

# commission du codex alimentarius

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

ORGANISATION MONDIALE  
DE LA SANTÉ

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

ALINORM 91/28

F

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Dix-neuvième session  
Rome, 1er-10 juillet 1991

RAPPORT DE LA NEUVIEME SESSION

DU COMITE DE COORDINATION DU CODEX POUR L'AFRIQUE  
Le Caire (Egypte), 3-7 décembre 1990

Note: Le présent document contient la lettre circulaire CL 1990/47-AFRICA.

W/ Z6850

# commission du codex alimentarius

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

ORGANISATION MONDIALE  
DE LA SANTÉ

BUREAU CONJOINT: Via delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél.: 57971 Téléc.: 625852-625853 FAO1 Câbles: Foodagri Rome Facsimile: (6) 57973152-5782610

CK 3/5.2

CL 1990/47-AFRICA  
Décembre 1990

AUX: - Services centraux de liaison avec le Codex  
- Participants à la 9e session du Comité  
de coordination du Codex pour l'Afrique  
- Organisations internationales intéressées

DU: Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires,  
FAO, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie)

OBJET: Distribution du rapport de la 9e session du Comité de coordination du  
Codex pour l'Afrique (ALINORM 91/28)

Le rapport de la 9e session du Comité de coordination du Codex pour l'Afrique est joint à la présente circulaire. Il sera examiné à la 19e session de la Commission du Codex Alimentarius qui se tiendra à Rome du 1er au 10 juillet 1991.

PARTIE A: QUESTIONS INTERESSANT LA COMMISSION QUI DECOULENT DU RAPPORT DE LA  
NEUVIEME SESSION DU COMITE DE COORDINATION DU CODEX POUR L'AFRIQUE

Les questions suivantes seront portées à l'attention de la 19e session de la Commission du Codex Alimentarius:

1. Projet de norme régionale africaine pour la farine de manioc, à l'étape 8  
(ALINORM 91/28, par. 49-53 et Annexe II)

Les gouvernements qui souhaitent formuler des amendements ou des observations sur le projet de norme régionale africaine pour la farine de manioc devraient le faire par écrit conformément au Guide pour l'examen des normes régionales à l'étape 8 (voir Manuel de procédure du Codex Alimentarius, 7e édition) et les adresser au Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie), avant le 30 avril 1991.

2. Avant-projet de norme régionale africaine pour le couscous préparé, à  
l'étape 3 (ALINORM 91/28, par. 54-59 et Annexe III)

PARTIE B: OBSERVATIONS ET RENSEIGNEMENTS DEMANDES AUX GOUVERNEMENTS

1. Mise en oeuvre et utilisation du Code de déontologie pour le commerce  
international des denrées alimentaires (ALINORM 91/28, PAR. 69)
2. Notification de l'acceptation des normes Codex, des normes régionales  
Codex et des limites maximales Codex pour les résidus de pesticides et de  
médicaments vétérinaires compte tenu des nouvelles modalités d'acceptation  
(ALINORM 91/28, par. 31-33)
3. Renseignements sur les activités des services nationaux de liaison avec le  
Codex et le fonctionnement des comités nationaux du Codex

Les observations et renseignements sur les points 1 à 3 de la Partie B devraient être communiqués au Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie), avant la fin de décembre 1991.

RESUME ET CONCLUSIONS

Lors de sa neuvième session, le Comité de coordination du Codex pour l'Afrique a pris les décisions suivantes:

- Acceptation des normes Codex: Il a décidé de soutenir les efforts déployés par la Commission pour accroître le nombre d'acceptations des normes et LMR Codex par les pays membres (par. 33)
- Il est convenu de faire passer à l'étape 8 le Projet de norme régionale africaine pour la farine de manioc aux fins d'adoption par la Commission (par. 49-53).
- Il est convenu de faire passer à l'étape 3 l'avant-projet de norme régionale africaine pour le couscous préparé aux fins d'adoption par la Commission (par. 54-59).
- Obstacles techniques régionaux non tarifaires au commerce des denrées alimentaires: Il a reconnu que les pays de la Région devraient à l'avenir déployer davantage d'efforts pour appliquer les normes internationales, améliorer les systèmes nationaux de contrôle, améliorer l'échange de données sur les produits importés/exportés et encourager davantage les échanges inter-africains (par. 60-65).
- Il a prôné la diffusion et l'utilisation à grande échelle du Code de déontologie pour le commerce international des denrées alimentaires (par. 66-69).
- Il a entériné les conclusions et recommandations de l'Atelier sur les contaminants selon lequel il faudrait en général renforcer les infrastructures de contrôle des aliments et créer un réseau africain de transfert des technologies efficaces concernant les contaminants des aliments, en particulier les aflatoxines, au sein de la Région.
- Il a instamment invité la Commission du Codex Alimentarius à prendre rapidement des mesures concernant les législations applicables à l'acceptation des produits d'extraction d'arachides détoxifiées (par. 70-76).
- Activités du Codex sur le contrôle des résidus de pesticides dans les aliments: Il est convenu de la nécessité de fournir au Comité du Codex sur les résidus de pesticides des données sur les pesticides utilisés dans les pays en développement, vu l'intérêt de la Région à ce propos (par. 77-82).
- Il a examiné des méthodes de contrôle des radionucléides dans les aliments faisant l'objet d'un commerce international et a souligné l'importance des directives du Codex et la nécessité d'organiser dans plusieurs pays des cours de formation sur la détection des radionucléides dans les aliments (par. 83-86).

- Il a été informé du site des services centraux de liaison avec le Codex et du fonctionnement des comités nationaux du Codex dans chaque pays de la Région et a reconnu la nécessité de créer en priorité un réseau de services centraux de liaison au niveau régional pour améliorer les normes Codex et encourager une plus grande participation des gouvernements aux travaux du Codex concernant le contrôle des aliments et la promotion de la sécurité alimentaire (par. 87-100).
- Il a révisé les deux projets de codes d'usages en matière d'hygiène pour la préparation et la vente des aliments sur la voie publique préparés par le Comité de coordination du Codex pour l'Amérique latine et les Caraïbes et par le Comité de coordination du Codex pour l'Asie et a proposé l'inclusion de divers amendements pour tenir compte de certaines caractéristiques africaines, qui seront incorporés dans le Code d'usages général élaboré par le Comité du Codex sur l'hygiène des denrées alimentaires (par. 101-111).
- Désignation du Coordonnateur: Le Prof. M. Hilal (Egypte) a été désigné comme Coordonnateur pour l'Afrique, sous réserve de sa nomination par la 19e session de la Commission (par. 112-113)
- Travaux futurs: Il est convenu de son programme de travail futur (par. 114).

TABLE DES MATIERES

	<u>Paragraphe</u>
INTRODUCTION .....	1 - 2
OUVERTURE DE LA SESSION .....	3 - 8
ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR .....	9
ELECTION DES VICE-PRESIDENTS .....	10
IN MEMORIAM .....	11
QUESTIONS INTERESSANT LE COMITE .....	12 - 30
EXAMEN DES ACCEPTATIONS DES NORMES CODEX .....	31 - 33
RAPPORT SUR LA SITUATION DES NEGOCIATIONS COMMERCIALES DE L'URUGUAY ROUND SUR L'AGRICULTURE .....	34 - 35
RAPPORT SUR LES ACTIVITES DE LA FAO ET DE L'OMS COMPLEMENTAIRES AU TRAVAIL DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS DEPUIS LA 8e SESSION DU COMITE .....	36 - 45
RAPPORT INTERIMAIRE SUR LE CONTROLE DES ACTIVITES DE SECURITE ALIMENTAIRE DANS LA REGION AFRICAINE CODEX .....	46 - 48
EXAMEN DES NORMES REGIONALES AFRICAINES .....	49 - 59
EXAMEN DES OBSTACLES REGIONAUX NON-TARIFAIRES AU COMMERCE DES ALIMENTS .....	60 - 65
RAPPORT INTERIMAIRE SUR LA MISE EN OEUVRE DU CODE DE DEONTOLOGIE DU COMMERCE INTERNATIONAL DES DENREES ALIMENTAIRES .....	66 - 69
PROGRAMMES NATIONAUX ET REGIONAUX DE CONTROLE DES MYCOTOXINES DANS LES DENREES ALIMENTAIRES .....	70 - 76
ACTIVITES DU CODEX CONCERNANT LE CONTROLE DES RESIDUS DE PESTICIDES DANS LES ALIMENTS .....	77 - 82
METHODES DE CONTROLE DE LA CONTAMINATION PAR LES RADIONUCLEIDES DES ALIMENTS FAISANT L'OBJET D'UN COMMERCE INTERNATIONAL .....	83 - 86
DIRECTIVES POUR L'ETABLISSEMENT D'UN COMITE NATIONAL CODEX DE COORDINATION DES POSITIONS NATIONALES SUR LES QUESTIONS DE NORMES ALIMENTAIRES .....	87 - 100
ACTIVITES ENTREPRISES EN AFRIQUE DANS LE DOMAINE DE LA VENTE D'ALIMENTS SUR LA VOIE PUBLIQUE ET PROJET DE CODE D'USAGES PROPOSE POUR LES ALIMENTS VENDUS SUR LA VOIE PUBLIQUE .....	101 - 111
DESIGNATION DU COORDONNATEUR .....	112 - 113
AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS .....	114
DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION .....	115

ANNEXES

- ANNEXE I: - LISTE DES PARTICIPANTS
- ANNEXE II: - PROJET DE NORME REGIONALE AFRICAINE POUR LA FARINE  
DE MANIOC
- ANNEXE III: - AVANT-PROJET DE NORME POUR LE COUSCOUS PREPARE
- ANNEXE IV: - CONCLUSIONS ET RECOMMANDATIONS DE L'ATELIER REGIONAL  
AFRICAIN SUR LES CONTAMINANTS (AFLATOXINES)
- ANNEXE V: - RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL SUR LE PROJET DE CODE  
D'USAGES EN MATIERE D'HYGIENE POUR LA PREPARATION  
ET LA VENTE D'ALIMENTS SUR LA VOIE PUBLIQUE

INTRODUCTION

1. La 9<sup>ème</sup> session du Comité de coordination Codex pour l'Afrique s'est tenue au Caire, à l'aimable invitation du Gouvernement égyptien.
2. Y ont pris part des délégués et des observateurs de 17 pays et de 4 organisations internationales. La liste des participants, y compris le Secrétariat de la FAO/OMS et les représentants de la FAO et de l'OMS, figure à l'Annexe I du présent rapport.

OUVERTURE DE LA SESSION (Point 1 de l'ordre du jour)

3. Le Secrétariat du Codex a informé le Comité que le Coordonnateur pour l'Afrique n'était pas en mesure d'assister à la 9<sup>ème</sup> session. Selon qu'il est prévu au Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius, au cas où, pour une raison quelconque, le Président du Comité ne peut pas assumer la présidence, l'Etat hôte désigne une autre personne pour remplir les fonctions de président pour toute la durée de l'incapacité du président. Le Secrétariat du Codex a été informé que le Prof. M. Hilal, Président de l'Organisation égyptienne de normalisation au Ministère de l'Industrie, avait été désigné par son gouvernement pour présider la 9<sup>ème</sup> session. Le Comité a approuvé cette nomination.
4. Lors des cérémonies d'ouverture, la bienvenue fut souhaitée aux participants à la session par plusieurs représentants du gouvernement égyptien et par le Président du Comité.

Allocution d'ouverture du Prof. M. Hilal, Président du Comité de coordination Codex pour l'Afrique

5. Dans son allocution d'ouverture, le Président a souhaité la bienvenue aux membres et aux invités et a informé le Comité que les discussions porteraient sur des questions importantes prévues à l'ordre du jour. Il a déclaré que les participants auraient à échanger des idées et à s'enrichir mutuellement pour le bien de la Région Afrique. Il a souligné l'importance des activités de coordination dans la Région, en vue d'en augmenter les capacités et de faciliter le transfert du savoir-faire et de technologies. Il a mis l'accent sur la nécessité de renforcer le réseau des services de liaison du Codex et des Comités nationaux Codex pour améliorer la participation de chaque pays de la région aux travaux du Codex.

