

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.: +39 6 57051 Télex: 625825-625853 FAO I Email: codex@fao.org Facsimile: +39 6 5705.4593

ALINORM 99/13

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Vingt-deuxième session

Rome, 1999

**RAPPORT DE LA TRENTIEME SESSION DU COMITE DU CODEX
SUR L'HYGIENE ALIMENTAIRE**

Washington, D.C., 20 - 24 octobre 1997

NOTE: La lettre circulaire CL 1997/41-FH est jointe au présent rapport.

W7429/F

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.: +39 6 57051 Téléc.: 625825-625853 FAO I Email: codex@fao.org Facsimile: +39 6 5705.4593

CX 4/20.2

CL 1997/41-FH

AUX: - Services centraux de liaison avec le Codex
- Organisations internationales intéressées

DU: - Secrétaire de la Commission du Codex Alimentarius,
Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires,
FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie)

OBJET: Distribution du rapport de la trentième session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (ALINORM 99/13)

Le rapport de la trentième session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) est joint à la présente. Il sera examiné par le Comité exécutif à sa quarante-cinquième session (Rome, 1998) et par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-troisième session (Rome, 1999).

QUESTIONS SOUMISES A LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS POUR ADOPTION:

1. Projet de code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments réfrigérés préemballés à longue conservation, à l'étape 8; ALINORM 99/13, par. 11 à 20 et Annexe III.
2. Dispositions en matière d'hygiène dans certaines normes pour le lait et les produits laitiers, à l'étape 8; ALINORM 99/13, par. 54 à 61 et Annexe VII¹.
3. Amendement au Manuel de procédure: dispositions sur l'hygiène alimentaire dans la section "Relations entre les comités s'occupant de produits et les comités s'occupant de questions générales"; ALINORM 99/13, par. 49 à 53 et Annexe VI.

Les gouvernements qui souhaitent proposer des amendements ou présenter des observations sur les questions ci-dessus doivent le faire par écrit, conformément au Guide concernant l'examen des normes à l'étape 8 de la Procédure d'élaboration des normes Codex, y compris l'examen des déclarations éventuelles sur les incidences économiques (*Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius*, neuvième édition, pages 36 à 38). Les observations ou les amendements proposés doivent être envoyés au Secrétaire de la Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie) (télécopie: +39(6)570.54593 ou Mél: codex@fao.org) **avant le 30 avril 1998**.

¹ Cette question est également soumise au Comité du Codex sur les Principes généraux pour information.

DEMANDE D'OBSERVATIONS ET D'INFORMATIONS

1. **Avant-projet de principes et directives pour l'évaluation des risques microbiologiques, à l'étape 5/6; ALINORM 99/13, par. 21 à 27 et Annexe IV.**
2. **Avant-projet de code d'usages en matière d'hygiène pour l'eau potable conditionnée (en bouteille) (autre que l'eau minérale naturelle), à l'étape 5/6; ALINORM 99/13, par. 32 à 48 et Annexe V.**
3. **Avant-projet d'amendement aux Principes généraux d'hygiène alimentaire, à l'étape 3; ALINORM 99/13, par. 8 à 10 et Annexe II.**

Les gouvernements et les organisations internationales intéressées sont invités à envoyer des observations sur les textes mentionnés ci-dessus. Ces observations doivent être adressées au Coordonnateur du Codex Alimentarius pour les Etats-Unis à l'adresse suivante: U.S. Codex Contact Point, Food Safety and Inspection Service, US Department of Agriculture, Room 311, West End Court, Washington D.C. 20250-3700, Etats-Unis d'Amérique (télécopie: +1(202)254 2530 ou Mél: uscodex@aol.com) avec copie au Secrétaire de la Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie) par télécopie: +39(6)570.54593 ou Mél: Codex@fao.org **avant le 30 avril 1998.**

TABLE DES MATIERES

Résumé et conclusions	Page vii
Liste des sigles	Page ix
Rapport de la trentième session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire	Page 1
	Paragraphes
Introduction.....	1
Ouverture de la session	2 - 4
Adoption de l'ordre du jour.....	5
Rapport du Secrétariat sur les questions renvoyées au Comité	
Application des principes d'analyse des risques dans le Codex: Risques microbiologiques.....	6
Révision des codes d'usages	7
Principes généraux d'hygiène alimentaire	8 - 10
Projet de code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments réfrigérés conditionnés à durée de conservation prolongée	11 - 20
Avant-projet de principes et directives pour l'évaluation des risques microbiologiques à l'étape 4.....	21 - 27
Avant-projet de code d'usages en matière d'hygiène pour le transport des produits alimentaires en vrac et des produits alimentaires semi-emballés	28 - 31
Avant-projet de code d'usages en matière d'hygiène pour l'eau potable conditionnée (en bouteille) (autre que l'eau minérale naturelle).....	32 - 48
Révision du libellé général des dispositions concernant l'hygiène alimentaire, Section K du Manuel de procédure	49 - 53
Dispositions en matière d'hygiène dans certaines normes pour le lait et les produits laitiers.....	54 - 61
Avant-projet de code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers.....	62 - 65
Avant-projet de code d'usages en matière d'hygiène pour les fromages non maturés/ non affinés et les fromages affinés à pâte molle, à l'étape 4	66 - 67
Recommandations visant la gestion des risques microbiologiques pour les aliments faisant l'objet d'un commerce international.....	68 - 73

Paragraphes

Conséquences larges de l'application de l'évaluation des risques microbiologiques dans le commerce international des produits d'alimentation humaine et animale.....	74 - 79
Incidences de l'application élargie du système HACCP.....	80 - 83
Document de travail sur l'élaboration de directives basées sur les risques pour l'utilisation des systèmes apparentés au HACCP dans les petites entreprises, en particulier dans les pays en développement.....	84 - 92
Avant-projet de directives pour le recyclage hygiénique des eaux de traitement dans les usines de produits alimentaires.....	93 - 95
Projet de code d'usages pour une bonne alimentation animale.....	96 - 99
Autres questions et travaux futurs.....	100 - 109
Date et lieu de la prochaine session.....	110

Annexe I:	LISTE DES PARTICIPANTS.....	page	22
Annexe II:	AVANT-PROJET D'AMENDEMENT DES PRINCIPES GENERAUX D'HYGIENE ALIMENTAIRE.....	page	43
Annexe III:	PROJET DE CODE D'USAGES EN MATIERE D'HYGIENE POUR LES ALIMENTS REFRIGERES CONDITIONNES A DUREE DE CONSERVATION PROLONGEE	page	44
Annexe IV:	AVANT-PROJET DE PRINCIPES ET DIRECTIVES REGISSANT LA CONDUITE DE L'EVALUATION DES RISQUES MICROBIOLOGIQUES.....	page	68
Annexe V:	AVANT-PROJET DE CODE INTERNATIONAL D'USAGES EN MATIERE D'HYGIENE POUR L'EAU POTABLE CONDITIONNEE (EN BOUTEILLE) (AUTRE QUE L'EAU MINERALE NATURELLE).....	page	76
Annexe VI:	REVISION DU MANUEL DE PROCEDURE: DISPOSITIONS CONCERNANT L'HYGIENE ALIMENTAIRE "RELATIONS ENTRE LES COMITES S'OCCUPANT DE PRODUITS ET LES COMITES S'OCCUPANT DE QUESTIONS GENERALES"	page	86
Annexe VII:	DISPOSITIONS CONCERNANT L'HYGIENE DANS LES PROJETS DE NORMES REVISEES POUR LE BEURRE, LES PRODUITS A BASE DE MATIERES GRASSES LAITIERES, LES LAITS CONCENTRES, LES LAITS CONCENTRES SUCRES, LES LAITS ET CREMES EN POUDDRE, LE FROMAGE ET LE FROMAGE DE LACTOSERUM ET LE PROJET DE NORME POUR LES FROMAGES EN SAUMURE.....	page	87

RESUME ET CONCLUSIONS

QUESTIONS A SOUMETTRE A LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS POUR EXAMEN:

Les textes suivants sont soumis pour adoption à l'étape 8:

- Projet de code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments réfrigérés préemballés à longue conservation (par. 11 à 20, Annexe III);
- Révision du libellé général des dispositions concernant l'hygiène alimentaire, Section K du Manuel de procédure, pour confirmation, sous réserve de l'avis du Comité sur les Principes généraux (par. 49 à 53, Annexe VI);
- Dispositions en matière d'hygiène dans certaines normes pour le lait et les produits laitiers (par. 54 à 61, Annexe VII).

QUESTIONS A SOUMETTRE AU COMITE EXECUTIF POUR EXAMEN:

• Les nouvelles activités ci-après sont proposées à l'étape 1 (voir par. 108):

- Document de travail sur l'avant-projet de code d'usages en matière d'hygiène pour la production primaire, la récolte et l'emballage des fruits et légumes frais, qui sera préparé par le groupe de rédaction dirigé par le Canada, avec l'aide de l'Argentine, du Chili, du Danemark, du Guatemala, du Honduras, de l'Inde, du Japon, du Mexique (en tant que gouvernement hôte du Comité sur les fruits et légumes frais), du Royaume-Uni et des Etats-Unis. L'avant-projet de code devrait également traiter la question de l'emploi de fumier dans la production de graines germées;
 - Document de travail sur l'avant-projet de code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes prédécoupés, qui sera préparé par le groupe de rédaction dirigé par la France, avec l'aide du Mexique (en tant que gouvernement hôte du Comité sur les fruits et légumes frais), des Pays-Bas, du Royaume-Uni et des Etats-Unis;
 - Document de travail sur l'avant-projet d'annexe traitant de "nettoyage et désinfection" du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire, qui sera préparé par les Etats-Unis, avec l'aide du Royaume-Uni.
- Le Comité exécutif est également invité à donner son avis sur:
- l'emploi de la Procédure accélérée pour l'amendement à la Section 6.1.2 des Principes généraux d'hygiène alimentaire (par. 10, Annexe II);
 - la proposition d'organiser une enquête régulière auprès des Etats Membres sur l'application du HACCP et systèmes apparentés (par. 83).

QUESTIONS SOUMISES A D'AUTRES COMITES DU CODEX

- Le Comité est convenu qu'une lettre circulaire devait être préparée pour inviter les gouvernements à présenter des observations supplémentaires sur l'avant-projet de code d'usages pour une bonne alimentation animale et que ces observations, y compris celles déjà reçues, seraient communiquées au Comité sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments pour examen (par. 96 à 99).

- Le Comité a décidé d'informer le Comité sur les Principes généraux de la proposition visant à amender les dispositions concernant l'hygiène alimentaire dans la Section "Relations entre les comités s'occupant de produits et les comités s'occupant des questions générales" dans le Manuel de procédure (par. 53).

AUTRES QUESTIONS:

- Le Comité est convenu de ne pas continuer à élaborer l'avant-projet de code d'usages en matière d'hygiène pour les fromages non affinés/non maturés et les fromages affinés à pâte molle en tant que code autonome, étant entendu que les travaux se poursuivraient dans le cadre de l'élaboration de l'avant-projet plus général de code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers (par. 67);
- Le Comité est convenu de distribuer aux gouvernements pour observations le document de travail sur les recommandations visant la gestion des risques microbiologiques pour les aliments faisant l'objet d'un commerce international (par. 68 à 73);
- Le Comité est convenu de distribuer aux gouvernements pour observations le document de travail sur les conséquences larges de l'application de l'évaluation des risques microbiologiques dans le commerce international des produits d'alimentation humaine et animale, compte tenu de l'Article 6 de l'Accord SPS (par. 74 à 79);
- Le Comité a décidé de distribuer aux gouvernements pour observations les conclusions d'un groupe de travail *ad hoc* chargé d'établir les priorités pour la révision des codes du Codex et recommandé que le CCFH assume officiellement la responsabilité des travaux effectués par le Comité du Codex sur l'hygiène de la viande et des autres codes d'usages en matière d'hygiène qui sont actuellement du ressort des comités s'occupant de produits (par. 106).

LISTE DES SIGLES
utilisés dans le présent rapport

CCFH	Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire
CRD	Document de séance
FAO	Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
HACCP	Système d'analyse des risques - Points critiques pour leur maîtrise
AIEA	Agence internationale de l'énergie atomique
ICMSF	Commission internationale pour la définition des caractéristiques microbiologiques des aliments
FIL	Fédération internationale de laiterie
ISO	Organisation internationale de normalisation
JECFA	Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires
JMPR	Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides
OIE	Office international des épizooties
OPS	Organisation panaméricaine de la santé
SPS	Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires
OMS	Organisation mondiale de la santé
OMC	Organisation mondiale du commerce

**RAPPORT DE LA TRENTIEME SESSION DU COMITE DU CODEX
SUR L'HYGIENE ALIMENTAIRE**

Washington, D.C., 20-24 octobre 1997

INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire a tenu sa trentième session à Washington, D.C. du 20 au 24 octobre 1997, à l'aimable invitation du Gouvernement des Etats-Unis d'Amérique. La session a été présidée par le Dr I. Kaye Wachsmuth, Administratrice adjointe à l'Office de la santé publique et des sciences du Service d'inspection et de contrôle de la salubrité des aliments (FSIS) du Ministère de l'agriculture des Etats-Unis (USDA). Ont assisté à la session 266 délégués, conseillers et observateurs représentant 55 Etats Membres, un pays observateur et 19 organisations internationales. La liste complète des participants, y compris les membres du Secrétariat, figure à l'Annexe I du présent rapport.

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

2. M. Thomas J. Billy, Vice-Président de la Commission du Codex Alimentarius, a présenté le Dr Catherine Woteki, Sous-Secrétaire à la sécurité alimentaire de l'USDA, qui a souhaité la bienvenue aux participants et souligné l'importance des travaux effectués par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire en vue d'une harmonisation internationale des normes alimentaires, notamment dans le contexte de l'Accord SPS de l'OMS.

