la pauvreté, à la sécurité alimentaire et à la protection de l'environnement. Les pays membres du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique (le Comité) se heurtent à des difficultés importantes en ce qui concerne la législation relative à la sécurité sanitaire des aliments, notamment mais pas seulement, du fait de l'inadéquation aux questions actuelles et émergentes relatives à la sécurité sanitaire des aliments, de la fragmentation entre différentes institutions publiques et d'un investissement insuffisant pour une mise en œuvre efficace. Cela peut entraîner un décalage entre les agents chargés de faire appliquer le contrôle des produits alimentaires et les exploitants du secteur alimentaire. Par conséquent, l'application de la législation relative à la sécurité sanitaire des aliments pose des difficultés et cela nuit aux efforts déployés en faveur de la protection des consommateurs contre les pratiques frauduleuses et les produits alimentaires peu sûrs. Ces difficultés entraînent la production et la commercialisation de produits alimentaires non conformes aux normes, ce qui conduit à un rejet des produits sur les marchés nationaux, régionaux et international.
- ii) La mondialisation du commerce des produits alimentaires contraint les gouvernements à élaborer une législation qui soit conforme aux normes régionales et internationales protégeant la santé des consommateurs, garantissant des pratiques justes dans le commerce des produits alimentaires et promouvant des systèmes de sécurité sanitaire des aliments intégrés et innovants.
- iii) Les gouvernements africains se sont engagés à promouvoir et à favoriser le commerce régional et interrégional des produits agricoles, comme il a été souligné dans la Déclaration de Malabo de juin 2014. À cet effet, il est important d'harmoniser les politiques, les normes et la législation en matière de sécurité sanitaire des aliments ainsi que de renforcer la capacité des autorités compétentes et des parties prenantes pertinentes à protéger la santé publique et à faciliter l'adoption de pratiques loyales dans le commerce des produits alimentaires. La législation relative à la sécurité sanitaire des aliments varie d'un pays membre à un autre au sein du Comité, et les différences qui existent dans les cadres réglementaires peuvent avoir des incidences négatives sur le commerce régional et international des produits alimentaires.
- iv) Les directives relatives à l'élaboration d'une législation harmonisée sur la sécurité sanitaire des aliments dans la région couverte par le Comité ont été établies afin de donner aux pays membres du Comité des orientations concernant l'élaboration et/ou la mise à jour de leur législation en matière de sécurité sanitaire des aliments. Elles permettront aux pays membres de renforcer leur législation en matière de sécurité sanitaire des aliments et leurs systèmes de contrôle des aliments ainsi que d'élaborer des politiques, normes et cadres juridiques harmonisés.
- v) Les présentes directives sont établies conformément aux textes du Codex et aux autres documents régionaux et internationaux pertinents.
- vi) Les présentes directives contribuent à la réglementation de la chaîne alimentaire, l'objectif étant d'assurer la sécurité sanitaire des aliments tout en favorisant des pratiques loyales dans le commerce des produits alimentaires.
- vii) Les présentes directives servent de base à l'élaboration d'une législation nationale ou régionale sur la sécurité sanitaire des aliments, à l'appui du commerce intra-africain et international tel qu'il est envisagé dans l'Accord sur la Zone de libre-échange continentale africaine (2019).
- viii) Les présentes directives prévoient l'identification des parties concernées par la sécurité sanitaire des aliments et définissent leurs rôles et responsabilités pour la mise en œuvre efficace d'une législation harmonisée en la matière.
- ix) Pour parvenir à un système de contrôle des aliments robuste et efficace, il est nécessaire que les pays membres du Comité investissent dans des capacités de vérification permettant d'assurer le respect de la législation relative à la sécurité sanitaire des aliments, comme les ressources humaines, les technologies de l'information et de la communication et les infrastructures de laboratoire, entre autres.

- x) Les présentes directives devraient être utilisées en association avec d'autres textes du Codex<sup>20</sup> et/ou d'autres documents en la matière reconnues aux niveaux national, régional et international.

## SECTION 2 – CHAMP D'APPLICATION

1. Les présentes directives fournissent aux pays membres du Comité des orientations concernant l'élaboration ou la mise à jour de la législation relative à la sécurité sanitaire des aliments tout au long de la chaîne alimentaire comprenant les produits alimentaires commercialisés aux niveaux national, régional et international.

## SECTION 3 – OBJECTIF

2. Les objectifs des directives sont les suivants:
- permettre aux pays membres du Comité d'élaborer une législation harmonisée relative à la sécurité sanitaire des aliments afin de renforcer les systèmes de contrôle des aliments fondés sur des données scientifiques et sur les risques;
  - énoncer les concepts et les principes généraux régissant la législation relative à la sécurité sanitaire des aliments qui conduiront à la mise en place de systèmes nationaux et régionaux de contrôle des aliments bien coordonnés;
  - promouvoir une approche intégrée de la sécurité sanitaire des aliments tout au long de la chaîne alimentaire et faciliter le commerce intra-africain et international des produits alimentaires.