Allocution du Représentant de la FAO en Egypte

6. M. Abdellatif Tabet, Responsable des programmes FAO, a prononcé une allocution au nom du Représentant de la FAO. Il a exprimé ses remerciements au Gouvernement égyptien au nom du Directeur général de la FAO et de celui de l'OMS pour son offre généreuse d'accueillir la 9<sup>ème</sup> session. Il a rappelé l'activité de la Commission du Codex Alimentarius et son travail pour protéger le consommateur contre les risques alimentaires et contre la fraude commerciale, et pour faciliter le commerce international des aliments. Il a mentionné le programme de collaboration entre le GATT et la Commission du Codex Alimentarius concernant l'élimination des obstacles non tarifaires au commerce par une harmonisation des réglementations sanitaires et phytosanitaires nationales comme objectif à long terme. Il a signalé que les

comités de coordination régionaux du Codex avaient été créés par la Commission pour servir de forums rassemblant les pays de la région géographique, afin de discuter de problèmes communs dans le domaine des normes alimentaires, du contrôle des aliments et de la sécurité alimentaire. Les comités de coordination sont un excellent moyen de mettre en pratique le concept de coopération technique entre les pays en développement (CTPD) qui est fortement soutenu par le système des Nations Unies. Mr. Abdellatif Tabet, pour conclure, a marqué l'intérêt qu'il portait à cette 9ème session et aux contributions des pays membres à l'élaboration des recommandations de la Commission.

Allocution du Dr. Youssef Wally, Vice-Premier Ministre et Ministre de l'agriculture et de la bonification des terres

7. L'allocution du Ministre a été lue par M. Akhila Saleh. Dans son discours, le Ministre s'est excusé de son absence mais a transmis ses meilleurs vœux. Il a déclaré que les pays africains sont considérés comme des grands producteurs de céréales, de graines oléagineuses et d'autres produits agricoles essentiels et devraient donc se soucier de leur qualité et de leur sécurité. Il a donné des chiffres sur la production de blé, de maïs et de riz en Egypte. Pour faciliter le commerce, tous les pays africains devraient parvenir à une conclusion commune sur les spécifications et les mesures de contrôle de tous les contaminants. Il a informé le Comité que l'Egypte avait beaucoup progressé dans la voie de l'inspection des mycotoxines, pesticides et métaux lourds, et souhaitait mettre à disposition son expérience et ses installations et services afin d'aider à résoudre les problèmes africains et de faciliter le commerce.

Allocution de l'Ing. Abdel Sattar Soliman, de la Société des industries alimentaires

8. L'ingénieur Abdel Sattar Soliman a présenté des informations de base sur le développement de sa Société et de ses 19 compagnies affiliées. Il a passé en revue la collaboration avec l'Organisation égyptienne de normalisation et les importants résultats obtenus dans la normalisation de la qualité alimentaire. Il a souligné l'intérêt de sa Société pour les travaux Codex et l'élaboration de normes alimentaires internationales.

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (Point 2 de l'ordre du jour)

9. Le Comité a adopté sans modification l'ordre du jour provisoire (CX/AFRICA 90/1) comme ordre du jour de sa session.

ELECTION DES VICE-PRESIDENTS (Point 3 de l'ordre du jour)

10. M. Cheikh Kane (Sénégal) a été élu à l'unanimité Vice-Président de la 9ème session du Comité de coordination Codex pour l'Afrique. Sa candidature avait été proposée par l'Egypte et appuyée par le Kenya

IN MEMORIAM

11. Le Comité a observé une minute de silence à la mémoire de son ancien collègue et ami le Dr E.O. Idusogie, responsable régional de la politique d'alimentation et de la nutrition au Bureau régional pour l'Afrique, décédé depuis la session précédente.

QUESTIONS INTERESSANT LE COMITE (Point 4 de l'ordre du jour)

12. Le Comité était saisi du document de travail CX/AFRICA 90/2 contenant des sujets d'intérêt résultant de la 18<sup>ème</sup> session de la Commission et d'un certain nombre de comités du Codex. Il a été noté que ce document était présenté pour information seulement, et qu'en conséquence la discussion de sujets spécifiques y contenus devrait être minime.

Elaboration d'une norme pour le café et produits dérivés

13. Le Comité a noté que la Commission discutera à sa prochaine session de la situation des normes internationales pour le café, sur la base des commentaires des gouvernements. La délégation égyptienne a indiqué qu'elle avait élaboré des normes du café dérivées des normes de l'ISO, et a demandé que ces normes soient distribuées aux membres. La délégation de l'Algérie a appuyé l'élaboration de normes internationales pour le café.

Norme régionale africaine pour la farine de mil perlé

14. Le Comité a été informé que cette norme avait été publiée dans le Supplément 1 du Volume XVIII du Codex Alimentarius et qu'il y avait lieu de choisir une méthode de mesure de la couleur de la farine, parce que la méthode proposée par le Sénégal n'avait pu être confirmée par le Comité du Codex sur les Méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) car il ne s'agissait pas d'une méthode validée. La délégation sénégalaise a informé le Comité que la méthode était actuellement en usage dans le pays, et que le Sénégal était prêt à adopter toute méthode que le CCMAS proposerait.

Norme régionale africaine pour le gari

15. Le Comité a noté qu'un amendement à la norme régionale africaine pour le gari avait été adopté par la Commission, et qu'il y avait lieu de choisir de nouvelles méthodes pour la détermination de l'acide cyanhydrique et de l'acidité exprimée en acide lactique.

16. La délégation de la Tanzanie a informé le Comité de sa proposition d'utiliser la méthode de Cooke et a indiqué qu'elle avait envoyé cette méthode au Kenya, au Nigéria et au Mozambique pour des études interlaboratoires. La délégation a indiqué qu'une réponse avait été reçue du Kenya, mais non des deux autres pays. Le Comité a noté l'existence de quelques problèmes de communication entre les pays africains participants et a souligné qu'il importait d'améliorer les études interlaboratoires entre pays producteurs et pays consommateurs à travers l'assistance de l'organisation régionale africaine de normalisation (ARSO).

Elaboration d'une Norme Mondiale pour le Riz y compris le riz usiné

17. Le Comité a noté que le Comité du Codex sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses (CCCPL) avait, à sa 7<sup>ème</sup> session, amendé le projet de norme pour le riz, en tenant compte de la norme ISO et des commentaires des gouvernements. L'avant-projet amendé était joint au rapport dans l'Annexe IV et demandait des observations à l'étape 3. Plusieurs délégations ont appuyé l'élaboration de cette norme. La délégation égyptienne a informé le Comité que l'Egypte avait préparé une norme sur le riz, qui serait publiée prochainement. La délégation du Nigéria appuyée par d'autres délégations a demandé des copies de ce rapport. Le Secrétariat a assuré aux délégations que des copies du rapport du CCCPL seraient envoyées non seulement aux services centraux de liaison avec le Codex, selon la pratique normale Codex, mais également à chaque participant à l'actuelle 9<sup>ème</sup> session.



Types d'acceptation des limites maximales de résidus de pesticide (LMR) et de résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments

18. Le Comité a noté qu'un nouveau système d'acceptation avait été adopté par la Commission à la 18ème session en juillet 1989, et que les pays membres étaient requis de répondre au formulaire d'acceptation des LMR Codex envoyés aux services centraux de liaison avec le Codex.

19. La délégation égyptienne a indiqué qu'elle avait commencé à répondre au formulaire d'acceptation, et que cette réponse parviendrait au Secrétariat Codex le plus vite possible. Elle a demandé des éclaircissements concernant le cas de refus des LMR Codex. Le Secrétariat du Codex a informé le Comité qu'il y avait lieu que chaque pays attache une importance particulière à la forme d'acceptation de la libre distribution, et que la collaboration entre le Codex et le GATT était en faveur de l'utilisation de normes internationales pour les aliments faisant l'objet d'un commerce international.

20. La délégation algérienne a mentionné l'importance d'organiser des systèmes nationaux pour détecter les résidus de pesticides dans les aliments, comme une exigence prioritaire vers l'élaboration de limites internationales pour les résidus. Le Secrétariat du Codex a déclaré que les limites internationales et leur acceptation constituaient un important système pour protéger les pays, notamment ceux qui ne disposent pas d'un système national efficace de contrôle alimentaire.

Elaboration de normes pour la semoule de blé dur et le blé dur

21. Le Comité a noté que ces normes avaient été avancées par le CCCPL à l'étape 8 de la Procédure Codex pour confirmation par la 19ème session de la Commission. La délégation de l'Algérie a indiqué que cette norme devrait être prise en considération lors de l'élaboration du projet de norme pour le couscous, en tenant compte de la qualité de la matière première utilisée dans le couscous.

Directives pour la conservation du lait cru avec la méthode de la lactoperoxydase

22. Le Comité a noté qu'à sa 24ème session, le Comité du Codex sur l'hygiène des denrées alimentaires (CCFH) avait recommandé l'omission des étapes 6 et 7 pour permettre l'adoption rapide des directives par la Commission à l'étape 8.

23. Il a été souligné que le Comité mixte d'experts sur les additifs alimentaires (JECFA) avait reconnu que l'utilisation du système de la lactoperoxydase augmenterait l'exposition totale au thiocyanate, mais que cela n'entraînerait aucun risque de toxicité à condition que l'absorption d'iode soit adéquate.

24. Le Comité a appuyé l'utilisation de la méthode de la lactoperoxydase et recommandé en particulier de prêter attention à l'utilisation de cette technologie dans les zones où le goût est endémique.

Code d'usages en matière d'hygiène pour les produits agricoles

25. Le Comité a été informé de l'élaboration d'un Code d'usages en matière d'hygiène pour les produits agricoles et a été mis au courant d'une consultation d'experts qui aura lieu du 10 au 13 décembre 1990 à Rome.

26. La délégation égyptienne a insisté sur l'importance d'assigner des limites maximums aux résidus de pesticides dans le poisson. La délégation du Sénégal a informé le Comité que l'usage de pesticides dans certains pays pour emmagasiner le poisson est une pratique courante.

#### Liste prioritaire de médicaments vétérinaires à évaluer

27. Le Comité a noté qu'à la 5ème session du Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires (CCRVDF) plusieurs délégations de pays en développement avaient exprimé des préoccupations à l'égard de certains médicaments utilisés extensivement dans leur pays et n'ayant pas encore été évalués, faute de données.

28. La délégation égyptienne a dit que plusieurs médicaments vétérinaires utilisés en Egypte devraient être soumis pour évaluation au JECFA. Il s'agit des substances suivantes: tétracycline, tylasine, spiramycine, luicomycine, flumiguine, acide nalidixique, acide oxalénique et certaines pénicillines. La délégation du Nigéria a fait savoir qu'un tableau national des médicaments avait été établi, comprenant les produits vétérinaires.

29. Le Secrétariat a informé le Comité que les listes des médicaments vétérinaires devraient être soumises, par le truchement du Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires, qui a un système approprié pour définir les listes prioritaires de produits à soumettre au JECFA.

#### Avant-Projet de norme mondiale pour les ananas, les papayes et les mangues

30. Le Comité a noté l'état des travaux du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais tropicaux concernant certains fruits tropicaux. La délégation du Sénégal a informé le Comité qu'une norme pour les mangues, élaborée par l'OCDE serait achevée en décembre 1990. Elle a demandé que ces normes soient harmonisées.

#### EXAMEN DES ACCEPTATIONS DES NORMES CODEX (Point 5(a) de l'ordre du jour)

31. Le Comité était saisi du document CX/AFRICA 90/3-Partie I, indiquant l'état des acceptations et notifications formulées par les pays membres de la Région depuis la 8ème session du Comité de coordination tenue en décembre 1988.

32. La délégation égyptienne a signalé que, pour l'acceptation des LMR l'Egypte considérait les données relatives à la consommation nationale comme un facteur important qui a été pris en considération lors de l'examen de toutes les LMR proposées par le Codex.

33. Le Comité est convenu d'appuyer les efforts constants de la Commission en vue d'obtenir davantage d'acceptations des normes Codex et LMR Codex par les pays membres, en attendant que le GATT les adopte à son tour.

#### Rapport sur la situation des négociations commerciales de l'Uruguay Round sur l'Agriculture (Point 5(b) de l'ordre du jour)

34. Le Comité était saisi du document CX/AFRICA 90/3 Partie II donnant des informations sur le programme de coopération entre la Commission du Codex Alimentarius et le GATT, et sur la création d'un groupe de travail sur les règlements et les obstacles sanitaires et phytosanitaires. Le Comité a noté que le projet de texte relatif à un accord sur les mesures sanitaires et phytosanitaires avait été mis au point, mais que les divergences n'avaient pas été toutes résolues, et qu'on s'attendait à ce qu'un accord final soit atteint à la clôture des négociations de l'Uruguay Round.