3. M. Michael R. Taylor, ancien fonctionnaire de la FDA et de l'USDA, et actuellement chercheur invité au Centre pour la gestion des risques à "Ressources pour l'avenir", a présenté au Comité un exposé sur le thème "Commerce, sécurité alimentaire et rôle du Codex", en soulignant l'importance, pour le bien des consommateurs, de normes de sécurité des produits alimentaires basées sur des principes scientifiques solides visant à garantir la santé publique.

4. Le Comité a nommé rapporteur M. Peter Pauker, du Canada.

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR² (point 2 de l'ordre du jour)

5. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire comme ordre du jour de la session, avec la suppression du point 10, pour lequel aucun document de travail n'avait été préparé. Il est convenu de modifier la séquence de plusieurs points, l'ordre convenu étant le suivant: 1, 2, 3, 4, 5, 8, 9, 18, 6, 14, 7, 11, 16, 12, 13, 15, 17, 19, 20 et 21. Pour faciliter les références dans le présent rapport, les numéros de ces points sont ceux de l'ordre du jour provisoire.

² CX/FH 97/1.

RAPPORT DU SECRETARIAT SUR LES QUESTIONS RENVOYÉES AU COMITÉ³ **(Point 3 de l'ordre du jour)**

APPLICATION DES PRINCIPES D'ANALYSE DES RISQUES DANS LE CODEX: RISQUES MICROBIOLOGIQUES

6. Le Comité a exprimé son plein appui et souligné l'urgence de la création d'un groupe d'experts chargé de l'évaluation des risques microbiologiques, comme l'a proposé la Commission, dont le rôle serait similaire à celui du JECFA ou de la JMPR. Le Comité a noté que des consultations étaient en cours entre la FAO et l'OMS sur la création d'un tel groupe, ces consultations portant notamment sur sa composition, ses procédures de travail et la sélection des experts. Le Comité a noté que certains gouvernements souhaiteront peut-être informer la FAO et l'OMS quant à la disponibilité d'experts dans leurs pays, tout en rappelant que la décision finale en la matière relevait des Directeurs généraux de la FAO et de l'OMS.

REVISION DES CODES D'USAGES

7. Le Comité a noté les recommandations de la Commission visant les Codes d'usages et, reconnaissant qu'il est urgent de réviser ces Codes, il est convenu de créer un groupe de travail *ad hoc*, présidé par l'Australie, dans le but d'établir les priorités. Le Comité est convenu d'examiner les propositions de révision des Codes au point 19 de l'ordre du jour - Autres questions et travaux futurs.

PRINCIPES GÉNÉRAUX D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

8. Le Comité a noté que la Commission, tout en adoptant les Principes généraux d'hygiène alimentaire, avait demandé au Comité d'examiner des propositions d'amendement des sections 4.4.4 - Installations sanitaires et toilettes et 6 - Etablissement: entretien et assainissement.

9. Pour ce qui est de la section 4.4.4, le Comité a reconnu qu'il n'était pas toujours nécessaire que les installations aient un approvisionnement en eau chaude et eau froide, question importante dans les pays en développement et dans les petites entreprises. Il a également confirmé que, conformément au texte actuel, l'eau chaude n'était pas exigée dans tous les cas mais uniquement "le cas échéant" et que cette décision relevait des autorités compétentes, en fonction d'une évaluation des risques.

10. Le Comité a décidé d'inclure un amendement à la fin de la section 6.1.2. portant sur la nécessité d'un rinçage adéquat après désinfection chimique. La nature de cette proposition ne prêtant pas à controverse, le Comité est convenu de distribuer cet avant-projet d'amendement des Principes généraux d'hygiène alimentaire à l'étape 3 de la Procédure accélérée, sous réserve de confirmation par le Comité exécutif (voir Annexe II).

PROJET DE CODE D'USAGES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE POUR LES ALIMENTS REFRIGÉRÉS CONDITIONNÉS À DURÉE DE CONSERVATION PROLONGÉE⁴ **(Point 4 de l'ordre du jour)**

11. La délégation du Canada a présenté le projet de code, qui avait été révisé à la suite des recommandations de la dernière session du Comité et compte tenu des observations reçues. À noter en particulier: le champ d'application a été précisé, les dispositions déjà couvertes dans les Principes généraux d'hygiène alimentaire ont été identifiées et citées pour référence uniquement ou conservées au besoin, une plus grande souplesse a été introduite dans la sélection des températures de réfrigération et l'emploi de barrières a été encouragé. Le Comité a exprimé ses remerciements à la délégation du Canada

³ CX/FH 97/2

⁴ CX/FH 97/3, CX/FH 97/3-Add.1 (Danemark, Finlande, Royaume-Uni, États-Unis), CRD 17 et 21 (versions amendées et annotées du projet)

et au groupe de rédaction pour l'étendue de leur travail et la mise au point d'une version finale du Code qui tienne compte de toutes les observations reçues. Le Comité a examiné le texte section par section et apporté les modifications ci-après.

12. Le Comité a délibéré sur l'emploi de températures de réfrigération, certaines délégations considérant qu'une référence à une température spécifique, même à titre d'exemple, pourrait être interprétée de manière trop restrictive. Le Comité est convenu qu'aucune valeur numérique ne serait donnée pour la température, à l'exception d'un exemple figurant dans l'introduction, et qu'il serait fait référence dans tout le texte à "la température spécifiée".

13. Le champ d'application a été amendé pour décrire plus précisément les caractéristiques des aliments couverts par le Code, comme la durée de conservation et le type de transformation, et les exemples d'aliments de ce type ont été maintenus.

14. Le Comité est convenu d'introduire les définitions des termes "barrières" et "technologie de barrières", leur emploi constituant un aspect essentiel du Code. La définition des Bonnes pratiques de fabrication a été supprimée puisqu'elle n'est pas utilisée dans le corps du texte.

15. Après de longues délibérations sur les définitions visant le conditionnement, le Comité a confirmé que, aux fins du présent Code, un récipient correspondait à un conditionnement primaire et a précisé la définition du conditionnement; le texte a été amendé au besoin pour tenir compte de ces définitions.

16. Le Comité a confirmé que les dispositions visant les Zones à haut risque dans chaque section étaient essentielles dans certains cas, comme indiqué dans le plan HACCP, pour garantir la sécurité des produits couverts par le Code.

17. Aux sections 5.2.1.2 et 5.2.1.3, il a été précisé que l'emploi du mot "surveillance" était justifié lorsqu'il s'appliquait à l'équipement employé pour maîtriser un danger.

18. A la section 6.2 Programmes de nettoyage, zones HR, le libellé modifié est devenu plus général et comprend tous les types de nettoyage pouvant entraîner une contamination croisée, nettoyage par jet à haute pression par exemple.

19. Le Comité est convenu de supprimer le tableau 1 - Microorganismes pathogènes, limites de croissance, parce que celui-ci figurait à titre d'information seulement et que sa mise à jour, aux fins du Code, aurait été mal commode.

ÉTAT D'AVANCEMENT DU PROJET DE CODE D'USAGES POUR LES ALIMENTS REFRIGERES CONDITIONNES A DUREE DE CONSERVATION PROLONGEE

20. Le Comité est convenu d'avancer le projet de Code à l'étape 8 pour examen par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-troisième session (voir Annexe III).

AVANT-PROJET DE PRINCIPES ET DIRECTIVES POUR L'ÉVALUATION DES RISQUES MICROBIOLOGIQUES, A L'ÉTAPE 4⁵ (point 5 de l'ordre du jour)

21. Le Comité a rappelé qu'à sa vingt-neuvième session, il était convenu de modifier le titre, l'introduction et le champ d'application du document figurant à l'origine dans le document de travail préparé par les Etats-Unis⁶. Il a également noté que les définitions adoptées à la vingt-deuxième session de la Commission avaient été incorporées dans la section intitulée Définitions. La délégation des Etats-Unis a présenté l'avant-projet de texte⁷ comprenant les amendements supplémentaires adoptés par le Groupe de travail *ad hoc* qui s'était réuni avant la session plénière et avait étudié les observations reçues des gouvernements.

22. Le Comité est convenu que les définitions de termes médicaux courants tels que infection, infection clinique, caractère pathogène et virulence n'avaient pas besoin de figurer dans le document. Il a également été décidé de préciser les définitions de Caractérisation des dangers et Estimation d'un risque et de reporter à la section Notes explicatives en fin de document la définition de "défaut".

23. En ce qui concerne les Principes généraux d'évaluation des risques microbiologiques, il a été convenu d'amender légèrement les principes 7 et 9, de développer davantage le principe 8 et d'inverser l'ordre des principes 7 et 8.

24. A propos des directives pour l'application, le Comité est convenu d'apporter plusieurs amendements en vue de les préciser, ainsi que d'inclure des renvois aux systèmes de surveillance et de maîtrise réglementaires dans la section intitulée Evaluation de l'exposition. L'établissement d'une relation dose-réaction a fait l'objet de plus amples explications dans la section Caractérisation des dangers.

25. Tout en notant l'utilité du document, la délégation de l'Inde, soutenue par plusieurs autres délégations, a déclaré que l'évaluation des risques microbiologiques était une nouvelle discipline nécessitant encore une certaine souplesse au niveau de sa mise en application et qu'une assistance technique, dans le domaine de la formation, serait cruciale pour promouvoir l'évaluation des risques microbiologiques dans les pays en développement. Il a été rappelé au Comité que la FAO et l'OMS proposaient leur assistance technique aux pays qui le souhaitaient.

26. Le Comité a également noté que les notes explicatives en fin de document comprenaient des renseignements utiles qui pourraient figurer dans le corps du document, et il est convenu que cela pourrait être envisagé ultérieurement.

ÉTAT D'AVANCEMENT DE L'AVANT-PROJET DE PRINCIPES ET DIRECTIVES POUR L'ÉVALUATION DES RISQUES MICROBIOLOGIQUES

27. Le Comité a fait passer l'avant-projet de Principes et directives pour l'évaluation des risques microbiologiques à l'étape 5. L'avant-projet de Principes et directives est joint au présent rapport à l'Annexe IV.

⁵ CX/FH 97/4; CX/FH 97/4-Add.1 (observations du Danemark, de la Finlande et des Etats-Unis); CRD 13 (observations de la France); CRD 16 (rapport de la session du Groupe de travail *ad hoc* tenue le 18 octobre 1997).

⁶ ALINORM 97/13A, paragraphes 35 à 39

⁷ CRD 16

AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES EN MATIERE D'HYGIENE POUR LE TRANSPORT DES PRODUITS ALIMENTAIRES EN VRAC ET DES PRODUITS ALIMENTAIRES SEMI-EMBALLES⁸ (Point 8 de l'ordre du jour)

28. A sa vingt-neuvième session, le Comité avait décidé que l'avant-projet de code devait être remanié par les Pays-Bas et distribué pour observations à l'étape 3⁹.

29. La délégation des Pays-Bas a présenté l'avant-projet en soulignant les améliorations apportées par le groupe de rédaction compte tenu des observations reçues des gouvernements; elle a demandé des orientations au Comité pour continuer ce travail.

30. Le Comité a noté que d'importantes améliorations avaient été apportées par le groupe de rédaction. Cependant, le Comité a noté qu'il restait à examiner et à incorporer au document des modifications d'ordre rédactionnel et un certain nombre d'observations reçues. Ces dernières portaient notamment sur la cohérence de la définition des "aliments semi-emballés" dans divers textes du Codex, et sur la nécessité d'examiner de plus près l'arbre de décision dans le tableau. Pour ce qui est de la liste de cargaisons antérieures, le Comité a noté la proposition du groupe de rédaction de tenir des registres sur les deux dernières cargaisons. La délégation de l'Inde a indiqué qu'il serait difficile d'appliquer des dispositions strictes au niveau de l'exploitation dans les pays en développement. Comme ces questions doivent être examinées, le Comité a estimé qu'un délai supplémentaire était nécessaire pour améliorer le document et que des observations seraient demandées aux gouvernements, notamment en vue de préciser le champ d'application du Code.

ETAT D'AVANCEMENT DE L'AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES EN MATIERE D'HYGIENE POUR LE TRANSPORT DES PRODUITS ALIMENTAIRES EN VRAC ET DES PRODUITS ALIMENTAIRES SEMI-EMBALLES

31. Le Comité est convenu que le document devait être remanié par le groupe de rédaction sous la direction des Pays-Bas en collaboration avec le Brésil, le Canada, l'Allemagne, la France, l'Indonésie, la Malaisie, les Philippines et les Etats-Unis, et distribué pour observations par les gouvernements à l'étape 3 avant la prochaine session du Comité.

AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES EN MATIERE D'HYGIENE POUR L'EAU POTABLE CONDITIONNEE (EN BOUTEILLE) (AUTRE QUE L'EAU MINERALE NATURELLE)¹⁰ (point 9 de l'ordre du jour)

32. La délégation des Etats-Unis a présenté l'avant-projet qui avait été révisé à la lumière des observations reçues. Le Comité a remercié de leur travail constructif les Etats-Unis et les pays ayant participé à cette rédaction et, après avoir révisé le texte section par section, il est convenu des amendements ci-après.

33. Le Comité a accepté la proposition de la délégation de l'Inde visant à amender l'intitulé pour faire référence à l'eau conditionnée (en bouteille) pour mieux refléter les divers matériaux d'emballage utilisés.

34. Dans l'introduction, une mention de la "sécurité physique et chimique" a été ajoutée à la sécurité microbiologique, de façon à couvrir toutes les classes de dangers.