## SECTION 4 – DÉFINITIONS

3. Les définitions suivantes sont données pour assurer une compréhension commune des termes utilisées dans le présent document, lorsque le contexte n'en requiert pas une autre:
- Autorité compétente:** autorité gouvernementale ou organe officiel autorisé par le gouvernement, responsable de l'établissement d'exigences réglementaires relatives à la sécurité sanitaire des aliments et/ou de l'organisation des contrôles officiels incluant la mise en application desdites exigences (CXC 1-1969).
  - Consommateur:** personne ou famille qui achète et reçoit des aliments pour satisfaire ses besoins personnels (CXS 1-1985).
  - Équivalence:** capacité des différents systèmes d'inspection et de certification à remplir les mêmes objectifs (CXG 26-1997).
  - Denrée alimentaire:** toute substance traitée, partiellement traitée ou brute, destinée à l'alimentation humaine; ce terme englobe les boissons, le chewing-gum et toutes les substances utilisées dans la fabrication, la préparation ou le traitement des aliments, mais ne comprend pas les cosmétiques, le tabac ni les substances employées uniquement comme médicaments (Manuel de procédure du Codex).
  - Entreprise du secteur alimentaire:** entreprise, à but lucratif ou non, publique ou privée, dans le cadre de laquelle on mène une activité liée à une quelconque étape de la production, de la transformation ou de la distribution de produits alimentaires<sup>21</sup>.
  - Exploitant du secteur alimentaire:** entité responsable de l'exploitation d'une entreprise à une quelconque étape de la chaîne alimentaire (CXC 1-1969).
  - Chaîne alimentaire:** Séquence allant de la production à la consommation d'aliments et comprenant la production primaire (animaux et plantes/cultures destinés à la production alimentaire, alimentation des animaux), l'abattage/la récolte, l'emballage, la transformation, l'entreposage, le transport et la distribution jusqu'à point de consommation (CXC 61-2005).
  - Contrôle des aliments:** activité réglementaire d'application de la loi que mènent les autorités nationales ou locales en vue de protéger le consommateur et de garantir que, lors de la production, de la manutention, de l'entreposage, de la transformation et de la distribution, tous les aliments sont sûrs, de qualité, propres à la consommation humaine, conformes aux normes de sécurité sanitaire et

<sup>20</sup> Principes et directives concernant les systèmes nationaux de contrôle des aliments (CXG 82-2013); Principes généraux d'hygiène alimentaire (CXC 1-1969); Principes applicables à l'inspection et à la certification des importations et des exportations alimentaires (CXG 20-1995); Principes et directives pour l'échange d'informations dans les situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments (CXG 19-1995); Principes et directives sur l'échange d'informations entre des pays importateurs et exportateurs pour soutenir le commerce alimentaire (CXG 89-2016); Principes et directives pour le suivi des performances de systèmes nationaux de contrôle des aliments (CXG 91-2017); Directives sur les systèmes de contrôle des importations alimentaires (CXG 47-2003).

<sup>21</sup> Outil d'évaluation des systèmes de contrôle des aliments, FAO-OMS 2019.

de qualité des aliments et pourvus d'un étiquetage honnête et exact conforme à la loi<sup>22</sup>.

- ix. **Système de contrôle des aliments:** intégration d'une approche réglementaire obligatoire et de stratégies préventives et éducatives visant à protéger l'intégralité de la chaîne alimentaire<sup>23</sup>.
- x. **Sécurité sanitaire des aliments:** assurance que les aliments ne causeront pas d'effets nocifs pour le consommateur quand ils sont préparés et/ou consommés conformément à l'usage auquel ils sont destinés (CXC 1-1969).
- xi. **Législation:** comprend les lois, règlements, exigences ou procédures publiés par des autorités publiques au sujet des aliments et relatifs à la protection de la santé publique, à la protection des consommateurs et aux pratiques commerciales loyales (CXG 47-2003).
- xii. **Contrôle officiel:** toute forme de contrôle que l'autorité compétente exerce pour vérifier la conformité avec la législation applicable aux denrées alimentaires, y compris avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux<sup>24</sup>.
- xiii. **Exigences:** critères fixés par les autorités compétentes en matière de commerce des denrées alimentaires qui portent sur la protection de la santé publique, la protection des consommateurs et les pratiques commerciales loyales (CXG 47-2003).
- xiv. **Risque:** fonction de la probabilité d'un effet nocif pour la santé et de la gravité de cet effet, laquelle résulte du danger que présente un produit alimentaire (Manuel de procédure du Codex: définitions des termes relatifs à l'analyse des risques concernant la sécurité sanitaire des aliments).
- xv. **Analyse des risques:** processus comportant trois volets: évaluation des risques, gestion des risques et communication sur les risques (Manuel de procédure du Codex).
- xvi. **Évaluation des risques:** processus à base scientifique comportant les étapes suivantes: i) identification des dangers, ii) caractérisation des dangers, iii) évaluation de l'exposition, et iv) caractérisation des risques (Manuel de procédure du Codex).
- xvii. **Gestion des risques:** processus, distinct de l'évaluation des risques, consistant à mettre en balance les différentes politiques possibles en consultation avec toutes les parties intéressées, en tenant compte de l'évaluation des risques et d'autres facteurs ayant une importance pour la protection de la santé des consommateurs et la promotion de pratiques commerciales loyales et, au besoin, à choisir les mesures de prévention et de contrôle appropriées (Manuel de procédure du Codex).
- xviii. **Communication sur les risques:** échange interactif, tout au long du processus d'analyse des risques, d'informations et d'opinions sur les risques, les facteurs liés aux risques et les perceptions des risques, entre les responsables de leur évaluation et de leur gestion, les consommateurs, l'industrie, les milieux universitaires et les autres parties intéressées, et notamment l'explication des résultats de l'évaluation des risques et des fondements des décisions prises en matière de gestion des risques (Manuel de procédure du Codex).