35. Le Comité a reconnu que les développements au GATT requéraient de tous les pays membres du GATT d'envisager sérieusement l'utilisation des normes Codex ou de modifier leurs propres lois et règlements, de manière à atteindre le même effet. Le Comité est convenu qu'un développement positif et une acceptation des normes Codex par les pays les plus développés aboutirait sans doute à une amélioration importante des possibilités du commerce international des denrées alimentaires entre pays développés et pays en développement.

RAPPORT SUR LES ACTIVITES DE LA FAO ET DE L'OMS COMPLEMENTAIRES AU TRAVAIL DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS DEPUIS LA 8ème SESSION DU COMITE (Point 6 de l'ordre du jour)

36. Le Comité était saisi des documents CX/AFRICA 90/4 et 90/4-Add. 1. Les représentants des deux organisations ont fait rapport sur les diverses activités afférentes à l'Afrique qui ont eu lieu en collaboration avec les pays membres aux niveaux national, régional et global.

Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA)

37. Prenant en considération l'utilisation d'édulcorants naturels par certains pays d'Afrique, la délégation égyptienne a recommandé que les édulcorants naturels suivants soient soumis au JECFA par le truchement du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC): thaumatine, miraculine et monelline. La délégation algérienne a signalé la réalisation d'une étude sur la mise en place dans son pays d'une réglementation autorisant l'utilisation d'édulcorants artificiels dans certains produits alimentaires à l'effet de substituer le sucre.

38. Le Secrétariat du Codex a informé le Comité que la procédure établie pour la soumission de nouveaux produits chimiques à l'évaluation devrait être suivie par le truchement du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants. Le Secrétariat du Codex a indiqué qu'il fournirait aux membres les règlements concernant la soumission de nouveaux produits chimiques.

Programme mixte FAO/PNUE/OMS/GEMS sur le contrôle de la contamination des aliments

39. La délégation égyptienne, appuyée par le Lesotho et le Nigéria a informé le Comité que la non-participation des pays membres au Programme de contrôle des aliments serait due en partie à la non-disponibilité d'infrastructures, de sorte que ces pays auraient besoin d'aide dans ce domaine. Le Comité a été informé des efforts déployés par la FAO pour renforcer les systèmes de contrôle des aliments dans la région, et que les capacités existant dans plusieurs pays africains pourraient être utilisées pour le Programme de contrôle des aliments.

Conférence internationale sur l'acceptation, le contrôle et le commerce des aliments irradiés

40. Le représentant de l'OMS a fourni des informations sur: (i) la consultation relative aux critères microbiologiques pour les aliments destinés à une transformation ultérieure, y compris par irradiation, tenue à Genève du 24 mai au 2 juin 1989; (ii) la Conférence internationale sur l'acceptation, le contrôle et le commerce des aliments irradiés, tenue à Genève en décembre 1988. Il a également mentionné la publication de l'OMS intitulée "Irradiation des aliments - Une technique pour préserver et améliorer la sécurité alimentaire.

41. La délégation égyptienne a indiqué qu'une irradiation à faible dose d'aliments choisis était déjà entreprise, alors qu'en Algérie il est envisagé de commencer dans un proche avenir la conservation de certains produits agricoles comme la pomme de terre, l'oignon et l'ail par irradiation. La délégation du Cameroun a exprimé sa préoccupation quant à la nécessité d'assurer un contrôle sécuritaire strict sur tous les stades du processus. Cela est particulièrement important pour les pays en développement qui manquent de compétences dans ces techniques. Une assistance de la part de l'AIEA pour le développement de cette technologie serait la bienvenue.

#### Conférence internationale sur la nutrition (ICN)

42. Le Comité a appris qu'une Conférence internationale sur la nutrition était prévue pour décembre 1992, organisée par la FAO et l'OMS. La délégation du Cameroun a demandé que la Conférence prenne en considération la question de la malnutrition due à la diarrhée, par suite de ses incidences sur la malnutrition et les problèmes connexes en Afrique. Le Comité a demandé à être tenu au courant de toute documentation disponible au sujet de cette Conférence à cause de son importance pour la Région.

#### Rapport sur les activités de l'OMS (globales et inter-régionales)

43. Le Représentant de l'OMS a passé en revue les activités entreprises par son Organisation depuis la 8<sup>ème</sup> session du Comité de coordination du Codex pour l'Afrique, telles qu'indiquées par le document CX/AFRICA 90/4 et le document de séance 4.

44. La discussion a porté sur le rapport de la Consultation OMS sur la surveillance sanitaire du personnel de manipulation des aliments (Série de rapports techniques de l'OMS, N° 785, Genève 1989). Les délégués du Kenya et de l'Egypte ont indiqué qu'il y a encore besoin d'exams médicaux périodiques dans leurs pays. En réponse, il fut expliqué que le moyen le plus efficace de prévenir la transmission des pathogènes par le personnel de manipulation des aliments, par les aliments au consommateur, était la stricte observance d'une bonne hygiène personnelle et des pratiques hygiéniques de manipulation.

45. Le représentant de l'OMS (Région Afrique) a présenté le rapport émanant de l'OMS/EMRO et de l'OMS/AFRO (document CX/AFRICA 90/4-Add.1).

#### RAPPORT INTERIMAIRE SUR LE CONTROLE DES ACTIVITES DE SECURITE ALIMENTAIRE DANS LA REGION AFRICAINE CODEX (Point 7 de l'ordre du jour)

46. Le représentant de l'OMS, en introduisant ce sujet, a expliqué qu'une lettre circulaire CL 1990/25-AFRICA avait été envoyée à tous les services centraux de liaison avec le Codex en juillet 1990. Y était jointe une liste des indicateurs devant servir de base à la collecte d'informations sur les programmes nationaux de sécurité alimentaire et programmes connexes. Cette circulaire a été envoyée sur la base des délibérations de la précédente session du Comité de coordination du Codex pour l'Afrique, qui avait conclu que le contrôle des politiques nationales, des programmes, des services et des institutions serait un instrument utile pour faciliter le développement des activités de sécurité et de contrôle alimentaire dans les pays d'Afrique. Toutefois, à ce jour, aucune réponse n'a été reçue de la part des pays. Cela a amené le Secrétariat à considérer s'il y avait lieu de réviser et de consolider les mécanismes existants afin d'obtenir les informations requises par le biais des services centraux de liaison avec le Codex.

47. Les réponses obtenues durant les discussions ultérieures ont révélé que les participants n'étaient pas au courant de ladite circulaire. Le défaut de réponse à la circulaire ne signifie donc pas un manque d'intérêt de la part des pays. En fait, il y a eu un consensus sur le fait que l'information requise pourrait aider les pays à identifier les questions relatives à la sécurité alimentaire et les questions connexes, ce qui, à son tour, aiderait à faciliter les programmes de développement de la sécurité alimentaire. Il a en outre été reconnu que les informations requises nécessitaient une collaboration multi-sectorielle laquelle, à son tour, suppose un mécanisme national efficace de coordination.

48. En conclusion, le Président a proposé que les pays examinent à nouveau leurs mécanismes de coordination existants, y compris le besoin de renforcer les services centraux de liaison avec le Codex. En outre, les informations déjà requises devraient être à nouveau distribuées à tous les délégués pour obtenir ultérieurement leurs réponses.

#### EXAMEN DES NORMES REGIONALES AFRICAINES (Point 8 de l'ordre du jour)

##### Projet de norme africaine régionale pour la farine de manioc, à l'étape 7

49. Le Comité était saisi du document de séance 2 concernant le projet de norme africaine régionale pour la farine comestible de manioc, et du document CX/AFRICA 90/6-Add. 1 contenant les observations de la Thaïlande. La délégation de la Tanzanie a informé le Comité que le projet de norme, après sa distribution, avait suscité des commentaires de la Thaïlande seulement, qui a proposé de changer le titre de la norme en "poudre comestible de manioc" du fait que le produit comporte les deux traitements, sec et humide, du manioc. La définition du produit devrait donc être changée de manière à désigner seulement les produits préparés par le traitement à sec.

50. La délégation de la Thaïlande, présente comme observateur à la session, a informé le Comité de la raison de changer le titre de la norme en "poudre comestible de manioc", à savoir que le gros du commerce mondial de farine/amidon de tapioca/manioc se fait sous la forme de farine de qualité beaucoup plus fine. L'utilisation d'un même nom pour le produit créerait une confusion dans le commerce de la denrée. Les principaux pays exportateurs comme la Thaïlande et l'Indonésie, seraient affectés par la norme projetée. Bien que la farine présentement manufacturée de tapioca/manioc, commercialisée mondialement, soit en fait de l'amidon, beaucoup de pays connaissent ce produit sous le vocable de "farine".

51. La délégation de la Tanzanie a signalé que le nom de "poudre" indiquait un fourrage plutôt qu'un aliment humain, et qu'elle ne pouvait donc se ranger à la proposition thaïlandaise. Prenant en considération le fait que la définition du produit comprenait tant les variétés douces que les variétés amères, la délégation de la Tanzanie a proposé d'inclure l'espèce "manihot utilisima pohl" dans la définition du produit.

52. Le Comité a accepté ces propositions et a décidé d'avancer le projet de norme pour la farine de manioc à l'étape 8 de la Procédure Codex (voir Annexe II).

53. Le Comité a approuvé la proposition de la délégation de la Tanzanie visant à organiser, entre les pays intéressés de la Région, une étude collaborative pour valider la méthode de détermination de la teneur totale en acide cyanhydrique (Méthode R.D. Cooke, modifiée par O'Brien et Poulter, 1988). Les résultats de cette étude seront communiqués au Comité à sa prochaine session.

#### Avant-projet de norme africaine régionale pour le couscous industriel

54. Le Comité était saisi du document CX/AFRICA 90/6 contenant un avant-projet de norme, proposé par l'Algérie, pour le couscous industriel.

55. La délégation algérienne a déclaré que la Région avait intérêt à établir une telle norme, à cause de la forte consommation de couscous et de sa commercialisation dans la zone du Maghreb et dans quelques pays européens pour limiter les problèmes de fraude et protéger le consommateur. La délégation a décrit les différentes sections du projet de norme en apportant certaines modifications au document pour refléter une étude plus approfondie de l'industrie de production du couscous en Algérie.

56. La délégation égyptienne a signalé que le nom de l'avant-projet de norme devrait être modifié de "couscous industriel" en "couscous préparé", et que les limites prévues à la section 3.2 pour l'humidité et les cendres devraient s'appliquer uniquement comme valeur maximale, en omettant la limite minimale. A son avis, dans la section sur les facteurs de qualité il faudrait fixer une limite minimale pour ces protéines et, dans la section sur les additifs alimentaires, prévoir la possibilité d'employer certains additifs justifiés par la technologie de production.

57. La délégation de la Libye a demandé l'inclusion dans la norme d'une limite pour l'ergot.

58. La délégation du Sénégal a précisé que deux types différents de couscous étaient commercialisés dans la Région: le couscous obtenu à partir du mil et le couscous obtenu à partir du blé dur.

59. Le Comité est convenu d'amender l'avant-projet de norme et de le joindre au rapport comme Annexe III. On demandera aux gouvernements de formuler des observations à l'étape 3, sous réserve de l'accord de la Commission.

#### EXAMEN DES OBSTACLES REGIONAUX NON-TARIFAIRES AU COMMERCE DES ALIMENTS

(Pont 9 de l'ordre du jour)

60. Le Comité était saisi du document CX/AFRICA 90/7 relatif à l'examen des obstacles régionaux non-tarifaires au commerce des aliments, contenant une liste de questions à étudier.

61. La délégation du Sénégal a déclaré que lorsque serait réalisé le Marché commun de la CEE en 1992, quelques facteurs négatifs tels que la protection et la concurrence pourraient affecter les exportations de certains pays de la Région. Il serait donc désirable de mieux s'organiser en créant un marché commun africain, idée d'ailleurs soutenue par l'Organisation de l'unité africaine (OUA).

62. Compte tenu de l'importance de ses échanges commerciaux avec les pays industrialisés et notamment avec la CEE et des problèmes y afférents en matière de qualité, la délégation algérienne, appuyée par l'Egypte, a insisté sur le besoin de veiller à l'application des normes, de renforcer le système de contrôle des aliments et d'échanger des informations entre les pays africains en ce qui concerne le contrôle et le commerce des denrées alimentaires.