⁸ CX/FH 97/7; CX/FH 97/7-Add.1 (observations du Brésil, du Danemark, de la Finlande, de Singapour, du Royaume-Uni, des Etats-Unis); CRD 6 (observations du Costa Rica)

⁹ ALINORM 97/13A, paragraphes 40-49

¹⁰ CX/FH 97/8; CX/FH 97/8-Add.1 (observations du Canada, du Royaume-Uni, des Etats-Unis, de Consumers International, d'UNESSEM/GISEM, CRD 6 (Costa Rica)

35. A la section 2.1 Champ d'application, le Comité est convenu de placer pour l'instant entre crochets la référence à l'étiquetage, et d'envisager sa suppression à un stade ultérieur.
36. A la section 2.3 Définitions, le Comité est convenu qu'il faudrait préciser le terme "ingrédient" pour éviter toute confusion. La délégation de l'Uruguay a suggéré de supprimer le mot "ingrédient", ou bien de faire référence à la définition de l'eau potable conditionnée (en bouteille).
37. A la section 3.3.1, le libellé a été modifié pour préciser que le texte couvrait l'eau de surface aussi bien que l'eau souterraine, notamment en mentionnant "l'extraction et le captage". A la section 3.3.1.3, le Comité est convenu de remplacer la référence aux organismes "coliformes" par organismes "indicateurs".
38. A la section 3.3.2, la délégation française, avec l'appui de plusieurs délégations, a proposé d'indiquer qu'il conviendrait d'encourager la mise en bouteille à la source pour minimiser les risques de contamination. La délégation des Etats-Unis, avec l'appui d'autres délégations, a fait remarquer que lorsqu'il était impossible de mettre l'eau en bouteille à la source, d'autres mesures préventives pouvaient être appliquées, que la distance physique séparant le point d'origine et le lieu de la mise en bouteille ne constituait pas un risque en elle-même et que le Code ne devrait pas être trop restrictif à cet égard. Le Comité est cependant convenu de faire référence à un système d'approvisionnement en eau en branchement direct comme l'un des moyens permettant d'éviter la contamination résultant du transport en vrac. Le Comité est convenu que l'aspect important était le respect de l'hygiène à tous les stades.
39. Le Comité a accepté la proposition de la délégation brésilienne visant à inclure une nouvelle section sur la Protection des approvisionnements en eau de surface (3.2.2) et des Critères pour les approvisionnements en eau de surface (3.2.2.1), dont le libellé spécifique sera inclus ultérieurement.
40. Le titre de la section 5.1.1 a été modifié pour mentionner les "Mesures préventives" afin d'indiquer que des mesures autres que les traitements étaient incluses. Le Comité a de plus convenu de supprimer la référence faite dans le troisième paragraphe à l'eau de glacier et de spécifier que l'eau de surface devrait être traitée si besoin est.
41. Le Comité a pris note d'une proposition visant à supprimer toute la section 5.4 Conditionnement, car une référence aux Principes généraux d'hygiène alimentaire pourrait suffire; il est convenu d'envisager cette possibilité à une date ultérieure.
42. Le Comité a noté que les sections correspondant aux questions visées par les Principes généraux d'hygiène alimentaire étaient omises, alors qu'une référence explicite y était faite dans d'autres codes; il faudrait assurer une présentation uniforme des codes. La délégation canadienne a préféré l'approche adoptée dans le Projet de code étudié au point 4 de l'ordre du jour (voir Annexe III).
43. A la section 9, le Comité a rappelé sa décision de la vingt-neuvième session selon laquelle les dispositions concernant l'étiquetage ne devraient pas être incluses à moins qu'elles ne soient liées à des questions d'hygiène alimentaire. L'opportunité d'inclure des dispositions applicables aux nourrissons (9.3.1) et aux personnes immunodéprimées (9.3.2) a été longuement examinée. Certaines délégations et l'observateur de Consumers International ont fait remarquer que la section portait sur des questions de santé essentielles et qu'elle devrait figurer dans le Code, notamment du fait qu'il n'existe encore aucune norme pour les eaux en bouteille.
44. D'autres délégations se sont déclarées favorables à la suppression de la section 9, car les dispositions concernant l'étiquetage ne devraient pas être traitées dans un code d'usages en matière d'hygiène; il a également été noté que des recommandations visant l'ingestion d'eau par les nourrissons (section 9.3.1) relevaient davantage des aspects nutritionnels que de la sécurité alimentaire. De plus, un tel étiquetage pourrait laisser penser que les eaux traitées sont plus sûres que d'autres produits similaires et

donc tromper les consommateurs. L'information destinée à des groupes de populations spécifiques devrait se faire de préférence au travers de programmes d'éducation et d'information des consommateurs.

45. Les délégations des Etats-Unis et du Royaume-Uni ont souligné que, bien que le texte actuel (9.3.2) fasse référence aux personnes immunodéprimées, la contamination de l'eau souterraine par des protozoaires parasites était une question grave touchant tous les consommateurs, et que cette question devrait faire l'objet de débats supplémentaires.

46. Le Comité est convenu que la section 9 devrait être supprimée à une étape ultérieure et que les questions associées à celle-ci seraient peut-être traitées lorsque la norme correspondante de produit serait élaborée. Cependant, comme il faut étudier davantage ces importantes questions, ces deux sous-sections ont été laissées entre crochets pour inviter les gouvernements à faire des observations supplémentaires sur la façon d'aborder ces questions avant la prochaine session.

47. La délégation de l'Inde, avec l'appui d'autres délégations, a proposé que des spécifications concernant le produit final figurent dans la Norme de produit, comme cela a été fait dans la Norme pour les eaux minérales naturelles. Le Comité a noté que l'élaboration de l'Annexe 1 (Application du système HACCP) serait poursuivie et concernerait les questions et directives mais ne donnerait pas d'exemples du HACCP. L'Annexe 2 (Critères microbiologiques, chimiques et physiques) serait examinée à la prochaine session en fonction des observations reçues.

ETAT D'AVANCEMENT DE L'AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES EN MATIERE D'HYGIENE POUR L'EAU POTABLE CONDITIONNEE (EN BOUTEILLE) (AUTRE QUE L'EAU MINERALE NATURELLE)

48. Le Comité, reconnaissant que d'importants progrès avaient été accomplis sur ce texte, est convenu d'avancer l'avant-projet de Code à l'étape 5 de la procédure (voir Annexe V).

REVISION DU LIBELLE GENERAL DES DISPOSITIONS CONCERNANT L'HYGIENE ALIMENTAIRE, SECTION K DU MANUEL DE PROCEDURE¹¹ (Point 18 de l'ordre du jour)

49. A la vingt-neuvième session du Comité, il a été proposé d'entreprendre la révision du libellé général destiné aux comités du Codex, concernant les dispositions sur l'hygiène alimentaire qui figure actuellement dans le Manuel de procédure, pour tenir compte des révisions apportées aux Principes généraux d'hygiène alimentaire et des systèmes de contrôle basés sur les risques¹². Cette proposition a été ensuite approuvée par la Commission à sa vingt-deuxième session comme nouvelle activité¹³.

50. Le Secrétaire du Codex a présenté un document contenant une analyse du texte actuel de la section et des propositions de révision consistant en trois options¹⁴. Notant le rôle vital des Principes généraux d'hygiène alimentaire comme document directeur fondamental du Codex en matière d'hygiène, une majorité des pays a donné son appui à l'option 3, qui impliquait la suppression de libellés spécifiques en fonction de la nature du produit, la mise à jour de la référence aux Principes généraux d'hygiène alimentaire et le remplacement de la disposition portant sur l'examen des produits et les plans d'échantillonnage par la référence aux Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires (CAC/GL 21-1997).

51. Après un examen attentif du libellé de l'Option 3, le Comité a estimé que le deuxième alinéa où il est stipulé que le produit doit être exempt de matières indésirables était couvert par la référence à la version révisée des Principes généraux d'hygiène alimentaire au premier alinéa. Le Comité est également

¹¹ CX/FH 97/17; CRD 9 (observations de la France); CRD 19 (observations des Etats-Unis).

¹² ALINORM 97/13A, paragraphes 31 et 66.

¹³ ALINORM 97/37, Annexe IV.

¹⁴ CX/FH 97/17.

convenu de supprimer la phrase “(Une liste peut suivre)” au premier alinéa et de simplifier le libellé du dernier alinéa. Il a été également convenu de supprimer la note de bas de page indiquée par un astérisque au dernier alinéa parce que la question était couverte par la référence aux Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires (CAC/GL 21-1997).

52. Le Comité a examiné la proposition de la délégation française visant à inclure une référence aux Directives pour la conception, le fonctionnement, l'évaluation et l'homologation des systèmes de certification et d'inspection des importations et exportations alimentaires mais il est convenu de ne pas l'inclure dans la disposition. Le Comité a également estimé qu'une disposition supplémentaire sur les rapports de travail entre les Comités du Codex, telle que proposée par les Etats-Unis, n'était pas nécessaire.

ETAT D'AVANCEMENT DU PROJET D'AMENDEMENT DES DISPOSITIONS SUR L'HYGIENE ALIMENTAIRE DANS LA SECTION “RELATIONS ENTRE LES COMITES S'OCCUPANT DE PRODUITS ET LES COMITES S'OCCUPANT DE QUESTIONS GENERALES”

53. Le Comité a décidé de soumettre à la Commission, pour adoption à sa vingt-troisième session, le libellé de l'Option 3 tel qu'amendé dans le projet d'amendement des dispositions sur l'hygiène alimentaire dans la section “Relations entre les comités s'occupant de produits et les comités s'occupant de questions générales” dans le Manuel de procédure, et d'en informer le Comité sur les Principes généraux. Le projet d'amendement est joint au présent rapport à l'Annexe VI.

DISPOSITIONS EN MATIERE D'HYGIENE DANS CERTAINES NORMES POUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS¹⁵ (point 6 de l'ordre du jour)

54. Le Comité a rappelé qu'à sa vingt-neuvième session, il n'avait pas été en mesure de confirmer les dispositions concernant l'hygiène dans les projets de normes pour certains laits et produits laitiers. Compte tenu des avis très divergents exprimés à la vingt-deuxième session de la Commission, la question de l'inclusion d'une référence à la pasteurisation ou à des mesures alternatives dans les normes pour les produits laitiers a été renvoyée au Comité sur l'hygiène qui a été invité à examiner cette question en lui accordant la plus haute priorité.

55. Le Comité a été informé que le groupe de travail qui s'était réuni avant la session n'avait pu parvenir à un consensus et que trois propositions faites par le Danemark, la France et la FIL avaient été suggérées comme énoncés provisoires en vue de faciliter l'adoption des normes. Les propositions du Danemark et de la FIL faisaient référence à la pasteurisation ou à des mesures associées de remplacement pour assurer une protection appropriée de la santé publique, tandis que la proposition de la France faisait uniquement référence aux codes d'usages pertinents.

56. Le Comité a longuement délibéré sur la nécessité d'ajouter des dispositions supplémentaires par rapport au nouveau libellé commun adopté au point 18 de l'ordre du jour. La délégation française, avec l'appui de plusieurs délégations, a estimé que les normes devraient contenir uniquement des dispositions générales d'hygiène, tel qu'indiqué à la section K du Manuel de procédure, et que les questions touchant à la sécurité des produits devraient être traitées dans les codes d'usages en matière d'hygiène pertinents.

57. La délégation des Etats-Unis, avec l'appui d'autres délégations, a fait remarquer qu'aucune référence ne devrait être faite à des documents en cours d'élaboration; comme aucun code d'usages n'existe encore pour les produits laitiers à l'étude, il est nécessaire d'inclure des dispositions appropriées relatives à l'hygiène dans les normes. La délégation a également souligné que les dispositions sur

¹⁵ CX/FH 97/5, CRD 5 (observations de la France), CRD 10 (Fédération internationale de laiterie), CRD 12 (Nouvelle-Zélande), CRD 15 (rapport du groupe de travail).

l'hygiène ne devraient pas se concentrer sur la pasteurisation en elle-même mais sur le niveau approprié de protection de la santé.

58. La délégation canadienne a proposé de mentionner la pasteurisation comme exemple de mesures sanitaires à appliquer et d'utiliser l'énoncé actuel des dispositions générales d'hygiène pour décrire le résultat de ces mesures. Bien que certaines délégations aient donné leur appui à cette proposition, le Comité a convenu qu'aucune référence ne devrait être faite aux dispositions sur l'hygiène des normes actuelles, étant donné qu'il avait été décidé de les réviser en profondeur au point 18 de l'ordre du jour (voir paragraphes 49 à 53).

59. Plusieurs délégations ont estimé qu'il faudrait prendre en compte tout le procédé de production et que la pasteurisation ne devrait pas être présentée comme référence essentielle; une combinaison de mesures de maîtrise pourrait être appliquée pour assurer la sécurité du produit fini. Après de longues délibérations, le Comité est convenu de souligner l'importance des mesures de maîtrise à toutes les étapes de la chaîne alimentaire, depuis la production primaire jusqu'à la consommation, et de mentionner la pasteurisation comme un exemple des mesures qui peuvent être prises.

60. Pour refléter ce consensus, le Comité est convenu du libellé ci-après, tel que proposé par la délégation du Royaume-Uni:

Depuis la production de la matière première jusqu'au point de consommation, les produits couverts par la présente norme devraient être soumis à une combinaison de mesures de maîtrise pouvant inclure, par exemple, la pasteurisation, et celles-ci devraient s'avérer aptes à garantir une protection appropriée de la santé publique.

ETAT D'AVANCEMENT DES DISPOSITIONS SUR L'HYGIENE DE CERTAINES NORMES POUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS

61. Le Comité est convenu que les dispositions sur l'hygiène dans les projets de normes pour le lait et produits laitiers à l'étude devraient inclure: 1) le premier paragraphe de la version révisée des Dispositions révisées sur l'hygiène alimentaire, 2) le paragraphe ci-dessus et 3) le deuxième paragraphe des Dispositions générales. Le Comité a noté que les projets de normes pour le lait et les produits laitiers à l'étude seraient soumis à la Commission à sa vingt-troisième session en vue de leur adoption. Le texte intégral des Dispositions sur l'hygiène figure à l'Annexe VII.

AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES EN MATIERE D'HYGIENE POUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS¹⁶ (Point 14 de l'ordre du jour)

62. La délégation des Etats-Unis a présenté le document au nom du groupe de rédaction. Le Comité a noté que l'avant-projet de code était présenté conformément au Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév.3-1997).