## SECTION 5 – PRINCIPES D'UNE LÉGISLATION RELATIVE À LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS

- 4. Lorsqu'ils élaborent et/ou mettent à jour leur législation relative à la sécurité sanitaire des aliments, les pays membres devraient tenir compte des principes énoncés dans les présentes directives, de leurs pratiques en matière de rédaction de lois et des besoins du pays.
- 5. Il est recommandé que le processus d'élaboration et/ou de mise à jour d'une législation relative à la sécurité sanitaire des aliments soit ouvert à la consultation publique de toutes les parties prenantes et respecte les exigences légales en matière de protection des informations confidentielles, selon qu'il convient.
- 6. Lorsque les données scientifiques pertinentes sont insuffisantes, un membre peut adopter provisoirement des mesures sanitaires ou phytosanitaires sur la base des informations pertinentes disponibles. Les pays membres s'efforceront d'obtenir les informations scientifiques nécessaires pour réduire l'incertitude et justifier les mesures provisoires.
- 7. Une législation nationale relative à la sécurité sanitaire des aliments devrait être fondée sur les principes ci-après.

<sup>22</sup> Outil d'évaluation des systèmes de contrôle des aliments, FAO-OMS 2019.

<sup>23</sup> Outil d'évaluation des systèmes de contrôle des aliments, FAO-OMS 2019.

<sup>24</sup> Outil d'évaluation des systèmes de contrôle des aliments, FAO-OMS 2019.

**PRINCIPE 1 - PROTECTION DE LA SANTÉ DU CONSOMMATEUR**

8. La législation relative à la sécurité sanitaire des aliments devrait comporter des dispositions visant à assurer la protection de la santé des consommateurs en tant que priorité de premier rang.

**PRINCIPE 2 – L'APPROCHE FONDÉE SUR LA CHAÎNE ALIMENTAIRE**

9. La législation relative à la sécurité sanitaire des aliments devrait concerner l'ensemble de la chaîne alimentaire, de la production primaire à la consommation.

**PRINCIPE 3 – RÔLES ET RESPONSABILITÉS**

10. Les dispositions administratives de la législation relative à la sécurité sanitaire des aliments devraient définir clairement les rôles et les responsabilités des parties prenantes, notamment, mais pas seulement, des suivantes: gouvernements, exploitants du secteur alimentaire, consommateurs, milieux universitaire et de la recherche. Les rôles et les responsabilités peuvent comprendre ce qui suit:
- les exploitants du secteur alimentaire s'assurent, à toutes les étapes de la chaîne alimentaire dans laquelle ils opèrent, que les produits alimentaires satisfont aux exigences de la législation en matière alimentaire concernant leurs activités et vérifient que ces exigences sont remplies.
  - Le gouvernement a pour rôle et responsabilité de définir et de mettre à jour des exigences légales et de vérifier que les exploitants du secteur alimentaire respectent la législation relative à la sécurité sanitaire des aliments.
  - Les consommateurs ont une responsabilité et un rôle à jouer dans la gestion des risques de sécurité sanitaire liés aux aliments sous leur contrôle et devraient, s'il y a lieu, recevoir des informations sur la manière d'y parvenir.
  - Les établissements universitaires et de recherche ont un rôle à jouer en contribuant à une législation relative à la sécurité sanitaire des aliments, car ils sont la source de connaissances spécialisées qui permettent d'asseoir les fondements scientifiques et de gestion des risques sur lesquels repose un tel système.