63. Plusieurs autres délégations ont signalé au Comité de nombreux cas d'aliments importés ne correspondant pas à la qualité requise. Les obstacles non tarifaires ont souvent été utilisés par les pays importateurs pour diminuer la valeur de produits exportés par la Région.

64. La délégation du Kenya a exposé au Comité un problème qui existe sur le marché inter-africain: dans certains cas, des pays africains importent d'Europe des produits exportés par d'autres pays africains après les avoir réétiquetés et réemballés.

65. Le Comité est convenu qu'il faudrait à l'avenir que les pays de la Région déploient davantage d'efforts pour:

- appliquer les normes internationales;
- améliorer les systèmes nationaux de contrôle;
- améliorer les échanges d'informations entre eux sur les denrées importées/exportées;
- stimuler davantage l'intérêt à l'égard du commerce inter-africain.

RAPPORT INTERIMAIRE SUR LA MISE EN OEUVRE DU CODE DE DEONTOLOGIE DU COMMERCE INTERNATIONAL DES DENREES ALIMENTAIRES (Point 10 de l'ordre du jour)

66. Le Secrétariat, en présentant le document, a précisé que le Code qui a été adopté par la Commission du Codex Alimentarius en 1979, représente l'aboutissement d'une vaste coopération et d'efforts concertés à l'échelle internationale. Il a été élaboré en tenant compte du fait que de nombreux pays - notamment les pays en développement ne disposent pas encore d'une infrastructure suffisante en matière de contrôle alimentaire pour protéger les consommateurs contre les risques que peuvent présenter les aliments pour la santé et contre les fraudes. La plupart des pays exportateurs ont indiqué que les principes énoncés dans le Code étaient, dans l'ensemble, les mêmes que ceux figurant dans leurs législations alimentaires nationales, et plusieurs pays ont signalé le code à l'attention de l'industrie alimentaire, notamment des distributeurs et des exportateurs.

67. Le Comité a noté que le Comité de coordination du Codex pour l'Amérique du Nord et le Pacifique du Sud-Ouest, récemment créé, a fait observer qu'une protection totale des consommateurs ne pouvait être réalisée que par le biais d'un contrôle alimentaire efficace dans les pays importateurs et a insisté sur le besoin de fournir aux pays en développement une assistance technique qui leur permette de contrôler la qualité et l'innocuité des denrées alimentaires. Un document de travail sur le contrôle de l'efficacité du Code de déontologie du commerce international des denrées alimentaires et les moyens de sa mise en oeuvre dans la région a été préparé par le CCNASWP (CX/NASWP 90/8) et, à la demande du Comité exécutif, est soumis pour examen aux comités régionaux de coordination du Codex.

68. La discussion qui s'est ensuivie a été centrée sur l'application du Code de déontologie dans les différents pays et des propositions ont été formulées pour une mise en oeuvre plus efficace. Il a été clairement signalé que le Code de déontologie ne pouvait pas être substitué à une infrastructure et à des mesures efficaces de contrôle alimentaire. Tout en signalant que certains pays ont déjà adopté le Code de déontologie, on a reconnu que les programmes nationaux de contrôle des denrées alimentaires déjà en place devaient être améliorés. En outre, les pays qui exportent des denrées de mauvaise qualité à destination des pays en développement devraient être encouragés à respecter le Code de déontologie.

69. En conclusion de la discussion, il a été souligné que le Code de déontologie devrait être considéré non pas comme un substitut de mesures efficaces de contrôle alimentaire, mais plutôt comme un instrument de soutien. Néanmoins, le Code ayant au niveau international un impact important sur la production alimentaire, le Comité devrait veiller à ce qu'il soit diffusé et appliqué aussi largement que possible.

PROGRAMMES NATIONAUX ET REGIONAUX DE CONTROLE DES MYCOTOXINES DANS LES DENREES ALIMENTAIRES (Point 11 de l'ordre du jour)

70. Les délégations présentes à la session du Comité de coordination du Codex pour l'Afrique qui ont participé à l'Atelier régional sur les aflatoxines se sont réunies sous la présidence du Dr C. Kane (Sénégal) et ont adopté les recommandations de l'Atelier (voir Annexe IV).

71. Le Comité était saisi du document de séance 1 contenant le rapport de l'Atelier régional africain sur les contaminants (aflatoxines), qui s'est tenu au Caire, en Egypte, le 2 décembre 1990. Le document a été présenté par le Dr R.V. Bhat, Consultant de la FAO. Ont pris part à cette réunion 23 participants de 13 pays de la région: Cameroun, Côte d'Ivoire, Egypte, Gambie, Lesotho, Malawi, Maroc, Nigéria, Sao Tomé et Príncipe, Sénégal, Soudan, Tanzanie et Zimbabwe. Des observateurs d'Egypte ont également assisté à la réunion. Des documents techniques et des rapports individuels de pays sur les contaminants ont été présentés à l'Atelier.

72. L'Atelier a pris note des efforts utiles déployés par certains pays de la région dans le domaine des mesures de prévention et de contrôle. Le Comité a approuvé les conclusions et recommandations de l'Atelier sur la nécessité d'établir une infrastructure de contrôle alimentaire dans les pays où il n'en existe pas, ainsi que de renforcer et développer de tels systèmes dans les pays qui en sont déjà dotés. Il a été fortement recommandé de créer un réseau africain pour le transfert dans les pays de la région des technologies mises au point avec succès par certains pays dans le domaine des contaminants, en particulier les aflatoxines, sous la forme de programmes CTPD, par la FAO et d'autres institutions des Nations Unies et des organisations bilatérales ou multilatérales. En ce qui concerne les aflatoxines, les points suivants ont été retenus:

- i) approche de ségrégation des arachides en vue d'assurer des arachides sans aflatoxines au Malawi;
- ii) détoxification des produits d'extraction des arachides au Sénégal, à l'échelon industriel, par un procédé ammoniacal;
- iii) réglementations concernant les aflatoxines dans les aliments pour animaux, au Zimbabwe;
- iv) réseau d'éducation et de vulgarisation par diffusion d'informations, en Tanzanie;
- v) identification et culture de cultivars d'arachides présentant un bon degré de résistance à l'invasion et à la colonisation par les champignons dans plusieurs pays comme le Burkina-Faso, etc.;
- vi) pratiques appropriées de manipulation des arachides, au Nigéria.



73. Le Comité a noté le besoin de mettre au point un modèle de législation sur l'acceptation des produits d'extraction des arachides détoxifiées, et a instamment invité la Commission du Codex Alimentarius à intervenir rapidement à cet égard. Le Comité a également souligné le besoin d'introduire et d'harmoniser des législations sur les contaminants. Il a aussi insisté sur la nécessité de contrôler les contaminants dans l'environnement au moyen de méthodes unifiées d'échantillonnage et de programmes analytiques d'assurance de la qualité dans les pays de la région, ainsi que de renforcer les programmes régionaux de formation sur l'inspection, l'analyse et l'échantillonnage. Le Comité a également reconnu le besoin d'accorder une attention particulière au dépistage des adultérants et des contaminants dans des denrées comme les gommes comestibles faisant l'objet d'un commerce international.

74. Des informations concernant les travaux du Codex sur les aflatoxines ont été fournies par le Secrétariat du Codex. Le Secrétariat a notamment signalé aux délégations que la limite proposée pour les aflatoxines était de 10 µg/kg d'aflatoxines totales pour toutes les denrées alimentaires. Il a également informé le Comité des directives relatives aux aflatoxines dans les suppléments alimentaires pour animaux proposées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants, ainsi que des débats du Comité du Codex sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses au sujet des limites d'aflatoxines dans les arachides et des recommandations du JECFA sur les aflatoxines. Il a demandé aux pays de soumettre leurs suggestions et les a mis au courant des problèmes d'échantillonnage et d'analyse liés aux aflatoxines.

75. La délégation du Sénégal a souligné la nécessité pour plusieurs pays de se doter d'une législation sur les aflatoxines au niveau national, et a suggéré que la FAO pourrait jouer le rôle de catalyseur en vue d'accélérer le processus grâce à la préparation d'un document contenant des législations-type et à sa diffusion dans les pays de la région. Elle a aussi insisté sur le besoin d'organiser davantage de cours de formation sur les méthodes d'inspection et d'analyse. En réponse à ces propos, le Secrétariat du Codex a informé les délégations des divers programmes consacrés aux mycotoxines organisés en Afrique par la FAO et a invité les pays à envoyer à la FAO des renseignements concernant les résultats des programmes réalisés par eux sur les activités de prévention des aflatoxines, de manière à pouvoir établir une documentation à leur sujet et la communiquer aux pays de la région.

76. La délégation de la Gambie, à laquelle se sont associées d'autres délégations, a exprimé sa gratitude à la FAO qui avait organisé l'Atelier et fourni une aide financière à quelques participants. Le Comité a ensuite invité la FAO à organiser avant la 10<sup>ème</sup> session un autre atelier sur un thème pertinent lié au contrôle des aliments.

#### ACTIVITES DU CODEX CONCERNANT LE CONTROLE DES RESIDUS DE PESTICIDES DANS LES ALIMENTS (Point 12 de l'ordre du jour)

77. Le Comité était saisi du document CX/AFRICA 90/9 sur les activités concernant l'établissement de limites maximales pour les résidus de pesticides dans les aliments et les problèmes qu'éprouvent les pays en développement dans la mise au point de LMR d'intérêt régional.

78. La délégation de l'Égypte a porté à la connaissance du Comité que la participation de son pays depuis 1984 aux sessions du Comité du Codex sur les résidus de pesticides (CCPR) lui avait été particulièrement bénéfique. La délégation a manifesté son intérêt constant à participer aux systèmes de contrôle de l'environnement. Le principal problème des pays en développement concernant la maintenance des laboratoires de contrôle des pesticides est dû au manque de ressources financières; aussi la délégation a fait référence aux propositions discutées lors de la dernière session du CCPR sur le recours aux droits versés par les fabricants en vue de financer les activités des laboratoires. La délégation a souligné l'importance, pour les pays en développement, de soumettre les listes de pesticides et de combinaisons pesticides/denrées d'intérêt au niveau national afin que la JMPR puisse entreprendre une action appropriée.

79. La délégation du Nigéria a loué les réalisations et les efforts de l'Égypte et a déclaré que son pays disposait d'un système pour contrôler l'emploi des pesticides. Le Nigéria a cependant demandé à la FAO un soutien logistique pour son service national de surveillance des pesticides; une liste des pesticides agréés au niveau national est en préparation pour une évaluation future.

80. Plusieurs délégations ont mentionné les problèmes spécifiques concernant l'étiquetage, l'emploi, le contrôle et la destruction des pesticides, ainsi que la non-disponibilité de méthodes d'analyse et d'infrastructure spécifique pour l'analyse des pesticides, de même que la nécessité d'avoir des services de vulgarisation afin de former les agriculteurs à l'utilisation des pesticides.

81. Le Secrétariat du Codex a informé le Comité que tous ces besoins d'ordre technique sont pris en compte par la FAO par le biais du renforcement des infrastructures nationales, de la formation du personnel et de la distribution des codes et directives pertinents. Le Secrétariat du Codex a invité les délégations à étudier les problèmes dans le cadre du Codex et des systèmes qui permettraient aux pays en développement de fournir des données en vue d'évaluer les pesticides et les combinaisons pesticides/denrées d'intérêt régional.

82. Le Comité a reconnu que la fourniture de données sur les bonnes pratiques agricoles par les fabricants à l'usage des zones géographiques aux conditions climatiques similaires dans les pays en développement devrait être une condition préalable à l'homologation des pesticides; des informations sur les pesticides utilisés dans les pays en voie de développement, tels les fumigants, devraient être communiquées au CCPR, compte tenu de l'intérêt porté par la région à ce sujet.

METHODES DE CONTROLE DE LA CONTAMINATION PAR LES RADIONUCLEIDES DES ALIMENTS  
FAISANT L'OBJET D'UN COMMERCE INTERNATIONAL (Point 13 de l'ordre du jour)

83. Le Comité était saisi du document CX/AFRICA 90/10 ayant trait aux mesures adoptées après l'accident de Chernobyl en vue de mettre au point des teneurs indicatives en radionucléides des aliments faisant l'objet d'un commerce international en cas de contamination nucléaire accidentelle. Le Comité a été informé de l'adoption de ces directives par la Commission mais il a été convenu que la question devrait être examinée par les Comités de coordination du Codex afin d'accélérer et d'accroître la compréhension du problème.