63. Plusieurs délégations ont félicité le groupe de rédaction du travail accompli et ont déclaré qu'il convenait d'accorder la priorité à l'élaboration de ce Code. La délégation des Pays-Bas, prenant la parole au nom des Membres de l'Union européenne, a indiqué qu'il fallait mettre davantage l'accent sur les principes HACCP, mentionnés uniquement dans le Champ d'application. La délégation du Royaume-Uni a noté que la référence à la pasteurisation à la section 5.1 pourrait avoir besoin d'être modifiée. L'observateur de la Fédération internationale de laiterie a déclaré que l'on pourrait tenir compte du Code d'usages pour le lait déshydraté¹⁷ dans l'élaboration du Code. Pour ce qui est de la section 9, la délégation suédoise a indiqué la nécessité de dispositions concernant l'étiquetage pour les produits fabriqués au lait

¹⁶ CX/FH 97/13; CRD 4 (observations de la France); CRD 14 (observations de l'Inde)

¹⁷ CAC 31-1983

cru. La délégation française a déclaré que les produits au lait cru ne devaient pas être considérés comme plus dangereux que d'autres produits.

64. Les délégations de l'Inde et du Kenya ont souligné qu'il fallait tenir compte des divers systèmes de production selon les pays, notamment des petites exploitations laitières. Il conviendrait également de tenir compte, dans l'élaboration de ce Code, des produits issus de différents animaux laitiers ayant une importance dans le commerce international.

ETAT D'AVANCEMENT DE L'AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES EN MATIERE D'HYGIENE POUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS

65. Le Comité a décidé de convertir le document en avant-projet de code et de le distribuer aux gouvernements pour observations à l'étape 3. Le Comité a confirmé que le groupe de rédaction serait dirigé par les Etats-Unis avec la collaboration de l'Argentine, de l'Australie, de l'Inde, de la France, des Pays-Bas, de la Nouvelle-Zélande, du Royaume-Uni, de l'Uruguay et de la Fédération internationale de laiterie.

AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES EN MATIERE D'HYGIENE POUR LES FROMAGES NON MATURES/NON AFFINES ET LES FROMAGES AFFINES A PATE MOLLE, A L'ETAPE 4¹⁸ (Point 7 de l'ordre du jour)

66. La délégation des Etats-Unis, qui a dirigé le groupe de rédaction, a proposé d'intégrer l'avant-projet de code d'usages en matière d'hygiène pour les fromages non maturés/non affinés et les fromages affinés à pâte molle dans l'avant-projet de code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers qui est en cours d'élaboration (voir point 14 de l'ordre du jour). Un certain nombre de délégations ont appuyé cette proposition. Le Comité a souligné que, lors de l'élaboration de l'avant-projet de code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers, le groupe de rédaction mentionné au point 14 (voir paragraphe 65) devrait tenir compte des travaux accomplis jusqu'à présent concernant le code pour les fromages ainsi que de toutes les observations reçues sur la dernière version de ce document.

ETAT D'AVANCEMENT DE L'AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES EN MATIERE D'HYGIENE POUR LES FROMAGES NON MATURES/NON AFFINES ET LES FROMAGES AFFINES A PATE MOLLE

67. Le Comité a décidé de ne pas continuer à élaborer un code autonome, étant entendu que les travaux se poursuivraient dans le cadre de l'élaboration de l'avant-projet de code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers.

RECOMMANDATIONS VISANT LA GESTION DES RISQUES MICROBIOLOGIQUES POUR LES ALIMENTS FAISANT L'OBJET D'UN COMMERCE INTERNATIONAL¹⁹ (Point 11 de l'ordre du jour)

68. Il a été rappelé au Comité que le document comprenait deux annexes associées: l'Annexe 1 provenant à l'origine du document de travail élaboré par l'ICMSF et l'Annexe 2 issue du document préparé par les Etats-Unis sur l'évaluation des risques microbiologiques, qui avait été examiné par le Comité à sa vingt-neuvième session.

69. L'observateur de l'ICMSF a indiqué que l'objectif était de fournir un guide pour l'élaboration de plans d'échantillonnage adaptés à une protection appropriée de la santé publique, domaine n'ayant été

¹⁸ CX/FH 96/6, CX/FH 97/6 Add.1 (Observations du Canada, du Danemark, de la France, des Pays-Bas, de la Nouvelle-Zélande, de la Suisse, du Royaume-Uni, des Etats-Unis et de la Fédération internationale de laiterie), CRD 1.

¹⁹ CX/FH 97/10; CRD 7 (France)

couvert par aucun texte du Codex. Le document avait également pour but de constituer un point de départ pour les efforts continus d'intégration des documents du Codex existants et futurs en une structure générale cohérente d'analyse des risques basée sur le concept clé d'"objectifs de sécurité des produits alimentaires". L'Annexe 2, par ailleurs, constituait une réflexion utile sur la façon d'améliorer encore les pratiques d'évaluation des risques au sein du Codex et des organisations dont il relève.

70. Quelques délégations ont donné leur appui au cadre de travail proposé par l'ICMSF. De nombreuses délégations ont exprimé l'opinion que le Comité ne devrait pas précipiter son travail étant donné l'extrême importance de la question dans le contexte de l'analyse des risques à tous les niveaux du Codex. On a également noté que l'analyse des risques était une science en plein développement et qu'une certaine souplesse était nécessaire dans son application.

71. De nombreuses délégations ont noté que l'approche par étapes suggérée à l'Annexe 1 devait s'aligner sur les principes de gestion des risques recommandés par la Consultation FAO/OMS sur la gestion des risques (1997). Il a également été souligné que les éléments d'évaluation et de gestion des risques figurant à l'Annexe 1 avaient tous deux été formulés dans un contexte étroit d'analyse des risques.

72. Le Comité a également noté que le Comité sur les Principes généraux était chargé de fournir des politiques d'analyse des risques à tous les niveaux du Codex, y compris plusieurs définitions et principes horizontaux, tandis que le mandat du Comité était de mettre en place l'analyse des risques dans son domaine de compétence. Il a été souligné que le document de travail abordait les sujets que la Commission, à sa vingt-deuxième session, avait expressément demandé aux Comités du Codex pertinents d'étudier. Le travail dans ce domaine devrait être coordonné entre les Comités du Codex concernés et, entre-temps, les gouvernements devraient être de nouveau invités à soumettre leurs observations sur les Annexes 1 et 2 dans le contexte le plus large de l'évaluation et de la gestion des risques au sein du Codex, y compris les concepts développés par la Consultation FAO/OMS sur la gestion des risques (1997).

ETAT D'AVANCEMENT DES RECOMMANDATIONS VISANT LA GESTION DES RISQUES MICROBIOLOGIQUES POUR LES ALIMENTS FAISANT L'OBJET D'UN COMMERCE INTERNATIONAL

73. Le Comité est convenu de distribuer le document de travail et d'inviter les gouvernements à faire part de leurs observations avant le mois de mai 1998, compte tenu des résultats des consultations FAO/OMS sur l'évaluation des risques (1995) et sur la gestion des risques (1997). Le Comité a demandé que ces observations des gouvernements soient compilés par la délégation française, en consultation avec l'Italie, l'Argentine, l'Australie, le Canada, le Danemark, l'Allemagne, l'Inde, le Japon, la Nouvelle-Zélande, les Pays-Bas, la Norvège, le Royaume-Uni, les Etats-Unis et l'ICMSF, et que le document de travail soit révisé, pour examen par le Comité à sa prochaine session.

CONSEQUENCES LARGES DE L'APPLICATION DE L'EVALUATION DES RISQUES MICROBIOLOGIQUES DANS LE COMMERCE INTERNATIONAL DES PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ANIMALE²⁰ (Point 16 de l'ordre du jour)

74. La délégation de la Norvège a présenté le document au nom du groupe de rédaction. La délégation a déclaré que le commerce international entre les régions ayant des différences dans la prévalence de pathogènes transmis par les aliments avait des incidences importantes sur la santé publique et devait être pris en compte, comme c'était le cas pour le commerce des animaux conformément à l'Accord OMC sur l'application de mesures sanitaires et phytosanitaires (Accord SPS).

75. La délégation des Pays-Bas, au nom des membres de l'Union européenne, et avec l'appui de quelques délégations, a estimé que les pays ou régions qui bénéficiaient, soit naturellement soit grâce à des mesures de contrôle, d'une prévalence moins élevée de certains pathogènes transmis par les aliments,

²⁰ CX/FH 97/15

devraient être reconnus dans l'application d'une évaluation des risques microbiologiques en rapport avec le commerce des produits d'alimentation humaine et animale.

76. D'autres délégations ont estimé que l'Accord SPS constituait déjà un cadre permettant de faire cette distinction entre les zones et que le Codex n'avait pas besoin d'intervenir dans un domaine où l'Office international des épizooties constituait une structure appropriée pour l'application de mesures de contrôle des zoonoses. Plusieurs délégations ont indiqué que les données épidémiologiques et autres données scientifiques actuellement disponibles ne permettaient pas d'établir une comparaison objective entre les différents pays ou régions pour déterminer les zones exemptes de maladies ou les zones à faible prévalence, sans exclure la possibilité de le faire à l'avenir. Dans ces conditions, cela pourrait entraîner la création d'obstacles non intentionnels au commerce. Plusieurs délégations ont mis l'accent sur l'importance de la prévention des risques comme objectif des travaux futurs dans ce domaine.

77. La délégation des Pays-Bas a déclaré que ce nouvel exercice pourrait commencer par l'exploitation des données disponibles à l'heure actuelle. La délégation suédoise a indiqué que son pays avait réussi à maîtriser la Salmonella dans les aliments grâce à des mesures à la source et que son niveau de protection de la santé publique devrait être respecté.

78. Le Comité a estimé que cette question méritait plus ample discussion. Bien que certaines délégations aient déclaré que cette question était associée à celle examinée au point 11 de l'ordre du jour, il a été convenu de demander des observations aux gouvernements par lettre circulaire pour éviter toute confusion; toutefois, il conviendrait d'appeler l'attention sur les liens entre les deux documents.

ETAT D'AVANCEMENT DU DOCUMENT SUR LES CONSEQUENCES LARGES DE L'APPLICATION DE L'EVALUATION DES RISQUES MICROBIOLOGIQUES DANS LE COMMERCE INTERNATIONAL DES PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ANIMALE

79. Le Comité est convenu de distribuer le document de travail aux gouvernements pour observations compte tenu de l'Article 6 de l'Accord OMC sur l'application de mesures sanitaires et phytosanitaires (Adaptation aux conditions régionales, y compris les zones exemptes de parasites ou de maladies et les zones à faible prévalence de parasites ou de maladies). Le Comité est convenu que la délégation de la Norvège, avec la collaboration du Danemark, de la France, de l'Inde, de la Suède et des Etats-Unis, préparerait une version révisée du document de travail qui tienne compte des observations reçues des gouvernements, en vue de son examen à la prochaine session du Comité. Les observations reçues par la Norvège seront transmises à la France et utilisées dans le document sur la gestion des risques microbiologiques pour les denrées faisant l'objet d'un commerce international (voir par. 73).

INCIDENCES DE L'APPLICATION ELARGIE DU SYSTEME HACCP²¹ (Point 12 de l'ordre du jour)

80. La délégation de l'Australie a rappelé que le Comité, à sa vingt-neuvième session, avait décidé de demander des observations aux gouvernements sur leur expérience en ce qui concerne l'application du système HACCP, afin d'obtenir des avis sur la façon de procéder dans ce domaine. Le taux de réponse ayant été faible, il a été proposé de conduire une enquête annuelle sur le développement et l'application des systèmes HACCP, et un projet de questionnaire a été ajouté en annexe du document de travail.

81. La délégation de l'Inde a fait part de son expérience concernant l'introduction du système HACCP dans certains secteurs d'activité et a mis l'accent sur les informations nécessaires quant aux besoins et moyens de formation et à l'expertise disponible dans d'autres pays. La délégation de l'Indonésie a appuyé ce point de vue et indiqué que le système HACCP était appliqué dans certaines grosses entreprises, en

²¹ CX/FH 97/11, CRD 2 (observations de l'Australie, du Canada, de l'Irlande et de la Nouvelle-Zélande), CRD 11 (Japon).

particulier les usines de transformation du poisson, mais que des problèmes existaient encore, aussi bien pour les grandes que pour les petites entreprises dans ce pays. Le Comité est convenu que l'enquête devrait inclure des questions spécifiques relatives aux besoins de formation et moyens disponibles. La délégation du Royaume-Uni a fait savoir que l'enquête sur l'application des principes HACCP dans les petites entreprises de ce pays était presque achevée, et a offert d'en communiquer les résultats au Comité.

82. La délégation du Pérou a indiqué que le système HACCP a été mis en place dans ce pays, dans les industries de la pêche, avec l'aide du secteur privé et que d'autres programmes de formation étaient à l'étude. La délégation de l'Argentine a suggéré que le questionnaire se réfère plus spécifiquement aux stratégies appliquées et à l'articulation entre les organismes officiels et le secteur privé. De nombreuses délégations ont pensé que le projet de questionnaire devrait être élargi de façon à recueillir des informations pertinentes et utiles pour les pays qui ont l'intention de promouvoir le système HACCP et des systèmes similaires de sécurité des aliments. Elles ont également noté qu'il était trop tôt pour que le Comité s'engage à mener une enquête annuelle.

83. Le Comité est convenu d'informer le Comité exécutif de la proposition d'organiser une enquête régulière auprès des Etats Membres sur l'application du système HACCP et systèmes apparentés. Il est convenu par ailleurs que le document serait diffusé aux gouvernements pour observations et révisé par l'Australie avec l'assistance de la Finlande, de l'Inde, de l'Indonésie, du Pérou, du Royaume-Uni et des Etats-Unis et présenté à la prochaine session du Comité pour examen.

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'ELABORATION DE DIRECTIVES BASEES SUR LES RISQUES POUR L'UTILISATION DES SYSTEMES APPARENTES AU HACCP DANS LES PETITES ENTREPRISES, EN PARTICULIER DANS LES PAYS EN DEVELOPPEMENT²²
(Point 13 de l'ordre du jour)

84. La délégation des Pays-Bas a présenté le document de travail qui passait en revue les difficultés rencontrées par les petites entreprises, en particulier dans les pays en développement, pour appliquer le système HACCP, notamment l'analyse des risques, la communication et la vérification. De plus, le document décrivait la politique suivie dans la Communauté européenne pour l'application du système HACCP.