**PRINCIPE 4 – APPROCHE DE LA LÉGISLATION FONDÉE SUR LA SCIENCE ET LES RISQUES**

11. La législation relative à la sécurité sanitaire des aliments devrait reposer sur des données scientifiques fiables suivant l'approche fondée sur l'analyse des risques.
12. Elle devrait comporter des dispositions concernant la collecte de données et d'informations et de preuves scientifiques. Lors de l'élaboration de la législation, l'accent devrait être mis sur l'approche fondée sur l'analyse des risques.
13. L'analyse des risques devrait être réalisée de manière cohérente, ouverte, transparente et documentée, et être évaluée et révisée selon qu'il convient à la lumière des nouvelles données scientifiques.

**PRINCIPE 5 – COOPÉRATION ET COORDINATION**

14. La législation relative à la sécurité sanitaire des aliments devrait prévoir un mécanisme permettant une communication et une coordination transparentes et efficaces entre les différentes institutions et organisations chargées de la sécurité sanitaire des aliments tout au long de la chaîne alimentaire. En outre, la législation relative à la sécurité sanitaire des aliments devrait comporter des dispositions appuyant la formation théorique et pratique et la communication dans ce domaine.

**PRINCIPE 6 – ÉQUIVALENCE**

15. La législation des pays membres du Comité relative à la sécurité sanitaire des aliments devrait tenir compte du principe d'équivalence. Il convient d'appliquer la reconnaissance mutuelle, le cas échéant, pour faciliter le commerce.

**PRINCIPE 7 – CADRE POLITIQUE**

16. La législation relative à la sécurité sanitaire des aliments devrait s'inscrire dans un cadre politique national robuste et prévoir des mécanismes permettant de l'examiner et de la mettre à jour régulièrement.

**PRINCIPE 8 – HARMONISATION**

17. Lors de l'élaboration d'une législation sur la sécurité sanitaire des aliments, les pays membres du Comité devraient viser une approche harmonisée pour faciliter le commerce intra-africain et international et protéger la santé des consommateurs.
18. Lors de l'élaboration ou de la mise à jour de la législation nationale relative à la sécurité sanitaire des aliments, les pays membres du Comité devraient tenir compte des textes pertinents du Codex et des

principes de l'OMC, selon qu'il convient.

19. En l'absence de règlements nationaux spécifiques relatifs à la sécurité sanitaire des aliments, il est possible de prendre en considération les textes du Codex.

## **SECTION 6 – ÉLÉMENTS DE LA LÉGISLATION SUR LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS**

20. La législation relative à la sécurité sanitaire des aliments devrait être conforme aux pratiques nationales du pays membre du Comité en matière de rédaction de lois sur lesquelles sont fondés tous les autres instruments de réglementation et la législation subsidiaire.
21. Les instruments de réglementation devraient être conçus spécialement aux fins de la protection de la santé des consommateurs et/ou de la promotion de pratiques loyales dans le commerce des produits alimentaires.
22. La législation relative à la sécurité sanitaire des aliments devrait comporter les éléments suivants:

*i. Titre*

Le titre de la législation relative à la sécurité sanitaire des aliments devrait donner une idée du champ d'application et de l'objectif de la législation proposée.

Exemples:

- a) *Loi/législation prévoyant des mesures concernant la gestion de la sécurité sanitaire des aliments et les objectifs connexes*
- b) *Loi/législation sur la sécurité sanitaire des aliments*

*ii. Citations/introduction/préambule*

La législation relative à la sécurité sanitaire des aliments devrait comporter une introduction donnant des explications sur son objectif et sa mise en œuvre.

Exemple: *Loi prévoyant des mesures de gestion des questions de sécurité sanitaire des aliments*

*iii. Interprétation des termes*

La législation devrait contenir une liste des termes importants accompagnés de définitions indiquant le sens qu'ils ont dans le corps du texte. Les définitions devraient être conformes aux textes acceptés au niveau international, claires et sans ambiguïté.

*iv. Objectif de la législation relative à la sécurité sanitaire des aliments*

La législation devrait définir des objectifs clairs, y compris le rôle de l'analyse des risques. Ces objectifs devraient comprendre: l'assurance de la sécurité sanitaire des aliments destinés à la consommation humaine, la prévention et le contrôle de maladies d'origine alimentaire, la facilitation du commerce des produits alimentaires et la contribution au développement du secteur ou système agroalimentaire.

Exemple: *La présente loi couvre:*

- a) *la gestion de la sécurité sanitaire des aliments d'origine végétale et animale, y compris les infections d'origine alimentaire, les contaminants, les zoonoses d'origine alimentaire et les résidus présents dans les aliments;*
- b) *la mise en place et la réglementation des installations de transformation des aliments;*
- c) *les normes sanitaires à respecter dans les établissements de transformation des aliments.*

*v. Principes directeurs*

La législation devrait prévoir des directives de base visant à faire en sorte que ses objectifs soient atteints sans que cela ne crée de nouvelles difficultés ni de problèmes de compatibilité avec la législation existante. Les principes énoncés à la section 5 peuvent être considérés comme des principes directeurs lors de l'élaboration d'une législation relative à la sécurité sanitaire des aliments.