84. La délégation de l'Egypte a déclaré qu'elle appuyait l'emploi de ces limites indicatives qui sont applicables pendant l'année qui suit un accident nucléaire et, se référant aux niveaux fixés par les directives du Codex, a recommandé de prendre en considération l'accroissement de la radio-sensibilité à la suite d'une infestation parasitaire, l'absorption journalière d'autres contaminants, l'ingestion d'iode et la sensibilité infantile.

85. La délégation de l'Algérie a informé le Comité d'un système récent de contrôle mis en œuvre dans son pays, relatif à la contamination des aliments par les radionucléides. Ce système comporte, en plus du contrôle qui est effectué systématiquement, l'exigence faite aux pays exportateurs de certifier par un document l'absence de contamination par les radionucléides conformément aux normes internationalement admises. La délégation demande aux pays importateurs d'appliquer les dispositions du Code de déontologie aux aliments faisant l'objet d'un commerce international. Plusieurs délégations ont fait part du besoin de formation dans le domaine de l'identification des radionucléides des aliments.

86. Le Secrétariat a informé les délégations qu'un stage de formation sur les analyses des radionucléides dans les aliments sera probablement organisé au Ghana en 1991.

DIRECTIVES POUR L'ETABLISSEMENT D'UN COMITE NATIONAL CODEX DE COORDINATION DES POSITIONS NATIONALES SUR LES QUESTIONS DE NORMES ALIMENTAIRES (Point 14 de l'ordre du jour)

87. Le Comité était saisi du document CX/AFRICA 90/11 demandant des rapports intermédiaires à présenter par les pays membres en réponse à la circulaire CL 1990/18-AFRICA. Le Secrétariat a signalé que seuls 5 pays avaient répondu à cette circulaire. Cela indiquerait l'inactivité des services centraux de liaison avec le Codex ou le non-fonctionnement des comités nationaux du Codex.

88. Il a donc été demandé au Comité de faire rapport sur l'emplacement des services centraux de liaison avec le Codex et sur le fonctionnement des comités nationaux du Codex.

89. La délégation de la Gambie a expliqué que, par suite d'une réorganisation ministérielle dans son pays, certaines fonctions avaient été redistribuées. La délégation a promis qu'elle déterminerait l'emplacement du Service central de liaison avec le Codex dès son retour en Gambie, afin que les textes Codex puissent recevoir l'attention voulue au profit du pays lui-même.

90. La délégation de l'Algérie a signalé que le Service central de liaison avec le Codex était situé au Centre algérien du contrôle de la qualité et de l'emballage (CACQE) du Ministère de l'économie. Ce comité, qui travaille en étroite collaboration avec l'Institut algérien de normalisation (INAPI) est composé de représentants de plusieurs organismes et institutions s'occupant de santé publique. Elle a ajouté que le Service central de liaison avec le Codex collabore avec l'Institut de normalisation à l'élaboration des textes des différentes normes, lesquelles n'ont pas encore été approuvées en raison de problèmes juridiques.

91. La délégation du Kenya a signalé que son Service central de liaison avec le Codex se trouve au Conseil kenyan de normalisation et qu'il fonctionnait de façon satisfaisante. Elle a ajouté qu'il existait un Comité national du Codex efficace

où plusieurs ministères collaborent et que les textes Codex étaient convenablement distribués aux ministères concernés.

92. La délégation du Lesotho a signalé que son Service central de liaison avec le Codex était situé au Bureau de coordination alimentaire et nutritionnelle, qui n'a pas été aussi actif qu'on l'eût souhaité, mais qui désormais serait plus efficace. Le Lesotho doit encore créer un comité national du Codex.

93. La délégation du Malawi a déclaré que son pays avait un Service central de liaison avec le Codex et un Comité national du Codex efficaces.

94. La délégation du Mozambique a fait savoir que son pays créerait un Bureau national de normalisation en 1991, probablement en février, et que le Service central de liaison avec le Codex lui serait rattaché.

95. La délégation du Nigéria a signalé que son Service central de liaison avec le Codex était situé à l'Organisation nigérienne de normalisation, mais qu'un nouveau Comité national du Codex a été formé, avec davantage de membres, en mai 1990, et envisageait de tenir ses réunions trimestriellement.

96. La délégation de la Tanzanie a informé le Comité que son pays avait un Service central de liaison avec le Codex efficace au Bureau de normalisation. Il possède aussi un Comité national du Codex.

97. La délégation de Sao Tomé & Príncipe a fait savoir que son pays ne possédait ni Service central de liaison avec le Codex, ni Comité national du Codex, mais qu'elle prendrait des mesures à son retour. Elle a ajouté que sa présence à la présente session devait être considérée comme le commencement d'une participation effective aux travaux du Codex.

98. La délégation de l'Egypte a confirmé sa déclaration faite lors de la 8ème session du Comité de coordination du Codex pour l'Afrique, à savoir que l'Egypte possède un Service central de liaison avec le Codex auprès de l'Organisation égyptienne de normalisation, ainsi qu'un Comité national du Codex investi de larges pouvoirs pour connaître des questions relatives au contrôle et à la sécurité des aliments. Ce Comité a approuvé 327 normes alimentaires, devenues des normes égyptiennes, et l'Egypte a aussi un certain nombre de sous-comités chargés de diverses questions connexes, ainsi que d'autres comités du Codex qui pourraient être créés.

99. La délégation du Sénégal a indiqué que le Comité national du Codex était situé au Ministère de la santé et était considéré comme un comité technique appuyant l'Institut sénégalais de normalisation. La délégation a demandé que les textes Codex soient envoyés aux participants et non seulement aux Services centraux de liaison avec le Codex, afin d'élargir la distribution de la documentation Codex et surmonter ainsi toute inactivité éventuelle des services centraux de liaison avec le Codex.

100. Le Président a encouragé tous les pays ayant des capacités adéquates à aider les autres pays à créer leurs services centraux de liaison avec le Codex ou comités nationaux du Codex, sur leur demande.

ACTIVITES ENTREPRISES EN AFRIQUE DANS LE DOMAINE DE LA VENTE D'ALIMENTS SUR LA VOIE PUBLIQUE ET PROJET DE CODE D'USAGES PROPOSE POUR LES ALIMENTS VENDUS SUR LA VOIE PUBLIQUE (Point 15 de l'ordre du jour)

101. Le Comité était saisi du document CX/AFRICA 90/12 qui exposait les facteurs économiques et socio-culturels ayant trait aux aliments vendus sur la voie publique et à leur danger pour la santé, ainsi que les activités entreprises par la FAO dans la région à cet égard. Le Comité a appris que cette question avait été examinée par les Comités régionaux pour l'Asie, l'Amérique latine et les Caraïbes et que ceux-ci avaient préparé des projets de codes d'usages en matière d'hygiène. Le Comité a été invité, compte tenu des différences d'ordre socio-culturel, de développement économique, de progrès éducatif, de structures gouvernementales, etc., à mettre au point des codes d'usages "de base" spécifiques pour l'Afrique, qui seront intégrés dans un code d'usages "polyvalent" à rédiger par le Comité du Codex sur l'hygiène des denrées alimentaires.

102. La délégation de l'Egypte, appuyant la mise au point d'un tel code, a révélé que divers rapports sur les épidémies d'origine alimentaire en Egypte mettaient en cause les aliments vendus sur la voie publique. Toutefois, la vente d'aliments sur la voie publique ayant ses impacts économiques, la délégation a encouragé l'amélioration de ce secteur informel de la distribution alimentaire en lui fournissant les services et facilités suivants:

- 1) sensibiliser davantage les vendeurs en matière d'hygiène alimentaire;
- ii) fournir les infrastructures de base: eau potable, électricité, ramassage des ordures, sites adéquats

103. La délégation du Sénégal, favorable à l'élaboration d'un code d'usages en matière d'hygiène, a mis l'accent sur la nécessité de la formation et de l'éducation des vendeurs d'aliments sur la voie publique. Cette formation les mènera à améliorer leurs pratiques afin d'éviter la poussière, les mouches et autres matières étrangères en vue de protéger la santé du consommateur; la manipulation des aliments avec des mains nues est à proscrire.

104. Les délégations de la Gambie et du Malawi, tout en reconnaissant l'utilité de la formation et de l'éducation des vendeurs, ont demandé que les consommateurs soient eux aussi informés des principes d'hygiène de base. La délégation gambienne a souligné la nécessité de produire et de distribuer des documents illustratifs pour éduquer les vendeurs. Elle a aussi proposé que des vulgarisateurs soient envoyés pour former les vendeurs.

105. La délégation du Nigéria a évoqué le rôle joué par les services sanitaires dans son pays, tout en déclarant que leur efficacité n'était plus celle d'une fois en raison de la croissance démographique et du manque de personnel et de soutien logistique. Elle a donc appuyé l'élaboration du code.

106. La délégation de l'Egypte a offert de soumettre un rapport sur une étude récemment conduite dans un gouvernorat égyptien avec l'aide du Centre américain de lutte contre les maladies.

107. En ce qui concerne l'élaboration d'un code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments vendus sur la voie publique, la délégation de l'Algérie a jugé qu'il faudrait tenir compte des spécificités et des particularités de ce secteur informel de la distribution des denrées alimentaires afin que le code recommandé soit efficace

et opérationnel. Suite à la proposition du représentant de la FAO visant à entreprendre une étude sur les aliments vendus sur la voie publique, la délégation algérienne s'est proposée pour effectuer cette enquête avec le concours de son Institut national de la santé publique.

108. La délégation du Sénégal a demandé que toute information concernant les aliments vendus sur la voie publique soit adressée à la Direction de l'hygiène et de la protection sanitaire du Ministère de la santé publique et l'action sociale.

109. Les délégations de la Gambie et de Sao Tomé-et-Principe ont également informé le Comité qu'elles souhaitaient entreprendre des études sur les aliments vendus sur la voie publique et demanderaient une aide financière à l'OMS.

110. La délégation de la Tanzanie a reconnu que les problèmes associés à la vente d'aliments sur la voie publique augmentaient d'année en année et que les agents chargés d'appliquer la loi n'avaient pas été efficaces. Par conséquent, les autorités ont décidé d'éduquer vendeurs et consommateurs. La délégation a ajouté qu'un projet d'étude sur les aliments vendus sur la voie publique avait été soumis à la FAO et à l'OMS en vue d'une éventuelle assistance.

111. Pour répondre positivement à la mise au point d'un code "de base", un Groupe de travail composé de l'Egypte, de la Gambie, de l'Algérie, de la Tanzanie, du Nigéria et du Secrétariat a été chargé d'examiner les projets de codes d'usages élaborés par le Comité de coordination pour l'Asie et par le Comité de coordination pour l'Amérique latine et les Caraïbes, puis de préparer le code de base. Le Groupe de travail, dans son rapport, a reconnu les similitudes existant entre les deux projets de codes et a approuvé les deux codes. Néanmoins, quelques amendements ont été apportés pour nuancer les codes à l'usage de l'Afrique. Le rapport du Groupe de travail figure à l'Annexe V du présent rapport.

#### DESIGNATION DU COORDONNATEUR (Point 16 de l'ordre du jour)

112. Le Comité était saisi du document de séance 3. Le présent Coordonnateur pour l'Afrique, selon l'Article II.4 (b) du Manuel de Procédure de la Commission du Codex Alimentarius est inéligible pour un nouveau mandat.

113. La délégation de la Gambie a proposé le Prof. M. Hilal comme Coordonnateur pour l'Afrique, de la fin de la 19ème session jusqu'à celle de la 20ème session de la Commission du Codex Alimentarius. Cette candidature a été appuyée par toutes les délégations prenant part à la réunion. Le Comité a exprimé son appréciation au Prof. Hilal et au Gouvernement égyptien pour l'offre d'accueillir la prochaine session.

#### AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 17 de l'ordre du jour)

114. Le Comité a décidé comme suit de son programme de travail actuel et futur:

- étude des infrastructures de contrôle alimentaire en place dans la Région, des moyens d'élaborer une stratégie pour faire mieux comprendre à un niveau élevé la nécessité de renforcer les infrastructures en vue d'accroître la sécurité et le contrôle alimentaires et de promouvoir les exportations d'aliments;

- promotion des moyens de formation à l'inspection des aliments;
- promotion d'aliments sans danger grâce aux soins de santé primaires;
- examen des rapports sur les activités du Codex en général et plus particulièrement celles ayant trait aux pesticides et à leurs résidus dans les aliments;
- identification des aliments (aliments manufacturés, produits frais) présentant un intérêt pour la Région en vue de l'élaboration de normes Codex mondiales;
- recommandations et mesures adoptées par les pays de la Région concernant les aflatoxines dans les aliments pour l'homme et les animaux;
- réalisation d'une étude conjointe pour la validation des méthodes d'analyse de l'acide cyanhydrique dans la farine de manioc et du gari, menée par la Tanzanie avec la collaboration du Kenya, du Nigéria et du Mozambique;
- examen du rapport sur les faits nouveaux concernant l'établissement d'une Banque régionale africaine de données sur la normalisation, la certification et le contrôle de la qualité;
- contrôle de la mise en oeuvre du Code de déontologie du commerce international des denrées alimentaires;
- examen des rapports sur la vente d'aliments sur la voie publique en Afrique et dans d'autres régions;
- examen des directives pour la mise en place des comités nationaux du Codex et du rapport intérimaire sur les mesures prises en Afrique;
- rapport sur la collaboration avec ARSO;
- examen des obstacles non tarifaires au commerce, notamment au commerce d'exportation;
- surveillance des politiques, programmes, services et organismes nationaux ayant trait à la sécurité alimentaire;
- établissement d'une norme régionale africaine pour le couscous.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION

115. Le Comité a été informé que la dixième session du Comité de coordination du Codex pour l'Afrique aurait lieu en Egypte, vers la fin de 1992.

RÉSUMÉ DE L'ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

Sujet/Norme	Etape	Action par:	Références
Projet de norme régionale africaine pour la farine de manioc	8	Commission	ALINORM 91/28, par. 49-53 et Ann. II
Avant-projet de norme régionale africaine pour le couscous préparé	3	Commission	ALINORM 91/28, par. 54-59 et Ann. III
Code d'usages en matière d'hygiène pour la préparation et la vente d'aliments sur la voie publique	—	Réunion régionale FAO/OMS; CCFH: CCAFRICA	ALINORM 91/28, par. 101-111
Mise en oeuvre du Code de déontologie pour le commerce international des denrées alimentaires	—	Pays de la Région Afrique	ALINORM 91/28, par. 66-69
Surveillance des politiques, structures, services et institutions nationaux en matière de sécurité et de contrôle des aliments en Afrique	—	OMS Secrétariat Codex CCAFRICA	ALINORM 91/28, par. 46-48
Identification des produits alimentaires à normaliser intéressant la Région Afrique	—	Pays de la Région Afrique; Secrétariat Codex CCAFRICA	ALINORM 91/28, par. 113
Directives pour l'établissement des comités nationaux du Codex	—	Pays de la Région Afrique; Secrétariat Codex CCAFRICA	ALINORM 91/28, par. 87-100
Identification des obstacles non tarifaires au commerce des denrées alimentaires en Afrique	—	CCAFRICA	ALINORM 91/28, par. 60-65
Identification des combinaisons pesticides/produits intéressant les pays en développement	—	Pays de la Région Afrique CCAFRICA	ALINORM 91/28, par. 77-82



**ALINORM 91/28**  
**ANNEXE I**

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

**Chairman:** Prof. M. HILAL  
**President:** President  
**Presidente:** Egyptian Organization for Standardization  
and Quality Control  
Ministry of Industry  
2 Latin America Street  
Garden City, Cairo, Egypt

**MEMBER COUNTRIES**  
**PAYS MEMBRES**  
**PAISES MIEMBROS**

**ALGERIA**  
**ALGERIE**  
**ARGELIA**

Ahmed El Antri TIBAOU  
Directeur de la Qualité  
et de la Consommation  
Ministère de l'Economie  
Palais du Gouvernement  
Alger, Algeria

Mohamed El Kamel KELLOU  
Chef Division Nutrition  
Institut National de Santé  
Publique  
Ministère de la Santé  
Alger, Algeria

Abdallah HASNAOUI  
Sous-Directeur de la  
Réglementation de la Qualité  
Ministère de l'Economie  
Palais du Gouvernement  
Alger, Algeria

**CAMEROON**  
**CAMEROUN**  
**CAMERUN**

Celestin ONANA AYISSI  
Advisor  
Embassy of Cameroon  
15, Rue el Israa  
Mohandessine  
Cairo, Egypt

Sab Clement Fru MUME  
Public Health Nutritionist  
Delegation of Health  
P.O. Box 389  
Bamenda  
Cameroon

Daniel SIBETCHEU  
Chef, Bureau des enquêtes  
de la surveillance et  
de l'éducation nutritionnelles  
Service National de Nutrition  
Ministère de la Santé Publique  
Yaoundé  
Cameroon

**EGYPT**  
**EGYPTE**  
**EGIPTO**

Prof. Fathalla El WAKEIL  
Food Science Department  
Faculty of Agriculture  
Cairo University  
Cairo, Egypt

Dr. Akhila SALEH  
Ministry of Agriculture  
Cairo, Egypt

Dr. Salwa DOGHEIM  
Ministry of Agriculture  
Cairo, Egypt

Dr. Magda RAKHA  
Ministry of Health  
Cairo, Egypt

Eng. Fattama IBRAHIM  
Egyptian Organization for  
Standardization and Quality  
Control  
Ministry of Industry  
2 Latin America Street  
Cairo, Egypt

Eng. M. ANIS  
Ministry of Industry  
2 Latin America Street  
Cairo  
Egypt

Dr. M. Fahmi SADDIK  
Professor of Food Hygiene  
Institute of Nutrition  
16 Kasr El-aini Street  
Cairo, Egypt

Mrs. Fayza ISMAIL  
Egyptian Organization for  
Standardization and Quality  
Control  
2 Latin America Street  
Garden City  
Cairo, Egypt

**GAMBIA  
GAMBIE**

Gabriel L.S. GOMEZ  
Quality Control Manager  
Gambia Produce Marketing Board  
P.O. Box 284  
Banjul, The Gambia

**GHANA**

Patrick HAYFORD  
Chargé d'Affaires  
Embassy of Ghana  
24, El Batal Ahmed  
Abdel Aziz Street  
Dokki, Cairo, Egypt

**KENYA**

Dr. Richard Stephen KIMANZI  
Chief Hygiene Officer  
Livestock Development  
Veterinary Laboratories  
P.O. Kabete, Kenya

**LESOTHO**

Mrs. Mamotebang Ntsike MAMBRA  
Deputy Director  
Food and Nutrition  
Coordinating Service  
P.B. A78 Maseru, Lesotho

**LIBYA  
LIBYE  
LIBIA**

Fawzi EL BADRI  
Chief of Nutrition  
and Food Control Section  
Secretariat of General  
People's Committee of Health  
G.S.P.L.A.J.  
Libya

**MALAWI**

Lewis Joseph CHILALIRE  
Chitedze Agricultural Research  
Station  
P.O. Box 158  
Lilongwe, Malawi

**MOROCCO  
MAROC  
MARRUECOS**

A. AOUJI  
Direction de la Protection de  
Végétaux des contrôles techniques  
et de la répression des fraudes  
- M.A.R.A., c/o FAOR  
P.O. Box 1369, Rabat, Morocco

**MOZAMBIQUE**

Rufino Manuel MELO  
Codex Contact Point  
Chief of Registration of  
Pesticides Section  
Ministry of Health  
P.O. Box 264  
Maputo, Mozambique

Angela M. FERNANDES  
Chief, Microbiological  
Laboratory  
National Food and Water Laboratory  
Ministry of Health  
P.O. Box 264  
Maputo, Mozambique

**NIGERIA**

Dr. Ishola Sikiru OLOWO  
Scientific Officer  
Food and Drug Administration  
and Control  
Federal Ministry of Health  
Federal Secretariat  
Phase 2, Room 1023  
Ikoyi, Lagos  
Nigeria

Dr. Tajudeen A. TAIWO  
Assistant Director  
Federal Ministry of Agriculture  
and Natural Resources  
Garki Area 11  
Abuja, Nigeria

Dr. Ayodele AKINYEDE  
Assistant Director  
Federal Ministry of Agriculture  
and Natural Resources  
Department of Livestock  
P.M.B. 135 Abuja  
Nigeria

**SENEGAL**

Cheikh KANE  
Directeur  
Institut Sénégalais de  
Normalisation (ISN)  
B.P. 4017 Dakar  
Sénégal

**SUDAN  
SOUDAN**

Mustafa Mohamed SIRAGELDIN  
Manager  
Food Control Department  
Ministry of Health  
Khartoum  
Sudan

**TANZANIA  
TANZANIE**

Jossiah L. BAVU  
Senior Standards Officer  
Tanzania Bureau of Standards  
P.O. Box 9524  
Dar-Es-Salaam, Tanzania

Francis A. SHIRIMA  
Acting Registrar  
National Food Control Commission  
P.O. Box 7601  
Dar-Es-Salaam, Tanzania

Mrs. Vera J. MPORE  
Senior Chemist  
Government Chemist Laboratory  
P.O. Box 164  
Dar-Es-Salaam, Tanzania

**OBSERVER COUNTRIES**  
**PAYS OBSERVATEURS**  
**PAISES OBSERVADORES**

**SAO TOME AND PRINCIPE**  
**SAO TOME ET PRINCIPE**  
**SANTO TOME Y PRINCIPE**

Mme. Maria Tomé DA COSTA  
BOA MORTE  
Ministère de l'Agriculture  
et Pêches  
E.E.A. Potó  
B.P. 47  
Sao Tome and Principe

**THAILAND**  
**THAILANDE**  
**TAILANDIA**

Mrs. Orapin NILPHAI  
Expert on Commodity Analysis  
Department of Foreign Trade  
Ministry of Commerce  
74 Senanikom II  
Bangkok, Thailand

Amnat CHAISIRIYASAWAT  
Standard Commodity Officer  
Standards Commodity Office  
Ministry of Foreign Trade  
Bangkok, Thailand

Yanchai CHAOLSUEK  
First Secretary  
Royal Thai Embassy  
2 El Malek El Afdal Street  
Zamalek, Cairo, Egypt

**INTERNATIONAL ORGANIZATIONS**  
**ORGANISATIONS INTERNATIONALES**  
**ORGANIZACIONES INTERNACIONALES**

**INTERNATIONAL LIFE SCIENCES  
INSTITUTE (ILSI)**

F. Jorrit VAN DER MEER  
ILSI  
Constitution House  
56 High Street  
Windsor, Berks SL4 1JY  
U.K.

**UNITED NATIONS DEVELOPMENT  
PROGRAMME (UNDP)**

**Soheir KAMSOUN-HABIB**  
Programme Officer  
UNDP  
29 SH. Taha Hussein  
Zamalek, Cairo, Egypt

**WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO)**

**Robert F. DAVIES**  
WHO  
1211 Geneva 27  
Switzerland

**Wong K.S. WONG PUN SZE**  
Regional Officer  
Regional Office for Africa  
World Health Organization  
P.O. Box 6 Brazzaville  
Congo

**FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION  
(FAO)**

**Abdellatif TABET**  
FAO Programme Officer  
FAO Cairo  
Egypt

**R. BHAT**  
FAO Consultant  
National Institute of Nutrition  
Hyderabad 500 007  
India

**FAO/WHO SECRETARIAT  
SECRETARIAT FAO/OMS  
SECRETARIA FAO/OMS**

**Enrico CASADEI**  
Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards  
Programme  
FAO  
Via delle Terme di Caracalla  
00100 Rome, Italy

**George BAPTIST**  
Nutrition Officer  
Food Quality and Consumer  
Protection Group  
FAO  
Via delle Terme di Caracalla  
00100 Rome  
Italy

**ALINORM 91/28**  
**ANNEXE II**

**PROJET DE NORME REGIONALE AFRICAINE POUR LA FARINE COMESTIBLE DE MANIOC**  
**(Avancé à l'étape 8 de la Procédure Codex)**

**1. CHAMP D'APPLICATION**

1.1 La présente norme s'applique à la farine de manioc destinée à la consommation humaine.

**2. DESCRIPTION**

**2.1 Définition du produit**

2.1.1 La farine comestible de manioc est le produit préparé à partir de flocons ou de pâte de manioc desséchés (Manihot esculenta Crantz), par un procédé de pilage, de broyage ou de mouture, suivi d'un tamisage pour séparer la fibre de la farine. Lorsque la farine de manioc est préparée à partir de manioc amer (Manihot Utilisima Pohl), les racines de manioc doivent subir un traitement de détoxification par trempage dans l'eau pendant quelques jours, avant d'être desséchées entières, sous forme de racines pilées (pâte) ou en petits morceaux.