85. Le Comité était invité à se prononcer sur deux questions: 1) l'applicabilité du système HACCP dans les petites entreprises et 2) la nécessité d'élaborer des directives Codex pour les industries alimentaires opérant principalement à l'échelon national.

86. La délégation du Japon a donné son appui à l'application générale du système dans les petites entreprises. Malgré les difficultés d'application de l'analyse des risques et de la documentation, l'appui scientifique des pouvoirs publics et autres et une formation appropriée permettaient de résoudre les problèmes. La délégation a indiqué que son pays avait mis au point un important programme de formation pour faciliter la mise en place du HACCP, notamment au niveau des petites entreprises.

87. La délégation de l'Inde a souligné les difficultés rencontrées par les pays en développement dans l'application du système HACCP, notamment à cause des exigences des pays importateurs, et elle a proposé que ces questions soient traitées de manière spécifique dans le document. La délégation de l'Inde, appuyée par d'autres délégations, a estimé que des directives étaient nécessaires dans ce domaine aux fins de références internationales.

88. La délégation des Etats-Unis a fait remarquer que les Principes généraux d'hygiène alimentaire faisaient référence au système HACCP ou à des systèmes similaires et qu'une approche basée sur les risques devrait toujours être suivie pour assurer un niveau approprié de protection de la santé publique; dans certains cas, des systèmes autres que le système HACCP peuvent également s'avérer plus restrictifs et moins souples. Les délégations du Royaume-Uni et des Etats-Unis ont estimé que des expressions comme "apparenté au HACCP" ne devraient pas être utilisées pour décrire d'autres systèmes basés sur les risques mais ne comportant pas les sept principes du HACCP.

89. Les délégations du Pérou et de l'Argentine ont indiqué que le système HACCP ne devrait pas s'appliquer uniquement aux denrées destinées à l'exportation, mais aux industries alimentaires dans leur ensemble pour protéger le consommateur et elles ont souligné les efforts déployés pour appliquer ces principes dans leurs pays respectifs. La délégation de l'Uruguay leur a donné son appui à cet égard et a noté que si d'autres systèmes basés sur les risques étaient recommandés, le Comité devrait déterminer comment les distinguer au sein du Codex. La délégation de l'Argentine a estimé que pour parvenir à une entente entre les pays, il fallait spécifier les critères à utiliser pour classer les industries dans la catégorie "petites entreprises".

90. La délégation du Royaume-Uni, avec l'appui de la délégation belge, a souligné le besoin de disposer de directives supplémentaires pour appliquer avec souplesse les principes HACCP, comme il convient pour les petites entreprises et pour les pays en développement.

91. Le représentant de l'OMS a informé le Comité que l'OMS avait publié en 1992 un Guide pour la définition et l'évaluation des risques liés à la préparation et à l'entreposage des aliments, à l'intention des petites entreprises et qu'un autre document, révisé en 1996, expliquait comment le système HACCP

²² CX/FH 97/12.

pouvait être appliqué à la vente d'aliments sur la voie publique. Le représentant s'est donc demandé s'il était nécessaire que le Codex prépare des directives supplémentaires dans ce domaine.

ETAT D'AVANCEMENT DU DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'ELABORATION DE DIRECTIVES BASEES SUR LES RISQUES POUR L'UTILISATION DES SYSTEMES APPARENTES AU HACCP DANS LES PETITES ENTREPRISES, EN PARTICULIER DANS LES PAYS EN DEVELOPPEMENT

92. Le Comité est convenu que le document devrait être révisé par la délégation des Pays-Bas à la lumière des discussions de la présente session et les pays suivants ont proposé leur aide: Argentine, Australie, Belgique, France, Hongrie, Inde, Indonésie, Italie, Japon, Kenya, Nigeria, Espagne, Thaïlande, Royaume-Uni, Etats-Unis. Il a été convenu que le document révisé serait distribué pour observations et examiné à la prochaine session du Comité.

AVANT-PROJET DE DIRECTIVES POUR LE RECYCLAGE HYGIENIQUE DES EAUX DE TRAITEMENT DANS LES USINES DE PRODUITS ALIMENTAIRES²³ (Point 15 de l'ordre du jour)

93. A sa vingt-neuvième session, le Comité avait noté que le recyclage de l'eau utilisée dans la transformation des aliments avait des répercussions sur l'hygiène alimentaire et il avait demandé aux Etats-Unis de préparer un document de synthèse.²⁴

94. La délégation des Etats-Unis a présenté le document et suggéré d'inviter officiellement les gouvernements à présenter leurs observations en distribuant le document de travail sous sa forme actuelle.

ETAT D'AVANCEMENT DE L'AVANT-PROJET DE DIRECTIVES POUR LE RECYCLAGE HYGIENIQUE DES EAUX DE TRAITEMENT DANS LES USINES DE PRODUITS ALIMENTAIRES

95. Le Comité a décidé de distribuer le document de travail aux gouvernements pour observations, notamment pour ce qui est des usages et des expériences des pays dans ce domaine. Il a été convenu que les Etats-Unis réviseraient le document compte tenu des observations des gouvernements et prépareraient une version révisée du document de travail pour la prochaine session du Comité.

PROJET DE CODE D'USAGES POUR UNE BONNE ALIMENTATION ANIMALE²⁵ (Point 17 de l'ordre du jour)

96. A sa vingt-deuxième session, la Commission du Codex Alimentarius a noté les résultats de la Consultation FAO sur l'alimentation animale et la sécurité des produits alimentaires (mars 1997) et a décidé d'élaborer un avant-projet de code d'usages pour une bonne alimentation animale. La Commission a confié ce nouveau travail aux comités sur l'hygiène alimentaire, sur les additifs alimentaires et les contaminants, sur les résidus de pesticides et sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments, la coordination étant assurée par le Comité exécutif.²⁶

97. Le Secrétariat du Codex a présenté le document qui contenait un certain nombre d'observations de caractère rédactionnel et de fond présentés par les gouvernements.

98. Quelques délégations ont souligné la nécessité d'une collaboration étroite avec les autres Comités du Codex pour accélérer le travail dans ce domaine. D'autres délégations ont reconnu qu'il importe

²³ CX/FH 97/14 (document de travail préparé par les Etats-Unis).

²⁴ ALINORM 97/13A, paragraphe 66

²⁵ CL 1997/30-FH; CX/FH 97/16 (observations du Brésil, du Canada, de la Slovaquie, de la Suède, du Royaume-Uni, des Etats-Unis d'Amérique, de l'OMS et de Consumers International), CRD 8 (observations de la France).

²⁶ ALINORM 97/37, paragraphe 129.

d'appliquer au niveau mondial des mesures de contrôle à toute la chaîne alimentaire en collaboration avec l'OIE. Le Comité est convenu de continuer à participer à l'élaboration du Code en coopération étroite avec les autres comités pertinents.

ETAT D'AVANCEMENT DU PROJET DE CODE D'USAGES POUR UNE BONNE ALIMENTATION ANIMALE

99. Le Comité est convenu qu'une lettre circulaire serait envoyée aux gouvernements pour leur demander des observations supplémentaires sur l'avant-projet de code. Il a également été convenu que toutes les observations, y compris celles déjà reçues, seraient communiquées à la prochaine session du Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments, pour examen. Le Comité est également convenu d'examiner de nouveau cette question à sa prochaine session.

AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS²⁷ (Point 19 de l'ordre du jour)

100. Le Comité a rappelé qu'il avait noté à sa vingt-neuvième session que le manuel illustré sur les boîtes de conserve défectueuses figurant dans le document Lignes directrices pour l'inspection visuelle des lots de conserves (CAC/GL 17-1993) n'avait toujours pas été publié. Le Comité a été informé que le secrétariat du Codex envisageait de le diffuser sur Internet ou par d'autres moyens.

101. L'observateur de l'Agence internationale de l'énergie atomique (AIEA) a informé le Comité que la division mixte FAO/AIEA de Vienne avait créé un nouveau centre de formation et de référence sur le contrôle des aliments et des pesticides, dont les activités comprendront celles liées à la contamination microbiologique. Il a été indiqué que ce centre serait sous peu pleinement opérationnel dans le domaine des techniques de laboratoire ainsi que de la formation HACCP.

102. L'observateur de l'Organisation panaméricaine de la santé (OPS) a indiqué que deux centres de renseignements offraient une assistance technique aux Etats Membres dans divers domaines du contrôle des aliments. Il a souligné l'importance d'une base de données épidémiologique dans la lutte contre les maladies d'origine alimentaire.

103. L'observateur de l'Organisation internationale de normalisation (ISO) a signalé au Comité qu'un document sur les méthodes de validation ISO avait été mis en circulation.²⁸

104. Le représentant de l'OMS a appelé l'attention du Comité sur deux réunions d'experts qui se sont déroulées récemment: une consultation OMS sur la prévention et la lutte contre l'infection entérohémorragique due à *Escherichia coli* et un groupe conjoint FAO/AIEA/OMS sur l'irradiation massive des aliments.

105. La délégation de l'Argentine a noté les retards dans la distribution des documents de travail du Codex en espagnol et leurs effets négatifs sur l'élaboration des observations des gouvernements ainsi que sur l'efficacité de l'interprétation pendant la session du Comité.

106. La délégation de l'Australie a présenté le rapport du Groupe de travail *ad hoc* chargé d'établir les priorités pour la révision des dispositions sur l'hygiène dans les codes d'usages du Codex²⁹. Le Groupe de travail a recommandé que les codes soient groupés sur la base de leurs dispositions communes concernant l'hygiène, et classés par ordre de priorité pour révision compte tenu de leurs effets sur la sécurité et le commerce des produits alimentaires. Un tableau des groupements proposés était joint au rapport du Groupe de travail. Le Groupe de travail a aussi recommandé que le CCFH assume officiellement la

²⁷ CRD 3 (Proposition du Danemark); CRD 22 (Rapport du Groupe de travail *Ad Hoc* sur l'ordre de priorité des révisions des Codes d'usages, qui s'est réuni le 20 octobre 1997)

²⁸ CRD 13.

²⁹ CRD 22.

responsabilité des travaux effectués par le Comité sur l'hygiène de la viande et des codes d'usages en matière d'hygiène qui sont actuellement du ressort des comités de produits. Le Comité a décidé de distribuer les conclusions du rapport du Groupe de travail aux gouvernements pour observations et examen à la prochaine session du Comité. On a noté que le texte du Code d'usages pour le lait en poudre pourrait servir dans la révision de certains codes.

107. La délégation de l'Allemagne a informé le Comité que le texte révisé de l'avant-projet de recommandations pour le contrôle de *Listeria monocytogenes*, qui n'a pas pu être présenté à cette session, serait distribué avant la prochaine session du Comité. De nombreuses délégations ont indiqué que cette activité devrait progresser sans délai puisque ce document devait servir de modèle pour de futurs travaux sur d'autres pathogènes.

108. Le Comité est convenu d'entreprendre les travaux suivants sous réserve de l'approbation du Comité exécutif:

- Document de travail sur l'avant-projet de code d'usages en matière d'hygiène pour la production primaire, la récolte et l'emballage des fruits et légumes frais, qui sera préparé par le groupe de rédaction dirigé par le Canada, avec l'aide de l'Argentine, du Chili, du Danemark, du Guatemala, du Honduras, de l'Inde, du Japon, du Mexique (en tant que gouvernement hôte du Comité sur les fruits et légumes frais), du Royaume-Uni et des Etats-Unis. L'avant-projet de code devrait également traiter la question de l'emploi de fumier dans la production de graines germées.
- Document de travail sur l'avant-projet de code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes prédécoupés, qui sera préparé par le groupe de rédaction dirigé par la France, avec l'aide du Canada, du Guatemala, du Japon, du Mexique (en tant que gouvernement hôte du Comité sur les fruits et légumes frais), des Pays-Bas, du Royaume-Uni, des Etats-Unis et de l'Uruguay. Ce document et ceux mentionnés plus haut seront rédigés en étroite coopération avec le CCFFV.
- Document de travail sur l'avant-projet d'appendice traitant des questions de "nettoyage et désinfection" joint au Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire, qui sera préparé par les Etats-Unis, avec l'aide du Royaume-Uni.

109. Le Comité a noté que, outre les documents ci-dessus, ses travaux futurs comprendraient les éléments suivants:

- Avant-projet de principes et de directives pour l'évaluation des risques microbiologiques à l'étape 6/7
- Avant-projet de code d'usages en matière d'hygiène pour l'eau en bouteille (conditionnée) (autre que l'eau minérale naturelle) à l'étape 6/7
- Avant-projet de code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers à l'étape 2/3/4
- Avant-projet de code d'usages en matière d'hygiène pour le transport des produits alimentaires en vrac et des produits alimentaires semi-emballés à l'étape 2/3/4
- Avant-projet des recommandations pour lutter contre *Listeria monocytogenes* dans les aliments faisant l'objet d'un commerce international à l'étape 2/3/4
- Avant-projet de code d'usages pour une bonne alimentation animale à l'étape 2/3/4
- Projet des directives pour le recyclage hygiénique des eaux de traitement dans les usines de produits alimentaires

- Classement par ordre de priorité des révisions des Codes d'usages en matière d'hygiène
- Recommandations visant la gestion des risques microbiologiques pour les aliments faisant l'objet d'un commerce international
- Conséquences larges de l'application de l'évaluation des risques microbiologiques dans le commerce international des produits d'alimentation humaine et animale
- Enquête périodique auprès des Etats Membres sur l'élaboration et l'application du HACCP et systèmes apparentés
- Elaboration de directives basées sur les risques en vue de l'utilisation des systèmes apparentés au HACCP dans les petites entreprises

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 20 de l'ordre du jour)

110. Le Comité a été informé que sa trente et unième session aurait lieu à Washington, D.C. du 26 au 30 octobre 1998, sous réserve de confirmation de la part des Etats-Unis et du Secrétariat du Codex.