L'intégrité, l'impartialité, la responsabilité, la transparence, l'équité et le conflit d'intérêts, par exemple, sont d'autres considérations à prendre éventuellement en compte.

*vi. Dispositions d'habilitation*

Suivant les pratiques juridiques nationales, la législation relative à la sécurité sanitaire des aliments devrait définir la nature et les limites des pouvoirs dont elle permet l'exercice et désigner les autorités compétentes devant être investies de ces pouvoirs. Les pouvoirs qui incombent au gouvernement ou à l'autorité exécutive en vertu des dispositions d'habilitation devraient avoir trait à la formulation de

règles concernant la mise en œuvre de la législation et l'intervention de l'autorité destinée à garantir que les lois et les règlements qui l'accompagnent sont observés.

vii. *Dispositions administratives*

La législation devrait contenir une catégorie de dispositions établissant une ou plusieurs structures administratives chargées de mener à bien les activités nécessaires à son application. Par exemple, elle peut porter création d'une ou plusieurs agences de sécurité sanitaire des aliments ou agences intégrées de sécurité sanitaire des aliments, d'une autorité de communication et de coordination et/ou de tout autre organisme utile.

viii. *Dispositions de fond*

La législation devrait comporter des dispositions relatives à la sécurité sanitaire des aliments dans l'ensemble de la chaîne alimentaire, portant notamment sur: les approches préventives fondées sur les risques, les exigences en matière de contrôle des aliments, comme l'octroi de licences, l'analyse des risques, l'inspection, la certification, le suivi et la surveillance, les exigences en matière d'hygiène, la prévention des activités frauduleuses, les responsabilités des exploitants du secteur alimentaire, l'étiquetage, la traçabilité et les rappels et le contrôle des importations et des exportations, entre autres. La législation relative à la sécurité sanitaire des aliments devrait prévoir un mécanisme destiné à faciliter la réalisation des contrôles officiels, concernant par exemple les taxes et frais pour les services de contrôle officiel rendus.

ix. *Dispositions relatives à l'application*

La législation devrait comprendre des dispositions destinées à assurer son respect et prévoyant notamment des mesures administratives, des sanctions, la saisie, l'inspection, des interdictions et des poursuites par les organismes chargés de son application.

x. *Infractions et amendes*

La législation devrait indiquer les infractions qu'elle prévoit, soit en les énumérant, soit en les mentionnant dans les sections portant sur les amendes et les sanctions.

xi. *Règlements*

La législation devrait comporter des dispositions relatives à l'établissement de règlements et d'autres mesures destinés à appuyer sa mise en œuvre. Les règlements devraient être fondés sur les objectifs de la loi.

xii. *Dispositions diverses:*

La législation relative à la sécurité sanitaire des aliments devrait comporter des dispositions visant à assurer sa mise en œuvre efficace après son entrée en vigueur, compte tenu de la pratique juridique du pays membre du Comité. De telles dispositions peuvent porter sur *l'abrogation, la clause de sauvegarde, la transition, l'entrée en vigueur et les amendements corollaires.*

**APPENDICE V**

**ENQUÊTE DE SATISFACTION SUR LA COMMUNICATION RÉGIONALE (24<sup>e</sup> SESSION DU CCAFRICA)**

Quatorze réponses ont été reçues de membres de la région et de cinq organisations de la région ayant le statut d'observateur.

**Membres**

Timeliness of Codex regional communications

[More Details](#)

<span style="color: blue;">●</span> Excellent	7
<span style="color: orange;">●</span> Good	6
<span style="color: green;">●</span> Fair	1
<span style="color: red;">●</span> Poor	0



Accessibility of Codex regional communications

[More Details](#)

Insights

<span style="color: blue;">●</span> Excellent	6
<span style="color: orange;">●</span> Good	8
<span style="color: green;">●</span> Fair	0
<span style="color: red;">●</span> Poor	0



Quality of Codex regional communications

[More Details](#)

Insights

<span style="color: blue;">●</span> Excellent	6
<span style="color: orange;">●</span> Good	8
<span style="color: green;">●</span> Fair	0
<span style="color: red;">●</span> Poor	0



**Observateurs**

Timeliness of Codex regional communications

[More Details](#)

● Excellent	2
● Good	3
● Fair	0
● Poor	0



Accessibility of Codex regional communications

[More Details](#)