**2.2 Classement**

La farine comestible de manioc se classe dans les deux catégories ci-après:

**a) Farine de manioc "fine"**

Farine comestible de manioc dont 90% au moins en poids passe facilement au travers d'un tamis dont la dimension des mailles est de 0,60 mm (Section 9.2).

**b) Farine "grossière" de manioc**

Farine comestible de manioc dont 90% au moins en poids passe facilement au travers d'un tamis dont la dimension des mailles est de 1,20 mm (Section 9.2).

**3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE**

**3.1 Matières premières**

Les racines de manioc utilisées pour obtenir par mouture de la farine comestible de manioc doivent être pelées, propres et en bon état physiologique.

**3.2 Caractéristiques organoleptiques**

La couleur, la saveur et l'odeur de la farine comestible de manioc doivent être caractéristiques du produit.

**3.3 Caractéristiques analytiques**

**3.3.1 Teneur en acide cyanhydrique**

La teneur en acide cyanhydrique total de la farine comestible de manioc ne doit pas excéder 10 mg/kg (Section 9.5).

**3.3.2 Teneur en eau**

La teneur en eau de la farine comestible de manioc ne doit pas excéder 13% m/m (Section 9.3).

**3.3.3 Teneur en fibres brutes**

La teneur en fibres brutes de la farine comestible de manioc ne doit pas excéder 2% m/m (Section 9.6).

### 3.3.4 Teneur en cendres

La teneur en cendres de la farine comestible de manioc ne doit pas excéder 3% m/m (Section 9.4).

## 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

La farine comestible de manioc ne doit contenir aucun additif alimentaire.

## 5. CONTAMINANTS

La préparation de la farine comestible de manioc doit faire l'objet de soins particuliers, conformément à de bonnes pratiques de fabrication, de manière à éliminer, ou si cela est techniquement impossible, à réduire au minimum les résidus des pesticides dont l'emploi peut s'avérer nécessaire pendant la production, l'entreposage ou la transformation du manioc, des flocons de manioc, de la farine de manioc ou des locaux et de l'équipement utilisés pour le traitement.

## 6. HYGIENE

6.1 Il est recommandé de préparer le produit auquel s'appliquent les dispositions de la présente norme conformément au "Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire" (CAC/RCP 1-1969, Rév. 2 - 1985).

6.2 Quand il est soumis à des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'analyse, le produit:

6.2.1 doit être exempt de matières indésirables, dans la mesure du possible compatible avec les bonnes pratiques de fabrication;

6.2.2 doit être exempt de substances provenant de microorganismes ou d'autres substances vénéneuses dans des proportions pouvant raisonnablement présenter un risque pour la santé.

## 7. EMBALLAGE, TRANSPORT ET ENTREPOSAGE

7.1 La farine comestible de manioc doit être emballée, transportée ou entreposée dans des récipients qui préservent les qualités hygiéniques, nutritionnelles, technologiques et organoleptiques du produit.

7.2 Le matériau d'emballage doit être de nature à protéger le produit contre la contamination bactériologique et autre; il doit, dans la mesure du possible, protéger le produit contre les infiltrations d'eau, la réhydratation et les fuites. Le matériau d'emballage ne doit transmettre au produit aucune odeur, saveur ou couleur, ni aucune caractéristique étrangère et les substances dont il est composé ne doivent en aucune façon contaminer le produit.

## 8. ETIQUETAGE

En plus des dispositions de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

### 8.1 Nom du produit

Le nom du produit à indiquer sur l'étiquette doit être "farine comestible de manioc" précédé ou suivi du nom commun ou ordinaire légalement approuvé dans le pays où le produit est vendu. Le nom doit indiquer la dimension des particules de la farine conformément aux descriptions de la Section 2.2.

## 8.2 Contenu net

Le contenu net doit être déclaré conformément aux sections 4.3.1 et 4.3.2 de la Norme générale.

## 9. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

### 9.1 Echantillonnage

9.1.1 Les instructions relatives au prélèvement des échantillons primaires doivent être conformes à la méthode ISO 2170-1972 (Céréales et légumineuses) ou à la méthode d'échantillonnage ICC N° 101-1960 (Echantillonnage des produits de mouture).

9.1.2 L'effectif de l'échantillon à prélever sur un lot homogène doit être conforme au Tableau 3 des Instructions concernant les méthodes d'analyse du Codex (CX/MAS 1-1987, Annexe V).

9.1.3 Pour toutes les déterminations, l'échantillon de laboratoire doit être préparé conformément au plan par variables pour la proportion des individus défectueux (CX/MAS 1-1987, Annexe IV).

9.1.4 Pour toutes les déterminations, à l'exception de la dimension des particules de la farine, il faut soumettre un "échantillon global mélangé" à l'analyse.

9.1.5 Pour le contrôle de la dimension des particules de la farine déclarée sur l'étiquette (Section 2.2), les déterminations des livraisons composées de produits préemballés doivent se faire sur des emballages individuels.

### 9.2 Détermination de la granulométrie (Méthode de type I)

Conformément à la méthode ISO 2591-1:1988, Tamisage d'essai.

### 9.3 Détermination de la teneur en eau (Méthode de type I)

Conformément à la méthode ISO 712:1985, Céréales et produits céréaliers - Dosage de l'eau (Méthode de routine).

### 9.4 Détermination des cendres (Méthode de type I)

Conformément à la méthode ISO 2171:1980, Céréales, légumineuses et produits dérivés - Dosage des cendres.

### 9.5 Détermination de l'acide cyanhydrique total

Méthode à déterminer.

### 9.6 Détermination des fibres brutes (Méthode de Type I)

Conformément à la méthode ISO 5498:1981 - Détermination de la teneur en fibres brutes - B.5 Séparation par filtrage sur papier filtre - Méthode générale.

---

AVANT-PROJET DE NORME POUR LE COUSCOUS PREPARE  
(à l'étape 3 de la Procédure du Codex)

Norme Codex pour le couscous préparé (Norme régionale africaine)

1. CHAMP D'APPLICATION

1.1 Le terme "couscous", dans ce qui suit, signifie couscous préparé.

1.2 La présente norme s'applique au couscous, c'est-à-dire le produit composé de semoule de blé dur (Triticum durum) agglomérée à laquelle est ajoutée de l'eau potable et soumise à des traitements physiques tels que la cuisson et le séchage.

1.3 La présente norme ne s'applique pas aux couscous destinés aux mêmes usages, mais préparés à partir d'autres céréales que le blé dur.

2. DESCRIPTION

2.1 Le couscous est préparé à partir d'un mélange de semoule grosse et de semoule fine. Il peut aussi être préparé à partir de la semoule dite "grosse-moyenne".

2.1.2 La semoule dite grosse est une semoule dont le grain a un diamètre compris entre 475 et 700 microns.

2.1.3 La semoule dite fine est une semoule dont le grain a un diamètre compris entre 130 et 183 microns.

2.1.4 La semoule dite "grosse-moyenne" est une semoule dont le grain a un diamètre compris entre 183 et 700 microns.

2.1.5 La semoule dite "moyenne" est une semoule dont le grain a un diamètre compris entre 183 et 475 microns.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Composition

Les proportions des semoules dans le mélange destiné à l'obtention du couscous sont de l'ordre de:

- 20 à 30% pour la semoule fine
- 70 à 80% pour la semoule grosse

La semoule "grosse-moyenne" est une semoule obtenue par le mélange de:

- 25 à 30% de semoule grosse
- 75 à 70% de semoule moyenne.



## 3.2 Spécifications générales

3.2.1 Les matières utilisées pour la production de couscous préparé devraient être nettoyées, saines et propres à la consommation humaine.

3.2.2 Tous les traitements appliqués aux matières servant à la production du couscous préparé doivent être réalisés de manière à:

- a) limiter la réduction de la valeur nutritive;
- b) éviter toute modification indésirable des propriétés du couscous préparé.

## 3.3 Critères de qualité

3.3.1 Granulométrie (microns): min. 920 - max. 960

3.3.2 Humidité (%): - max. 13,5%

3.3.3 Acidité (mg H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/100 g) max. 50

3.3.4 Cendres (%):  $\leq$  max. 1,1%

3.3.5 Gluten sec (%): à mettre au point

3.3.6 Pigments caroténoïdes (%) - à mettre au point

3.3.7 Désagglomération (%) M.S.: à mettre au point

## 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun additif alimentaire ne doit être incorporé lors de la fabrication industrielle du couscous.

## 5. CONTAMINANTS

Le couscous préparé doit être exempt de métaux lourds en quantités pouvant présenter un risque pour la santé.

## 6. HYGIENE

6.1 Il est recommandé que le produit visé par les dispositions de la présente norme soit préparé conformément aux sections appropriées du "Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire" (CAC/RCP 1-1969, Rév. 2 (1985)).

6.2 Lorsqu'il est soumis à des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit doit être:

6.2.1 dans la mesure où le permettent les bonnes pratiques de fabrication exempt de matières indésirables;

6.2.2 exempt de microorganismes, de substances provenant de microorganismes, ou de toute autre substance toxique en quantités susceptibles de présenter un risque pour la santé.

## 7. EMBALLAGE

7.1 Le couscous doit être emballé pour la vente au détail dans des récipients de nature à préserver les qualités hygiéniques, nutritionnelles et technologiques du produit.

7.2 Les récipients, y compris les matériaux d'emballage, doivent être fabriqués avec des substances sans danger et convenant à l'usage auquel ils sont destinés.

7.3 Pour la vente au détail, le volume d'emballage doit être compris entre 250 g et 500 g.

7.4 Pour la vente en gros, d'autres formats d'emballage doivent être utilisés.

## 8. ETIQUETAGE

Outre les dispositions de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

### 8.1 Nom du produit

Le nom du produit à déclarer sur l'étiquette doit être "couscous préparé".

## 9. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

9.1 Echantillonnage - Méthode ISO 2170-1980. Céréales et légumineuses. Echantillonnage pour les produits de mouture.

### 9.2 Méthodes d'analyse

9.2.1 Granulométrie (à mettre au point)

#### 9.2.2 Humidité

Méthode ISO 712-1979. Céréales et produits céréaliers. Détermination de la teneur en eau.

#### 9.2.3 Acidité grasse

Méthode ISO 7305-1986. Produits de mouture des céréales. Détermination de l'acidité grasse.

#### 9.2.4 Cendres

Méthode ISO 2171-1980. Céréales, légumineuses et produits dérivés. Détermination de la teneur en cendres.

#### 9.2.5 Gluten sec

Méthode ISO 6645-1981. Farine de blé. Détermination de la teneur en gluten sec.

#### 9.2.6 Pigments caroténoïdes

(A mettre au point).

#### 9.2.7 Désagglomération

(A mettre au point).

---

CONCLUSIONS ET RECOMMANDATIONSDE L'ATELIER REGIONAL AFRICAIN SUR LES CONTAMINANTS (AFLATOXINES)Le Caire, 2 décembre 1990

L'atelier régional africain de la FAO sur les contaminants (aflatoxines) a passé en revue le scénario existant en Afrique au sujet des divers aspects des contaminants des denrées alimentaires. Il a reconnu le besoin de promouvoir diverses mesures de prévention et de contrôle.

Les conclusions et recommandations suivantes ont été formulées afin d'assurer la libre circulation des denrées dans le commerce national, régional et international. Cela assurerait la sécurité alimentaire du consommateur en minimisant les risques pour la santé de l'homme et des animaux, des profits justes tirés de la vente des produits agricoles, une augmentation des recettes en devises et une réduction des pertes économiques.