RESUME DE L'ETAT DES TRAVAUX

Objet	Etape	Mesure à prendre par:	Document
Projet de code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments réfrigérés de durée de conservation prolongée	8	23e session de la Commission du Codex Alimentarius (CCA)	ALINORM 99/13, par. 11-20; Annexe III
Dispositions sur l'hygiène alimentaire de la révision de normes pour certains laits et produits dérivés du lait	8	23° session de la Commission du Codex Alimentarius (CCA)	ALINORM 99/13, par. 54-61; Annexe VII
Projet de révision du libellé des dispositions concernant l'hygiène alimentaire pour les aliments (Section K du Manuel de procédure)	8	23° session de la Commission du Codex Alimentarius (CCA)	ALINORM 99/13, par. 49-53; Annexe VI
Avant-projet de principes et directives régissant la conduite de l'évaluation des risques microbiologiques	5	45e réunion du Comité exécutif, 31e réunion du CCFH	ALINORM 99/13, par. 21-27; Annexe IV
Avant-projet de code international d'usages en matière d'hygiène pour l'eau potable conditionnée (en bouteille)	5	45e réunion du Comité exécutif, 31e réunion du CCFH	ALINORM 99/13, par. 32-48; Annexe V
Avant-projet d'amendement des Principes généraux d'hygiène alimentaire	3/4 procédure accélérée	45e réunion du Comité exécutif, 31e réunion du CCFH	ALINORM 99/13, par. 8-10; Annexe II
Avant-projet de code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers	2/3/4	Etats-Unis , Argentine, Australie, France, Inde, Pays-Bas, Nouvelle-Zélande, Royaume-Uni, Uruguay, FIL, Gouvernements, 31e réunion du CCFH	ALINORM 99/13, par. 62-65
Avant-projet de code d'usages en matière d'hygiène pour le transport des produits alimentaires en vrac et des produits alimentaires semi-emballés	2/3/4	Pays-Bas , Brésil, Canada, Allemagne, France, Indonésie, Malaisie, Philippines, Etats-Unis, Gouvernements, 31e réunion du CCFH	ALINORM 99/13, par. 28-31
Avant-projet de Directives pour le recyclage hygiénique des eaux de traitement dans les usines de produits alimentaires	2/3/4	Etats-Unis , Gouvernements, 31e réunion du CCFH	ALINORM 99/13, par. 93-95
Projet de code d'usages pour une bonne alimentation animale	2/3/4	Secrétariat du Codex , CCRVDF, CCFAC, Gouvernements, 31e réunion du CCFH	ALINORM 99/13, par. 96-99

Objet	Etape	Mesure à prendre par:	Document
Incidences de l'application élargie du système HACCP	2/3	Australie , Finlande, Inde, Indonésie, Pérou, Royaume-Uni, Etats-Unis, Gouvernements, 31e réunion du CCFH	ALINORM 99/13, par. 80-83
Elaboration de directives basées sur les risques pour l'utilisation des systèmes apparentés au HACCP dans les petites entreprises, en particulier dans les pays en développement	1/2/3	Pays-Bas , Argentine, Australie, Belgique, France, Hongrie, Inde, Indonésie, Italie, Japon, Kenya, Nigeria, Espagne, Thaïlande, Royaume-Uni, Etats-Unis, Gouvernements, 31e réunion du CCFH	ALINORM 99/13, par. 84-92
Recommandations visant la gestion des risques microbiologiques pour les aliments faisant l'objet d'un commerce international	1/2/3	Secrétaire du Codex Gouvernements, France , Italie, Argentine, Australie, Canada, Danemark, Allemagne, Inde, Japon, Nouvelle-Zélande, Pays-Bas, Norvège, Royaume-Uni, Etats-Unis, ICMSF, Gouvernements, 31e réunion du CCFH	ALINORM 99/13, par. 68-73
Conséquences larges de l'application de l'évaluation des risques microbiologiques dans le commerce international des produits d'alimentation humaine et animale	1/2/3	Norvège , Danemark, France, Inde, Suède, Etats-Unis, Gouvernements, 31e réunion du CCFH	ALINORM 99/13, par. 74-78
Avant-projet de directives pour le recyclage hygiénique des eaux de traitement dans les usines de produits alimentaires	1/2/3	Etats-Unis , 31e réunion du CCFH	ALINORM 99/13, par. 93-95
Avant-projet de recommandations pour le contrôle de <i>Listeria monocytogenes</i> dans les aliments faisant l'objet d'un commerce international	1/2/3	Allemagne , Danemark, Etats-Unis, 31e réunion du CCFH	ALINORM 97/13A, par. 50-52; ALINORM 99/13, par. 107
Document de travail sur l'avant-projet de code d'usages en matière d'hygiène pour la production primaire, la récolte et l'emballage des fruits et légumes frais		45e réunion du Comité exécutif, Canada , Argentine, Chili, Danemark, Guatemala, Honduras, Inde, Japon, Mexique, Royaume-Uni, Etats-Unis, CCFFV, 31e réunion du CCFH	ALINORM 99/13, par. 108

Objet	Etape	Mesure à prendre par:	Document
Document de travail sur l'avant-projet de code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes prédécoupés		45e réunion du Comité exécutif, France , Mexico, Canada, Pays-Bas, Japon, Guatemala, Royaume-Uni, Uruguay, Etats-Unis, CCFV, 31e réunion du CCFH	ALINORM 99/13, párr. 108
Document de travail sur l'avant-projet d'appendice traitant des questions de "nettoyage et désinfection" joint au Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire		45e réunion du Comité exécutif, Etats-Unis , Royaume-Uni, 31e réunion du CCFH	ALINORM 99/13, párr. 108
Groupe de travail <i>ad hoc</i> chargé d'établir les priorités pour les révisions des dispositions sur l'hygiène dans les codes d'usages du Codex		Secrétariat du Codex , Gouvernements, 31e réunion du CCFH	ALINORM 99/13, párr. 106

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

Chairperson: Dr. I. Kaye Wachsmuth
Président: Deputy Administrator
Presidente: Office of Public Health and Science
U.S. Department of Agriculture
1400 Independence Avenue, SW
Room 341E-Jamie Lee Whitten Bldg.
Washington, DC 20250, USA
Tel.: (202) 720-2644; Fax.: (202) 690-2980

Assistant to the Chairperson: Dr. John Kvenberg
Assistant au Président: Strategic Manager for HACCP Policy
Asistente al Presidente: Food and Drug Administration
Room 3014, HFS-20
330 "C" Street, S.W.
Washington, D.C. 20204, USA
Tel: (202) 205-4010; Fax: (202) 205-4121

**ARGENTINA
ARGENTINE**

Dr. Alfredo Jorge Nader
Director, Dirección de Calidad de la Dirección
Nacional de Alimentación
Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y
Alimentación
Paseo Colón 922, Piso 2º, Oficina 232
1603 Buenos Aires, Argentina
Tel: +54 1 349 2043; Fax: +54 1 349 2097
E-Mail: anader@sagyp.mecon.ar
codex@sagyp.mecon.ar

Dr. María Teresa Pennimpepe
Dirección Nacional de Fiscalización
Agroalimentaria
Servicio Nacional de Sanidad y Calidad
Agroalimentaria (SENASA)
Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y
Alimentación (SAGPyA)
Paseo Colón 367-Piso 6º
1603-Buenos Aires, Argentina
Tel/Fax: +54 1 345 4110/4112

**AUSTRALIA
AUSTRALIE**

Mr. Nimal Abhayaratna
Principal Science Administrator-Food Technology
Food Policy Branch
Department of Primary Industries and Energy
Australian Quarantine and Inspection Service
Edmund Barton Building Barton Act, GPO Box 858
Canberra ACT 2601, Australia
Tel: +61 2 6 272 5446; Fax: +61 2 6 272 5605
Email: nimal.abhayaratna@dpi.gov.au

Mr. Richard Souness
Program Manager, Food Hygiene
Australia New Zealand Food Authority
P.O. Box 7186
Canberra MC ACT 2610, Australia
Tel: +61 2 6271 2249; Fax: +61 2 6271 2278
Email: richard.souness@anzfa.gov.au

Dr. Terry Spencer
Deputy Australian Government Analyst
Australian Government Analytical Laboratories
GPO Box 1844
Canberra ACT 2601, Australia
Tel: +61 2 6275 8714; Fax: +61 2 6275 3565
Email: terry.spencer@agal.gov.au

BELGIUM
BELGIQUE
BELGICA

Dr. Benoit Horion
Food Inspection Officer
Foodstuff Inspection Service
Ministry of Public Health
Cité Administrative de l'Etat, Esplanade
Bd. Pacheco 19, Bte 5
1010 Bruxelles, Belgium
Tel: +32 2 210 46 18; Fax: +32 2 210 48 16
E-Mail: benoit.horion@health.fgov.be

Dr. José Bontemps
Scientific Advisor, Spadel Corporation
Rue Colonel Bourg 103
1030 Bruxelles, Belgium
Tel:+32 2 702 38 11; Fax: +32 2 702 38 12

Dr. Guido Kayaert
Coordination Center Nestlé Corporation
Rue de Birmingham 221
1070 Bruxelles, Belgium
Tel: +32 2 529 53 30; Fax: +32 2 529 5620
E-Mail: guido.kayaert@skynet.be

BRAZIL
BRESIL
BRASIL

Ms. Dilma S. Gelli
Microbiologist, Scientific Researcher
C.A.C. Brazil
Av. Br. Arnaldo, 355
Instituto Adolfo Lutz, ZC 01246902
S. Paulo-S.P., Brazil
Tel:+55-11 3061-0111 Ext 197
Fax:+55-11 853-3501

Ms. Dulce M. Tocchetto Schuch
Veterinary Msc.
Estrada da Ponta Grossa 3036
Porto Alegre, R.S., Brazil
Tel: (051) 248-2690; Fax: (051) 248-1926
Email: nsf8401@pro-via.rs.com.br

Mr. Marcos V. P. Gama
Counsellor
Head, Science & Technology Section
Brazilian Embassy
3006 Massachusetts Avenue, N.W.
Washington, D.C. 20008, USA
Tel: (202) 238-2772; Fax: (202) 238-2827
Email: vinicius@brasil.emb.nw.dc.us

CAMEROON
CAMEROUN
CAMERUN

Mr. Joseph Elang
Director, Agricultural Production
Ministry of Agriculture
Cameroon
Tel: (237) 31 67 61; Fax: (237) 31 67 02

Mr. André Kesseng Mbassa
Economic Counsellor
Embassy of the Republic of Cameroon
2349 Massachusetts Avenue N.W.
Washington, D.C., USA
Tel: (202) 265-8790; Fax: (202) 387-3826

CANADA

Dr. Karen L. Dodds
Chief, Evaluation Division
Food Directorate, Health Protection Branch
Health Canada, HPB Bldg.
Tunney's Pasture
Ottawa, Ontario, K1A 0L2 (0701A5), Canada
Tel: (613) 952-3368; Fax: (613) 957-1784
E-Mail: karen_dodds@inet.hwc.ca

Mr. John Wakelin
Associate Director
Dairy Section, Food Inspection Directorate
Canadian Food Inspection Agency
59 Camelot Drive
Nepean, Ontario K1A0Y9, Canada
Tel: (613) 2242-Ext. 4722; Fax: (613) 228-6632
E-Mail: jwakelin@em.agr.ca

Mr. Peter Pauker (Rapporteur)
Manager, International Liaison
Food Directorate, Health Protection Branch
Health Canada
Tunney's Pasture (PL 0702C)
Ottawa, Ontario K1A 0L2, Canada
Tel: (613) 957-3838; Fax: (613) 941-3537
E-Mail: peter_pauker@inet.hwc.ca

Ms. Helene Couture
Scientific Evaluator
Evaluation Division, Bureau of Microbial Hazards
Food Directorate
Health Protection Branch, Health Canada
Sir Frederick Banting Research Centre
Tunney's Pasture
Ottawa, Ontario K1A 0L2 (2204A1), Canada
Tel: (613) 957-1742; Fax: (613) 952-6400
E-Mail: helene_couture@inet.hwc.ca

Dr. Anne MacKenzie
Director General, Food Inspection Directorate
Canadian Food Inspection Agency
59 Camelot Drive
Nepean, Ontario K1A 0Y9, Canada
Tel: (613) 225-2342-Ext. 4188; Fax:(613) 228-6638
E-Mail: amackenzie@em.agr.ca

Mr. Bertrand Gagnon
Coordinator, Integrated Food Safety Program
Canadian Food Inspection Agency
59 Camelot Drive
Nepean, Ontario K1A 0Y9, Canada
Tel: (613) 225-2342; Fax: (613) 228-6633
E-Mail: bgagnon@em.agr.ca

Dr. Jean Kamanzi
Chief, Program Development & Evaluation
Foodborne Pathogen Unit
Laboratory Services Division
Canadian Food Inspection Agency
59 Camelot Drive
Nepean, Ontario K1A 0Y9, Canada
Tel: (613) 225-2342-Ext. 4774
Fax: (613) 228-6633
E-Mail: jkamanzi@em.agr.ca

Dr. Tara Smith
Senior Scientific Advisor
Fish Inspection Directorate
Canadian Food Inspection Agency
59 Camelot Drive
Ottawa, Ontario K1A 0Y9, Canada
Tel: (613) 952-8000; Fax: (613) 228-6648
E-Mail: tsmith@em.agr.ca

CHILE
CHILI

Dr. Sergio Díaz Torreblanca
Medico Veterinario
Servicio Agrícola y Ganadero
Avda. Bulnes 140
Santiago, Chile
Tel: 6982244; Fax: 6716184

Dr. Eduardo Santos
Agricultural Counsellor
Embassy of Chile
1732 Massachusetts Avenue, S.W.
Washington, DC 20036, USA
Tel: (202) 872-1663; Fax: (202) 872-1657

Mr. Bernardo del Picó
Assistant - Agricultural Office
Embassy of Chile
1732 Massachusetts Avenue, NW
Washington, DC 20036, USA
Tel: (202) 872-1663; Fax: (202) 872-1657

CHINA
CHINE

Mr. Chaowei Li
First Secretary
Embassy of P.R. China
2133 Wisconsin Avenue, NW
Washington, DC 20007, USA
Tel: (202) 625-3356; Fax: (202) 337-5864