● Excellent	3
● Good	2
● Fair	0
● Poor	0



Quality of Codex regional communications

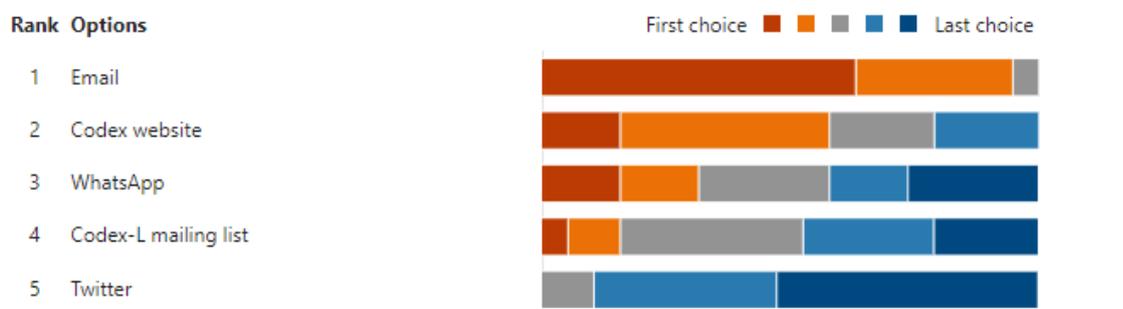
[More Details](#)

● Excellent	4
● Good	0
● Fair	1
● Poor	0



## Membres et observateurs combinés

Rank the current Codex communication tools that are most accessible for you?



Quels autres outils de communication amélioreraient l'accessibilité?

- Facebook
- Site d'activation du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique
- WhatsApp
- Site web du Codex
- Les outils de communication en place sont efficaces.
- Réseaux sociaux
- Un point de contact/Une agence national(e)
- Les outils en place sont suffisants.
- Facebook, éventuellement.
- Nous devrions éviter de regrouper les outils de communication, car cela finirait par embrouiller les membres. Le moyen le meilleur et le plus efficace est de s'assurer que les membres communiquent les coordonnées correctes du point de contact du Codex.
- LinkedIn, Facebook
- Les réseaux sociaux: Instagram, etc.
- Facebook
- Satisfaits des moyens mis en place.
- Notification Google
- SMS

*Veillez suggérer d'autres moyens d'améliorer encore l'actualité, l'accessibilité et la qualité de la communication régionale du Codex.*

- Je trouve parfaits les moyens utilisés; nous recevons toutes les informations en temps réel.
- Amélioration des capacités des points de contact du Codex des pays membres.
- Le texte devrait être plus direct, plus concis et plus clair.
- Les moyens sont suffisants et efficaces pour nous, la Zambie.
- Créer une plateforme consacrée aux travaux du Codex au niveau régional.
- Effectuer un suivi avec les parties contractantes qui ne sont pas très actives.
- L'actualité et l'accessibilité sont correctes, mais il conviendrait d'améliorer l'interprétation linguistique lors de la session.
- Communications téléphoniques

## APPENDICE VI

## PLAN DE COMMUNICATION RÉGIONAL 2022-2024 DU CCAFRICA

Le tableau présente les objectifs, les activités, les cibles et les indicateurs du Plan de communication régional du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique. Ces éléments découlent de l'objectif 3 du Plan stratégique du Codex pour 2020-2025 (Accroître les effets en faisant en sorte que les normes du Codex soient reconnues et utilisées), en particulier l'objectif 3.1 (Faire mieux connaître les normes du Codex).

Objectifs	Activités	Cibles	Indicateurs
<p>1. Renforcer et étendre les voies de communication existantes et établir des voies supplémentaires claires, selon les besoins, comme des axes de travail spécifiques.</p>	<p>1.1. Renforcer et améliorer la circulation de l'information et les échanges entre les pays et le secrétariat du Codex.</p> <p>1.2. Étendre et renforcer les méthodes de communication simple et rapide existantes (par exemple le groupe régional de communication via WhatsApp)</p>	<p>D'ici la vingt-cinquième session du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique, 80 pour cent des membres/observateurs interrogés déclarent que l'actualité, l'accessibilité et la qualité des communications régionales du Codex sont «excellentes» ou «bonnes».</p>	<p>Nombre de réponses à l'enquête indiquant que les communications régionales sont «excellentes» ou «bonnes».</p>
<p>2. Communiquer sur l'importance de la participation au Codex et l'utilisation des normes dans la région.</p>	<p>2.1. Fournir chaque mois au secrétariat du Codex des projets de récits en ligne qui illustrent les travaux sur la sécurité sanitaire des aliments ou les normes ou les initiatives de renforcement des capacités dans la région.</p> <p>2.2. Promouvoir des exemples de réussite et des initiatives régionales, en collaboration avec le secrétariat du Codex et la FAO/l'OMS.</p> <p>2.3 Travailler en concertation avec les pays bénéficiaires du Fonds fiduciaire du Codex dans la région, afin de communiquer à chaque étape des projets du Fonds.</p>	<p>D'ici la quarante-sixième session de la Commission, publier 10 articles sur des actualités qui concernent les pays de la région.</p> <p>D'ici la vingt-cinquième session du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique, publier 24 articles sur des actualités concernant les pays de la région.</p> <p>Cinquante pour cent des pays de la région ont apporté une contribution aux informations du Codex, sur la page web régionale.</p>	<p>Nombre d'articles publiés par le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique.</p> <p>Nombre de pays ayant contribué au moyen d'une publication.</p>