Conclusions

L'Atelier a examiné les divers problèmes liés aux contaminants des denrées alimentaires, notamment en matière de prévention et de contrôle, et est parvenu aux conclusions ci-après:

1. Les divers contaminants environnementaux - moisissures, mycotoxines, résidus de pesticides et de médicaments vétérinaires, métaux lourds, souillures animales, adultérants et toxines naturellement présentes dans les aliments - revêtent de l'importance pour la santé de l'homme et des animaux, ainsi que pour le commerce régional et international.
2. Chaque pays devrait déterminer l'ordre de priorité de ses activités concernant le choix des contaminants et des produits requérant des recherches plus approfondies en fonction de leur importance pour l'économie nationale et de leurs effets sur la santé de l'homme et des animaux. Par exemple, dans les pays qui exportent des fèves de cacao et du café, des contaminants comme les souillures animales et les moisissures peuvent revêtir une grande importance; pour les exportateurs de produits d'extraction des arachides, il s'agira des aflatoxines.
3. Certains pays africains ont mis en oeuvre avec succès des stratégies de prévention et de contrôle des contaminants. Le meilleur exemple concerne les aflatoxines. Les programmes de prévention réussis comportent la ségrégation des arachides au Malawi afin de garantir l'absence d'aflatoxines dans les exportations, la détoxification des produits d'extraction exportables des arachides par traitement ammoniacal à échelle industrielle au Sénégal et au Soudan, la fixation de concentrations maximales d'aflatoxines dans les aliments pour animaux au Zimbabwe, la création d'un réseau d'éducation et de vulgarisation en Tanzanie, l'identification de cultivars d'arachides présentant un bon niveau de résistance aux invasions et colonisations fongiques dans des pays comme le Burkina-Faso, l'Egypte, la Gambie, le Malawi, le Sénégal et l'Ouganda, ainsi que la recherche au Nigéria et au Malawi de méthodes de manutention appropriées.
4. Très peu de pays africains ont établi des tolérances pour les contaminants environnementaux. Il est nécessaire d'introduire de telles limites pour les aliments destinés aussi bien à l'homme qu'aux animaux. Il convient d'élaborer des législations nationales harmonisées au plan international.

5. Il existe peu de programmes coordonnés de surveillance des contaminants environnementaux dans les pays de la région. La mise en route de telles activités permettrait d'identifier les produits, les zones, les saisons et les contaminants potentiellement dangereux.
6. La mise en oeuvre de programmes de prévention et de contrôle des contaminants assurerait l'innocuité des aliments, minimiserait les risques pour l'homme et les animaux, réduirait les pertes économiques et accroîtrait les bénéfices tirés du commerce international.
7. Il convient de renforcer les compétences nationales en matière d'inspection, d'échantillonnage et d'analyse des contaminants environnementaux.
8. Il y a lieu de créer et/ou de renforcer les services d'éducation et de vulgarisation dans la région par le biais d'un bon réseau de diffusion des informations.
9. Il faudrait que les fabricants mettent au point des trieuses électroniques mécaniques à l'intention des pays africains pour éliminer les arachides moisies, ridées et endommagées.
10. Il est urgent d'installer dans les pays de la région de petites usines de détoxification des tourteaux d'arachides contaminés par les aflatoxines.

#### Recommandations

1. Il y a lieu d'établir des infrastructures de contrôle des aliments dans les pays où de tels systèmes n'existent pas. Ces infrastructures devront être renforcées, élargies et coordonnées entre les divers services du pays, là où elles existent déjà, en vue d'une application efficace d'un programme de contrôle des contaminants alimentaires. La FAO pourrait jouer un rôle pivot et catalytique dans le fonctionnement d'un tel système, en fournissant le support technique nécessaire. Etant donné qu'une masse considérable d'efforts d'investissements et d'assistance externe est nécessaire, les efforts des organisations internationales telles que la FAO, l'OMS, le PNUE, le PNUD, ainsi que les programmes bilatéraux, devront être mobilisés.
2. Il est reconnu que des efforts d'avant-garde ont été faits dans certains pays par le lancement de programmes réussis de prévention et de contrôle des aflatoxines, tels que:
  - i) l'approche de ségrégation des denrées contaminées au Malawi;
  - ii) les efforts de désintoxication au Sénégal;
  - iii) les règlements efficaces sur les fourrages au Zimbabwe;
  - iv) les services d'éducation et de vulgarisation en Tanzanie;
  - v) l'approche fondée sur les différences variétales dans plusieurs pays comme le Burkina-Faso, etc;
  - vi) les méthodes de manipulation des produits au Nigéria.

Il est recommandé, en conséquence, de créer un réseau africain pour le transfert de ces technologies pratiquées avec succès par les autres pays de la région, sous forme de programmes CTPD. Un tel réseau mettrait l'accent sur le lancement de programmes de formation, l'organisation de projets de recherches opérationnelles et la création de systèmes de diffusion de la documentation et de l'information. Pour commencer, les centres compétents de chaque pays pourraient préparer des études de cas sur chacune de ces entreprises réussies et on entirerait une stratégie en vue de leur mise en

oeuvre sur une plus vaste échelle. Il serait utile de s'assurer le concours d'autres organisations que la FAO, comme la Conférence de coordination du développement de l'Afrique australe (SADCC), le Conseil africain de l'arachide (CAA), le Centre de recherches pour le développement international (CRDI) pour l'approche ségrégative, l'ONUUDI pour la détoxification à l'échelle industrielle, le PNUE/PNUCOM pour les services d'éducation et de vulgarisation notamment en ce qui concerne la manipulation des produits, le Groupe consultatif pour la recherche agricole internationale (GCRAI) pour l'approche agronomique en matière d'exploitation des différences variétales de l'arachide et du maïs. Ces efforts pourraient également servir de modèle à d'autres pays en développement d'Asie et d'Amérique latine.

3. Il n'existe pas actuellement de réglementation concernant l'acceptation des extraits détoxiqués des aflatoxines d'arachides. Or, il y a un besoin urgent et impérieux de formuler une législation modèle à cet égard, basée sur le principe général qu'un tel modèle ne soit pas nocif pour la vie humaine et animale selon les données scientifiques existantes. Une telle formulation renforcerait les perspectives de nombreux pays de la région de gagner davantage de devises étrangères par le truchement de l'exportation d'extraits détoxiqués de graines oléagineuses. La Commission du Codex Alimentarius devrait être notamment invitée à intervenir rapidement dans ce sens.
4. Il est urgent d'adopter des législations sur les contaminants dans plusieurs pays de la région, sur une base réaliste.
5. Il faut tendre à une harmonisation, sur le plan international, des règlements sur les tolérances et les méthodes d'analyse et d'échantillonnage. Le Comité de coordination du Codex pour l'Afrique est invité à intervenir le plus tôt possible en vue d'établir des directives à cet égard.
6. Les pays de la région devraient lancer un programme de contrôle des contaminants environnementaux sur le modèle GEMS/Food, avec des méthodologies uniformes d'échantillonnage, exclusivement pour les pays du Continent, couplé avec un programme analytique d'assurance de la qualité.
7. Il y a lieu de lancer un programme régional de formation sur l'inspection, l'analyse et l'échantillonnage des contaminants alimentaires dans les denrées qui font l'objet d'un commerce intérieur et international.
8. Il faudrait entreprendre des études sur le coût économique représenté par la perte de recettes d'exportation, et d'obtenir des informations à jour sur la détention et sur l'offre à des prix inférieurs de denrées par les pays importateurs, avec élucidation des causes de cette situation, en vue de promouvoir des prises de position politiques dans les pays de la région concernant les programmes relatifs aux contaminants.
9. Il convient d'encourager, dans les pays de la région, l'utilisation de méthodes simples, fiables, rapides, économiques et sensibles pour détecter les contaminants qui ont fait l'objet d'études inter-laboratoires.
10. Pour accélérer la mise en oeuvre de ces programmes d'une manière coordonnée, il est essentiel de mettre sur pied un réseau africain sur les contaminants alimentaires qui se chargerait de recueillir, de stocker et de diffuser des informations sur la fréquence, les incidences sanitaires et économiques, la prévention et le contrôle des contaminants des aliments et fourrages dans les pays de la région.

11. Il faudrait accorder une attention spéciale à la détection des adultérants et des contaminants de denrées telles que les gommes, qui font l'objet d'un commerce international, à cause de leur importance pour les économies nationales de certains pays exportateurs de la région.
  12. En vue du nouveau Marché commun européen uniforme prévu pour 1993, il y a lieu de déployer des efforts particuliers pour améliorer la qualité des aliments et fourrages exportés par les pays de la région, domaine qui justifie une attention urgente.
-

ALINORM 91/28

ANNEXE V

RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL SUR LE PROJET DE CODE D'USAGES  
EN MATIERE D'HYGIENE POUR LA PREPARATION ET LA VENTE D'ALIMENTS  
SUR LA VOIE PUBLIQUE

Composition du Groupe de travail:

Dr M. Fahmi Saddik, Président	(Egypte)
M. G.L.S. Gomez	(Gambie)
Dr M. Kamel Kellou	(Algérie)
M. F.A. Shirima	(Tanzanie)
M. A.O. Akinyede	(Nigéria)

Secrétariat conjoint FAO/OMS

Mandat

Le Groupe de travail était saisi des projets de codes d'usages en matière d'hygiène pour la préparation et la vente d'aliments sur la voie publique élaborés par le Comité de coordination du Codex pour l'Asie (CC/ASIA) et par le Comité de coordination du Codex pour l'Amérique latine et les Caraïbes (CC/LAC). Il était requis d'examiner les deux codes et de recommander des "codes de base" pour la Région Afrique.

Le Groupe de travail a examiné les deux projets élaborés par CC/ASIA et CC/LAC, et les a trouvés très complets avec beaucoup de similitudes entre eux. Il a recommandé que tous deux soient soumis au Comité du Codex sur l'hygiène des denrées alimentaires pour la production d'un code d'usages omnibus en matière d'hygiène.

Cependant, le Groupe de travail, reconnaissant les pratiques socio-culturelles propres à la Région Afrique, a recommandé les adjonctions suivantes au code proposé par le CC/ASIA:

1. Section 2, 19ème ligne (texte anglais), insérer "cantine" après "étalage" et supprimer (warung).
2. Section 4: Conditions requises pour le lieu et la zone de préparation:

Bien qu'il ait été indiqué que le lieu de préparation des aliments doit être tenu en permanence propre et exempt de toute source de contamination, le Groupe de travail a estimé qu'il y avait lieu de mettre l'accent sur le rôle des animaux élevés dans les maisons (chiens, chats, animaux de ferme comme les chèvres et les moutons) dans la propagation des zoonoses si ces animaux sont admis dans la zone de préparation des aliments. En conséquence, le Groupe de travail a recommandé l'inclusion du texte suivant: "Les animaux élevés dans les maisons (chiens, chats et animaux de ferme comme les chèvres et les moutons) ne doivent pas pouvoir avoir accès aux zones de préparation des aliments et aux sites d'emmagasinement".

3. Section 4, 6ème paragraphe sous le titre des installations sanitaires, la phrase prévoyant que les aliments doivent être cuits entièrement avant leur utilisation doit être remplacée par "doivent être préparés avec de l'eau potable".

4. Section 5, Spécifications pour la préparation préliminaire, sous-section des pratiques d'hygiène, 1ère ligne, insérer: "spécialement après les visites aux toilettes", entre les mots "eau" et "avant".
5. Section 6, Spécifications pour la préparation finale, sous-section des pratiques d'hygiène: Le Groupe de travail a recommandé l'addition de ce qui suit: "Défense de fumer dans les zones de préparation des aliments et au moment de servir les aliments".  
"Défense de cracher dans les zones de préparation des aliments".  
"Les ongles seront taillés courts".  
"Les agents doivent être convenablement habillés pour éviter la chute de gouttes de sueur dans les aliments et sur les ustensiles de cuisine".
6. Section 7. Spécifications pour la vente (1er paragraphe): Le Groupe de travail a noté que, dans les conditions de préparation et de transport des aliments vendus sur la voie publique, il n'était pas possible de maintenir les récipients hermétiquement fermés. Il a donc proposé de supprimer les mots "hermétiquement fermés" dans la première phrase. Celle-ci se lit désormais comme suit: "Si les aliments sont transportés jusqu'au lieu de vente, ils devraient l'être dans des récipients propres et protégés de manière ...".

Une fois mis au point, le Code devrait être communiqué aux gouvernements locaux et à toutes autorités nationales qui contrôlent les activités des vendeurs d'aliments sur la voie publique/la distribution informelle d'aliments, aux fins de mise en oeuvre. En outre, le Groupe de travail a reconnu que divers pays possédaient déjà des lois/arrêtés sur l'hygiène publique qui pouvaient servir au contrôle de la vente d'aliments sur la voie publique et d'autres opérations publiques répréhensibles, et a donc recommandé que ces arrêtés soient révisés et mis à jour pour relever les défis qui confrontent actuellement cet important secteur de la distribution informelle des aliments.