DENMARK
DANEMARK
DINAMARCA

Dr. Jorgen Schlundt
Head of Section
Danish Veterinary and Food Administration
Morkhoj Bygade 19
DK-2860 Soborg, Denmark
Tel: +45 33 95 65 59; Fax: +45 33 95 66 96
E-Mail: js@vfd.dk

Ms. Mariane Furbo
Scientific Adviser, M.Sc. Food Technology
Danish Veterinary and Food Administration
Morkhoj Bygade 19
DK-2860 Soborg, Denmark
Tel: +45 33 95 60 00; Fax: +45 33 95 60 01
E-Mail: mfu@vfd.dk

Ms. Mette Hjulmand-Lassen
Veterinary Officer
Danish Veterinary and Food Administration
Morkhoj Bygade 19
DK-2860 Soborg, Denmark
Tel: +45 33 95 60 00; Fax: +45 33 95 60 01
E-Mail: mhl@vfd.dk

ECUADOR
EQUATEUR

Mr. Diego Ramirez
Embassy of Ecuador
2535 15th Street NW
Washington, DC 20009, USA
Tel: (202) 234-7200; Fax: (202) 667-3482
Email: mecuawaa@pop.erols.com

EGYPT
EGYPTE
EGIPTO

Dr. Abdel Azim Abdel Razek Bayoumy
Assistant Director of Food Safety
Food Safety Department, Ministry of Health
Magles Elshaab Street
Cairo, Egypt
Tel: (202) 594-1077; Fax: (202) 594-1056

Mrs. Zeinab Abada El-Kashef
Head
Research & Development & Quality Control Sector
EDFINA Co. for Preserved Foods
Egypt-Alex-ELRAAS Souda, Egypt
Tel: 3540771 B 3549720; Fax: 3557841

Mrs. Khadiga Mahmoud Khalil
Alex. Oil and Sun Co., G.M. Quality Control
76 Canal El Mamodia.ELEX
21511 Alexandria, P.B. 4.2 Alex., Egypt
Tel: 94922006; Fax: 94922220

Mr. A. Abdelkader
Assistant Agriculture Counsellor
Embassy of Egypt, Agricultural Bureau
3521 International Ct., NW
Washington, DC 20008, USA
Tel: (202) 966-2080; Fax: (202) 895-5493
E-Mail: sakader@nsa.com

Mr. Adel Abdel-Salam
Second Secretary, Embassy of Egypt
2232 Massachusetts Avenue, NW.
Washington, DC 20008, USA
Tel: (202) 265-9111; Fax: (202) 328-4517
E-Mail: alyamr24@aol.com

FINLAND
FINLANDE
FINLANDIA

Mr. Veli-Mikko Niemi
Senior Health Official
Ministry of Social Affairs and Health
Siltasaarekatu 18C, P.O. Box 197
FIN-00531 Helsinki, Finland
Tel: +358 9 160 4121; Fax: +358 9 160 4120
E-Mail: velimikko.niemi@stm.vn.fi

Mr. Pekka Pakkala
Deputy Director, National Food Administration
P.O. Box 5
FIN-00531 Helsinki, Finland
Tel: +358 9 7726 7616; Fax: +358 9 7726 7666
E-Mail: pekka.pakkala@elintarvikevirasto.fi

Ms. Riitta Armfelt
Veterinary Officer
Ministry of Agriculture and Forestry
Kluuvikatu 4 A, P.O. Box 232
FIN-00171 Helsinki, Finland
Tel: +358 9 160 2435; Fax: +358 9 160 3338
E-Mail: riitta.armfelt@mmm.fi

Ms. Leena Ritola
Second Secretary, Embassy of Finland
3301 Massachusetts Avenue, N.W.
Washington, D.C. 20008, USA
Tel: (202) 298-5826; Fax: (202) 298-6030
E-Mail: Lritola@erols.com

FRANCE
FRANCIA

Dr. Jacky Le Gosles
Sous-Directeur de l'hygiène alimentaire
Ministère de l'Agriculture et de la Pêche
DGAL
175, Rue du Chevaleret
75646 Paris, France
Tel: +33-1-4955-18; Fax: +33-1-4955-80

Dr. Jean-Luc Angot
Secrétariat Général du Comité interministeriel pour
les questions de coopération économique
européenne
SGCI-CIAA
2, Boulevard Diderot
75572 Paris Cedex 12, France
Tel: +33-1-4487-1603; Fax: +33-1-4487-1604
E-Mail: jean-luc.angot@sgci.finances.gov.fr

Mr. Jean-Pierre Doussin
Ministère de l'Economie et des Finances
DGCCRF
59, Boulevard Vincent Auriol, Teledoc 051-75703
Paris Cedex 13, France
Tel: +33-1-4497 3470; Fax: +33-1-4497 3037
E-Mail: jean-pierre.doussin@dpa.finances.gouv.fr

Professeur Jean-Louis Jouve
Ecole Vétérinaire de Nantes
BP 40706
44307 Nantes Cedex 03, France
Tel: +33 2 40 68 76 79; Fax: +33 2 40 68 77 62
E-Mail: jouve@vet-nantes.fr

Mr. Vincent Leclerc
Ministère de l'Agriculture et de la Pêche
CNEVA-LCHA
43, rue de Dantzig
75015 Paris, France
Tel: +33 1 55 76 21 69; Fax: +33 1 55 76 27 06
E-Mail: vapa10@calvacom.fr

Mr. Olivier Pierre
Ministère de l'Economie et des Finances
DGCCRF
59, Boulevard Vincent Auriol
75703 Paris cedex 13, France
Tel: +33 1 4497 3206; Fax: +33 1 4497 3037
E-Mail: olivier.pierre@dpa.finances.gouv.fr

Dr. Jean Michel Poirson
Ambassade de France aux Etats-Unis
4101 Reservoir Road, NW
Washington, DC 20007-2173, USA
Tel: (202) 944-6358; Fax: (202) 944-6303
E-Mail: jmpoirson@dree.org

Prof. Jacques Rozier
Ministère de l'Agriculture et de la Pêche
Ecole Nationale Vétérinaire
7, Avenue du Général de Gaulle
94704 Maisons-Alfort, France
Tel: +33 1 43967118; Fax: +33 1 43967121

Mrs. Dominique Burel
CNIEL
34, Rue de Saint-Petersbourg
75382 Paris cedex 08, France
Tel: +33 1 49 70 71 11; Fax: +33 1 42 80 63 45

Mrs. Françoise De Buttet
Chambre Syndicale des Eaux Minérales
10, Rue de la Tremoille
75008 Paris, France
Tel: +33 1 47 20 3110; Fax: +33 1 47 20 276

Mrs. Nelly Delfaut
ATLA
34, Rue de Saint Petersbourg
75382 Paris cedex 08, France
Tel: +33 1 49707272; Fax: +33 1 42806362

Mr. François Falconnet
SYNAFAP
44 Rue d'Alésia
75682 Paris cedex 13, France
Tel: +33 1 43 21 38 21; Fax: +33 1 43 21 88 39

Mrs. Brigitte Flamion
DANONE
7, Rue de Téhéran
75381 Paris cedex 08, France
Tel: +33 1 44 35 25 98; Fax: +33 1 44 35 25 99

Mr. Jean Maurin
Syndicat interprofessionnel des laits de conserve
34 rue de Saint-Petersbourg
75382 Paris cedex 08, France
Tel: +33 7 49 70 72 65; Fax: +33 7 42 80 63 62
E-Mail: maurinj@club.internet.fr

Mr. Jacques Frankinet
Quality Manager, BESNIER
10/20 Rue Adolphe Beck
53089 Laval Cedex 09, France
Tel: +33 2 43 59 41 39; Fax: +33 2 43 59 42 71
E-Mail: bbrd@besnier.tm.fr

GERMANY
ALLEMAGNE
ALEMANIA

Dr. Hartmut Schötz
Federal Ministry for Health
Division of Food Hygiene
Am Probsthof 78a
D-53121 Bonn, Germany
Tel: +49 228 941 4225; Fax: +49 228 941 4944

Dr. Georg Wittich
Association for Food Law and Food Science
c/o Suedzucker AG Mannheim
Marktbreiter Strasse 74
D-97199 Ochsenfurt, Germany
Tel: +49 93 31 91436; Fax: +49 93 31 91428

Dr. Sieglinde Stähle
Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde
e.V.
(Assoc. For Food Law and Food Science)
Godesberger Allee 157
D-53175 Bonn, Germany
Tel: +49 228 819930; Fax: +49 228 375069

Dr. Hans Herbert Pott
Lieutenant Colonel (Vet. Command)
Federal Ministry of Defense
Postfach 1328
D-53003 Bonn, Germany
Tel: +49 228 126275; Fax: +49 228 126689

Dr. Paul Teufel
Director and Professor
Federal Institute for Health Protection of Consumers
and Veterinary Medicine
Thielalle 88-92
D-14191 Berlin, Germany
Tel: +49 30 84122101; Fax: +49 30 84122951
Email: p.teufel@bgvv.de

GHANA

Mr. P.K. Fleku
Principal Scientific Officer
Ghana Standards Board
P.O. Box M.245
Accra, Ghana
Tel: 233-21-500065; Fax: 233-21-500092

Mr. Alex Dwamena
Senior Chemist
Cocoa Processing Co. Ltd.
Private mail Bag
Tema, Ghana
Tel: 233-22-20-2914; Fax: 233 22-20-6657

GREECE

GRECE

GRECIA

Mr. Dimitris Gerakopoulos
Head of Division
Directorate of Food Processing, Standardization and
Quality Control
Ministry of Agriculture
2 Acharnon Street
101 76 Athens, Greece
Tel: 01 5246364; Fax: 01 5238337

GUATEMALA

Mr. Antonio Ferrate de la Riva
Director Técnico de Inspección Sanitaria y Control
de Alimentos de Origen Animal
Edificio Monja Blanca Zona 13, 7 Av. 12-90
Guatemala City, Guatemala
Tel: 3341685/3624753; Fax: 3624763

HONDURAS

Ms. Sonia Benitez
Jefe del Departamento de Control de Alimentos
Ministerio de Salud
Barrio Morazán Frente Al Cuerpo
De Bomberos, Tegucigalpa, Honduras
Tel: 321139; Fax: 322713

HUNGARY

HONGRIE

HUNGRIA

Dr. Barnabas Sas
Executive Director
National Food Investigation Institute
Mester St. 81
Budapest, 94. PF:1740, H-1465, Hungary
Tel: +36 1 2156851; Fax: +36 1 2156858

Dr. Bela Ralovich
Senior Counsellor, Ministry of Welfare
Department of Health Policy
HB 1245, P.O. Box 987
(HB 1051 Arany Janos u. 6-8)
Budapest, Hungary
Tel: +36 1 30-20-965 ext. 352
Fax:+36 1 33-14-524

ICELAND

ISLANDE

ISLANDIA

Mr. Asmundur E. Thorkelsson
Chief of Division, Dept. of Food & Hygiene
Environmental and Food Agency of Iceland
P.O. Box 8080
128 Reykjavik, Iceland
Tel:+354-5688848; Fax:+354-5681896
E-Mail: asmundur@hollver.is

INDIA

INDE

Mr. Babu Jacob
Joint Secretary, Dept. of A.H. & Dairying
Ministry of Agriculture
Room 245, Krishi Bhavan
New Delhi 110 001, India
Tel: +91 11 3387804; Fax: +91 11 3386674

Mr. Naresh Kumar Chawla
Executive Director
National Dairy Development Board
ANAND B 388001
Gujarat, India
Tel: 02692-40166; Fax: 02692-40165/40156

Mr. Parvindar Singh
Director, Ministry of Commerce
Govt. of India, Room 250
Udyog Bhavan
New Delhi 110001, India
Tel: +91 11 3011462; Fax: +91 11 3014418

Ms. Shashi Sareen
Advisor, Quality
Agri. & Processed Food Products
Export Development Authority
3rd Floor, Ansal Chambers No. 2
6, Bhikaji Cama Place
New Delhi 110066, India
Tel: +91 11 6188397; Fax: +91 11 6195016
E-Mail: apeda/delhi@dartmail.dartnetcom

Mrs. Parminder Bajaj
Addl. Director
Bureau of Indian Standards
Manak Bhavan, 9 Bahadur Shah Zafar Marg.
New Delhi 110002, India
Tel: +91 11 3231128; Fax: +91 11 3234062

Mr. K.M. Vaghela
Deputy Director, Storage & Research
Dept. of Food & Civil Supplies
Krishi Bhawan
New Delhi 110 001, India
Tel: +91 11 3387622; Fax: +91 11 3782213

Dr. Balkumar Marthi
Principal Scientist
Hindustan Lever Research Centre
Chakala, Andheri (East)
Mumbai 400099, India
Tel: +91 22 8329471; Fax: +91 22 8363680
E-Mail: balkumar.marthi@unilever.com

INDONESIA
INDONESIE

Ms. Susilawati Sukmadji
Center for Standardization
Ministry of Industry and Trade
Jalan Gatot Subroto KAV 52-53
Jakarta 12950, Indonesia
Tel: +62 21 525 2690; Fax: +62 21 525 2690

Ms. Suryandari Prabowo
State Ministry of Food Affairs
Jl. Kuningan Timur M 2/5
Jakarta, Indonesia
Tel: +62 21 522 6788; Fax: +62 21 521 0292

Dr. Rahardjo
Directorate for Food and Beverages Control
Ministry of Health
Jl. Percetakan Negara 23
Jakarta, Indonesia
Tel: +62 21 424 4781; Fax: +62 21 425 3856

Mr. Patuan N. Siagian
Agricultural Attaché, Embassy of Indonesia
2020 Massachusetts Avenue, N.W.
Washington, D.C. 20036, USA
Tel: (202) 775-5340; Fax: (202) 775-5343

IRELAND
IRLANDE
IRLANDA

Mr. James W. Egan
Superintending Veterinary Inspector
Dept. of Agriculture and Food
Agriculture House, Kildare Street
Dublin 2, Ireland
Tel: +353 1 607 2456; Fax: +353 1 661 6263