APPENDICE VII

PLAN DE TRAVAIL 2022-2024 DU CCAFRICA À L'APPUI DE LA MISE EN ŒUVRE DU PLAN STRATÉGIQUE DU CODEX POUR 2020-2025

Objectif stratégique	Priorité	Activités pour 2022-2024	Justification des activités proposées	Partie responsable ou chef de file	Résultat attendu pour 2024	Rapports	Approche
<b>1. Intervenir rapidement face aux problèmes actuels, naissants et cruciaux.</b>	<b>1.1 Recenser les besoins et les problèmes naissants.</b>	Enquête régionale menée auprès des pays membres afin de cerner les besoins et les problèmes naissants en matière de sécurité sanitaire des aliments, notamment les questions liées aux systèmes nationaux de contrôle des aliments.	Une enquête régionale menée en 2017-2018 a permis de dégager les principales questions émergentes en matière de sécurité sanitaire des aliments: aflatoxines, résidus de pesticides dans les aliments, résistance aux antimicrobiens. Le taux de réponse a été de 47 pour cent; il est nécessaire d'étendre l'enquête et d'obtenir davantage de réponses des membres.	Points de contact nationaux du Codex  Coordonnateur du CCAFRICA  FAO, OMS  Secrétariat du Codex	Rapport sur les lacunes à combler établi grâce à l'outil d'évaluation FAO/OMS. Taux de réponse accru.	Rapport à la prochaine session du Comité.	La FAO, l'OMS et le secrétariat du Codex établiront une enquête à réaliser début 2023 (l'enquête doit inclure des éléments permettant de mieux cerner les besoins des membres en termes de capacités – un pont vers l'application de l'outil d'évaluation des systèmes de contrôle des aliments). D'autres informations susceptibles d'aider les membres à répondre à l'enquête pourraient être fournies.
	<b>1.2. Fixer les priorités en matière de besoins et de problèmes naissants.</b>	Renforcement des capacités des systèmes nationaux de contrôle des aliments (en matière de surveillance et de diagnostic). Sensibilisation aux enjeux déclarés prioritaires comme les aflatoxines, les résidus de pesticides et la résistance aux antimicrobiens, selon le rapport de la vingt-troisième session du CCAFRICA.	Nécessité de mettre l'accent sur les lacunes et les priorités par l'intermédiaire des comités et des groupes de travail y afférents, afin que le Codex intervienne rapidement.  Lancement d'activités au niveau régional à partir de propositions de nouveaux travaux.	Points de contact nationaux du Codex  Coordonnateur du CCAFRICA	Participation plus active aux comités, réunions et groupes de travail électroniques du Codex en vue de mieux appréhender les travaux en cours, en particulier dans les domaines prioritaires.  Meilleure connaissance de l'outil FAO/OMS d'évaluation des systèmes de contrôle des aliments grâce à un ou plusieurs webinaires.	Rapports biennaux sur les manifestations.	Promouvoir la participation aux travaux en cours du Codex dans les domaines prioritaires (aflatoxines, résidus de pesticides, résistance aux antimicrobiens) pilotés par le coordonnateur avec l'appui du secrétariat du Codex.  En mars 2023, le coordonnateur du CCAFRICA écrira à tous les points de contact du Codex afin de dresser un bilan des manifestations organisées.  En collaboration avec le CCAFRICA, la FAO et l'OMS ont entrepris des sessions régionales en lien avec la mise en œuvre de l'outil FAO/OMS d'évaluation des systèmes de contrôle des aliments.

<p><b>3. Accroître les effets grâce à la reconnaissance et à l'utilisation des normes du Codex.</b></p>	<p><b>3.1 Faire mieux connaître les normes du Codex</b></p>	<p>Élaborer du matériel d'information, d'éducation et de communication (IEC), comme des affiches, des brochures et des dépliants. Organiser des ateliers, séminaires, réunions et communications médiatiques pour contribuer à la formation sur les normes relatives aux domaines prioritaires (voir la section 1.2) en mettant bien l'accent sur les secteurs industriels, les institutions et les représentants d'administrations publiques, par exemple.</p> <p>60<sup>e</sup> anniversaire du Codex</p>	<p>Les parties intéressées appliquent peu les normes du Codex. Ces efforts contribueront à faire connaître les normes du Codex et favoriseront donc leur utilisation au niveau mondial, par les différentes parties prenantes, en tant que références en faveur de la sécurité sanitaire des aliments et de pratiques loyales dans le commerce des produits alimentaires.</p> <p>Contribuer à la célébration en cours du 60<sup>e</sup> anniversaire du Codex.</p>	<p>Points de contact nationaux du Codex</p> <p>Coordonnateur du CCAFRICA</p>	<p>Sensibilisation accrue aux normes du Codex.</p> <p>Exemples de réussites au niveau régional en matière de célébration du 60<sup>e</sup> anniversaire du Codex.</p>	<p>Rapports d'événements.</p>	<p>Il importe de relier ces activités au plan de communication adopté avec le CCAFRICA.</p> <p>Les événements prévus devraient se dérouler en mode virtuel et en présentiel au titre de la transition compte tenu des effets de la pandémie de covid-19.</p> <p>Le coordonnateur entrera en contact avec les membres et les encouragera à mener des activités de sensibilisation au niveau national et/ou les orientera vers les outils nécessaires à l'appui de ces activités.</p> <p>Les réponses des membres à l'enquête en ligne fourniront des données pour la célébration du 60<sup>e</sup> anniversaire du Codex.</p>
	<p><b>3.2 Soutenir les initiatives visant à faire connaître et mettre en œuvre/appliquer les normes du Codex.</b></p>	<p>Sensibiliser les décideurs aux normes du Codex, aux exigences concernant leur mise en œuvre et à leur utilité pour préparer à l'adoption/adaptation de ces normes lors de l'élaboration de normes et règlements alimentaires nationaux et à leur application dans le commerce des produits alimentaires.</p> <p>Organiser des manifestations afin d'aider les parties prenantes à appliquer les réglementations et à s'y conformer progressivement.</p> <p>Répondre aux enquêtes annuelles à venir du secrétariat du Codex concernant l'utilisation et les incidences des textes du Codex.</p>	<p>Les parties prenantes appliquent peu les normes du Codex. Ces activités favoriseront la mise en œuvre et l'application des normes du Codex.</p> <p>Le fait de disposer de données au niveau régional sur l'utilisation et l'impact de certains textes du Codex peut aider à garantir l'adéquation des activités aux besoins.</p>	<p>Points de contact nationaux du Codex</p> <p>Coordonnateur du CCAFRICA</p>	<p>Hausse de l'application et de l'adoption des normes du Codex par les parties prenantes.</p>	<p>Rapport biennal</p>	<p>Entrée en contact du coordonnateur avec les points de contact nationaux afin d'encourager les activités dans ce domaine.</p> <p>Mise à profit de l'occasion offerte par les travaux en cours pour élaborer des directives visant à harmoniser la législation relative à la sécurité sanitaire des aliments dans la région afin de sensibiliser les décideurs.</p> <p>Mise à profit des événements organisés dans le cadre de la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments pour entreprendre des événements de sensibilisation à l'échelle nationale et régionale.</p> <p>Mise à profit de l'enquête annuelle sur l'utilisation et l'impact des normes du Codex gérée par le secrétariat du Codex.</p>

<p><b>4. Faciliter la participation de tous les membres du Codex tout au long du processus d'établissement d'une norme</b></p>	<p><b>4.1. Assurer la pérennité des structures nationales du Codex dans tous les États membres du Codex.</b></p>	<p>Activités de plaidoyer afin que les décideurs accordent la priorité aux travaux du Codex, allouent des ressources à ces efforts et fournissent un cadre institutionnel aux structures du Codex au sein des pays membres.</p>	<p>Nécessité d'institutionnaliser les travaux du Codex à l'échelon national en renforçant les structures du Codex.</p>	<p>Points de contact nationaux du Codex.  Coordonnateur du CCAFRICA.</p>	<p>Participation accrue des pays membres aux activités du Codex.</p>	<p>Rapports biennaux.</p>	
	<p><b>4.2 Augmenter la participation pérenne et active de tous les membres du Codex</b></p>	<p>Encourager l'établissement de comités nationaux (d'experts) du Codex au niveau national afin de promouvoir une participation active et des réponses rapides aux lettres circulaires et aux travaux des groupes de travail électroniques.</p>	<p>Les comités d'experts constitueront un espace pour discuter des travaux du Codex et des contributions des pays aux normes du Codex.</p>	<p>Points de contact nationaux du Codex.  Coordonnateur du CCAFRICA.</p>	<p>Participation accrue aux groupes de travail électroniques, aux groupes de travail physiques et aux lettres circulaires.  Événements de formation sur le Codex et les modalités de participation (par exemple, groupes de travail électroniques, Système de mise en ligne des observations) aux niveaux national, sous-régional ou régional.</p>	<p>Rapports biennaux.</p>	<p>Organisation d'événements de formation nationaux et régionaux sur l'utilisation des outils du Codex.  Encourager les pays de la région pouvant bénéficier d'un appui du Fonds fiduciaire du Codex à soumettre leurs demandes au titre du cycle 7 de financement.  Collaboration renforcée entre le CCAFRICA et la FAO, l'OMS, l'UA et les communautés économiques régionales.</p>