Mr. Denis Kiely
Agricultural Inspector
Department of Agriculture and Food
Agriculture House, Floor 1E
Kildare Street
Dublin 2, Ireland
Tel: +353 1607 2154

ISRAEL

Ms. Hannah Markovitz
Senior Employee, Food Control Administration
14 Haarbah Street 64739
P.O. Box 20301
Tel Aviv 61203, Israel
Tel: 03 5634782; Fax: 03 5619549

ITALY
ITALIE
ITALIA

Drssa. Paola Picotto
Dirigente Veterinario, Ministero della Sanità
Piazza Marconi 25
00144 Roma, Italy
Tel: +39 (6) 59943752; Fax: +39 (6) 59943676

Dr. Claudio Mariani
Direttore Scientifico - Legale e Qualità
Agricola Italiana Alimentare SpA
Via S. Antonio, 60
37036 S. Martino B.A. (Verona), Italy
Tel: +39 (6) 8094111; Fax: +39 (6) 8920810

Dr. D. de Medici
Researcher, Istituto Superiore di Sanità
Viale Regina Elena 299
00161 Roma, Italy
Tel: +39 (6) 49902477; Fax: +39 (6) 49387101
Email: demedici@net.iss.it

Drssa. Lo Tures Brunella
Segretario Generale del Comitato Nazionale Codex
Via Sallustiana 10
Roma, Italy
Tel/Fax: +39 (6) 4880273

JAPAN
JAPON

Dr. Noriko Iseki
Chief, Food Sanitation Division
Ministry of Health and Welfare
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyodaku
Tokyo, Japan
Tel: +81-3-3595-2326; Fax: +81-3-3503-7965
E-Mail: NI-HYY@mhw.go.jp

Dr. Hajime Toyofuku
Deputy Director for Seafood Export
Veterinary Sanitation Division
Ministry of Health and Welfare
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyodaku
Tokyo, Japan
Tel: +81-3-3595-2337; Fax: +81-3-3503-7964
E-Mail: HT-TIY@mhw.go.jp

Dr. Shigeki Yamamoto
Head, Section of Meat and Milk Hygiene
Department of Veterinary Public Health
National Institute of Public Health, M.H.W.
4-6-1 Shirokanedai, Minato-ku
Tokyo 108, Japan
Tel: +81-3-3441-7111; Fax: +81-3-3446-7162
E-Mail: yamamoto@iph.go.jp

Mr. Takashi Ueki
Deputy Director, Consumers Life Division
Food and Marketing Bureau
Ministry of Agriculture, Forestry & Fisheries
Tokyo, Japan
Tel: +81-3-3502-1955; Fax: +81-3-3502-0438

Mr. Hiroki Kondo
Chief, Standards and Labelling Division
Food and Marketing Bureau
Ministry of Agriculture, Forestry & Fisheries
Tokyo, Japan
Tel: +81.3.3502-8111- ext. 4852
Fax: +81-3-3502-0438

Mr. Masahiko Fukuda
Technical Adviser
Japan Food Hygiene Association
Jingumae 2-6, Sibuya-ku
Tokyo 150, Japan
Tel: +81-3-3814-0666; Fax: +81-3-3813-9739

Mr. Yoichi Ishida
General Manager
Japan Dairy Products Association
1-14-19, Kudan-Kta, Chiyoda-Ku
Tokyo, Japan
Tel: +81-3-3264-4131; Fax: +81-3-3264-4139

KENYA

Jactone W. Jalang'o
Senior Veterinary Officer
Ministry of Agriculture, Livestock Development and
Marketing
Department of Veterinary Services
Private Bag, Kabete
Nairobi, Kenya
Tel: +254-2-632231; Fax: +254-2-631273

REPUBLIC OF KOREA
REPUBLIQUE DE COREE
REPUBLICA DE COREA

Dr. Eunsook Jhon
Deputy Director of Food Sanitation
Food Sanitation Division, Food Affairs Bureau
Ministry of Health and Welfare
Chungang-Dong, Kwacheon-shi
Kyunggi-Do 427-760, Rep. of Korea
Tel: (02) 503-7586; Fax: (02) 504-1100
E-Mail: foodsan@chollian.dacom.ro.kr

Dr. Hee-Jin Choi
Senior Researcher, Food Sanitation Division
Food Affairs Bureau
Ministry of Health and Welfare
Chungang-Dong, Kwacheon-shi
Kyunggi-Do 427-760, Rep. of Korea
Tel: (02) 503-7586; Fax: (02) 504-1100
E-Mail: foodsan@chollian.dacom.ro.kr

Dr. Yang-Hee Cho
Researcher, Food Hygiene Research Department
Korea Institute of Food Hygiene
57-1, Noryangjin-dong, Dongjak-ku
Seoul 156-050, Rep. of Korea
Tel: (02) 826-2100 Ext. 227; Fax: (02) 824-1762
E-Mail: choyh@foodnet.re.kr

LEBANON

LIBAN

LIBANO

Mr. Victor El-Zmeter
Deputy Chief of Mission
Embassy of Lebanon
2560 28th St. N.W.
Washington, D.C. 20008, USA
Tel: (202) 939-6313; Fax: (202) 939-6324

LESOTHO

Mrs. Mamokhantso Phoofolo
Chief Nutrition Officer, Ministry of Agriculture
Nutrition and Home Economics Section
P.O. Box 24
Maseru - 100, Lesotho
Tel: 314610

MADAGASCAR

Mr. Biclair Henri-Gabriel Andrianantoandro
Economic and Commercial Counsellor
Embassy of Madagascar
2374 Massachusetts Avenue, NW
Washington, DC 20008, USA
Tel: (202) 265-5525; Fax: (202) 265-3034

MALAYSIA

MALAISIE

MALASIA

Mr. Mohd Jaaffar Ahmad
Science Attaché, Embassy of Malaysia
1900 24th Street, N.W.
Washington, D.C. 20008, USA
Tel: (202) 328-2794; Fax: (202) 332-2902

MEXICO

MEXIQUE

Ms. Elvira Espinosa Gutiérrez
Biotechnology Mastery Standardization Manager
(Directora de Normalización)
Ministry of Health (Secretaría de Salud)
Donceles No. 39, Col. Centro-Deleg.
Cuauhtemoc-C.P. 06010, Mexico
Tel: 518 36 96/510 01 96; Fax: 512 96 28
E-Mail: dgcsbysmex@iserve.net.mx

Ms. Carolina Jaramillo Flores
Chemist, Ministry of Health
Donceles No. 39-Col. Centro-Deleg.
Cuauhtemoc-C.P. 06010, Mexico
Tel: 518 36 96/510 01 96; Fax: 512 96 28

Irueste Alejandro Mercedes
Q.F.B., Instituto Mexicano de Normalización y
Certificación A.C.
Manuel Ma. Contreas No. 133, 1° Piso
Col. San Rafael, C.P. 06470, Mexico
Tel: 52 (5) 566 47 50; Fax: 52 (5) 5464546

Mr. Fernando Contreras
Director General, Sagar B Conasag
Recreo No. 14, Piso 10°
Col. Actipán del Valle, C.P. 03230, Mexico
Tel: 534-5018; Fax: 534-2402
Email: fcontreras@sagar.gob.mx

NETHERLANDS

PAYS-BAS

PAISES BAJOS

Dr. J. T. Jansen
(Head of Delegation)
Ministry of Health, Welfare and Sports
P.O. Box 5840
2280 HV Rijswijk, Netherlands
Tel: +31 70 340 5089; Fax: +31 70 340 5435
E-Mail: jj@ry.igb.nl

Mr. J. M. Francken
Ministry of Health, Welfare and Sport
P.O. Box 5406
2280 HK Rijswijk, Netherlands
Tel: +31 70 340 6848; Fax: +31 70 340 5554
E-Mail: jorismj@globalxs.nl

Mr. Hans van den Heuvel
Ministry of Agriculture
Nature Management and Fisheries
P.O. Box 20401
2500 EK The Hague, Netherlands
Tel: +31 70 379 2418; Fax: +31 70 347 7552
E-Mail: j.j.m.van.den.heuvel@mkg.agro.nl

Mr. André Henken
Microbiological Laboratory for Health Protection
National Institute of Public Health and the
Environment
P.O. Box 1
3720 BA Bithoven, Netherlands
Tel: +31 30 274 2396; Fax: +31 30 274 4434
E-Mail: andre.henken@rivm.nl
Dr. Marcel Zwietering
Wageningen Agricultural University
P.O. Box 8129
6700 EV Wageningen, Netherlands
Tel: +31 317 484204; Fax: +31 317 482237
E-Mail: marcel.zwietering@algemeen.pk.wau.nl

Mr. Gerrit Koornneef
Commodity Board on Arable Products
P.O. Box 29739
2502 LS The Hague, Netherlands
Tel: +31 70 370 8323; Fax: +31 70 370 8444

Dr. A. E. Leon
Unilever Research Laboratory
Olivier van Noortlaan 120
3133 AT Vlaardingen, Netherlands
Tel: +31 10 460 5892 (or 5369)
Fax: +31 10 460 6241
E-Mail: alain.leon@unilever.com

Mr. M.J.A. Bouwman
COKZ
P.O. Box 250
3830 AG Leusen, Netherlands
Tel: +31 33 496 5696; Fax: +31 33 494 0674

NEW ZEALAND
NOUVELLE ZELANDE
NUEVA ZELANDIA

Dr. Steve Hathaway
National Manager (Research and Development)
MAF Regulatory (Meat and Seafood)
P.O. Box 646
Gisborne, New Zealand
Tel: +64 6 867 1144; Fax: +64 6 868 5707
E-Mail: hathaways@ra.maf.govt.nz

Dr. Peter O'Hara
Deputy Director General
Ministry of Agriculture
P.O. Box 2526
Wellington, New Zealand
Tel: +64-4-474-4211; Fax: +64-4-474-4244
E-Mail: oharap@corp.maf.govt.nz

Mr. Derek Buckland
Senior Advisor (Food Safety)
Food and Nutrition Section
Ministry of Health
P.O. Box 5013
Wellington, New Zealand
Tel: +64 4 96 2120; Fax: +64 4 96 2340
NIGERIA

Dr. S. C. Opara
Director, Food and Drugs Services Department
Federal Ministry of Health
Federal Secretariat Complex
Shehu Shagari Way, P.M.B. 83 Gurki
Abuja, Nigeria
Tel: 09-5237759

Prof. S.A. Odunfa
Director
Federal Institute of Industrial Research
Oshodi, PMB 21023
Ikeja, Lagos, Nigeria
Tel: 01-4522905; Fax: 01-4525880

NORWAY
NORVEGE
NORUEGA

Dr. Hilde Kruse
National Veterinary Institute
P.O. Box 8156 Dep.
N-0033 Oslo, Norway
Tel: +47 22 59 7472; Fax: +47 22 59 7475
Email: Hilde.Kruse@vetinst.sri.telemax.no

Mrs. Nina Krefting Aas
Veterinary Hygienist
Norwegian Food Control Authority
P.O. Box 8187, Dep.
N-0034 Oslo, Norway
Tel: +47 22 24 6758; Fax: +47 22 24 6699

Dr. Bjorn Alf Gondrosen
Senior Executive Officer
Norwegian Food Control Authority
P.O. Box 8187, Dep.
N-0034 Oslo, Norway
Tel: +47 22 24 6650; Fax: +47 22 24 6699

Mrs. Jorunn Vormeland
Veterinary Advisor, Norway Meat
P.O. Box 360
Okern NB 0513 Oslo, Norway
Tel: +47 22 09 2100; Fax: +47 22 22 0016
Email: jorunn.vormeland@gilde.no

Mr. Terje Solbakken
Veterinary Advisor
Stabburet As
Lienga 6, P.O. Box 711
1411 Kolbotn, Norway
Tel: +47 66 81 6195; Fax: +47 66 80 2870

PERU
PEROU

Mr. Carlos Pastor Talledo
Director Ejecutivo de higiene alimentaria y control de
zoonosis
Ministerio de Salud B, Dirección General de Salud
Ambiental
Las Amapolas No. 350, Urb. San Eugenio
Lima 14, Peru
Tel: 440-2340; Fax: 440-6797
E-Mail: epastor@digesa.sld.pe

Mr. José Reynaldo Sánchez Torres
Fishing Committee Consultant
Exporter's Association
Av. Javier Prado Este 2875
San Borja, Lima, Peru
Tel: 346-2530; Fax: 346-1879

PHILIPPINES
FILIPINAS

Mr. Victoriano B. Leviste
Agricultural Attaché
Embassy of the Philippines
1600 Massachusetts Ave. N.W.
Washington, D.C. 20036, USA
Tel: (202) 467-9422; Fax: (202) 467-9421

Mr. Lucio C. Manghinang, Jr.
Agricultural Analyst
Embassy of the Philippines
1600 Massachusetts Ave. N.W.
Washington, D.C. 20036, USA
Tel: (202) 467-9423; Fax: (202) 467-9421

POLAND
POLOGNE
POLONIA

Mr. Cezary Organisciak
Veterinary Surgeon
Ministry of Agriculture and Food Economy
30 Wspolna Street
00-930 Warsaw, Poland
Tel:+48 22 623 22 66; Fax:+48 22 623 14 08

Dr. Elzbieta Nitecka
Expert, Foundation of Assistance Programmes for
Agriculture (FAPA)
30 Wspolna Street, Room 325
00-930 Warsaw, Poland
Tel: +48 22 623 22 17; Fax: +48 22 623 17 51
Ms. Hanna Urbankowska
Deputy Director
Agricultural and Food Quality Inspection
32/34 Zurawia Street
00-515 Warsaw, Poland
Tel:+48 22 621 64 21; Fax:+48 22 621 48 58

Ms. Anna Skrzynska
Head of Section
Information and Analysis Department
Agricultural and Food Quality Inspection
32/34 Zurawia Street
00-515 Warsaw, Poland
Tel: +48 22 625 20 28; Fax: +48 22 621 48 58

ROMANIA
ROUMANIE
RUMANIA

Mrs. Olimpia Vorovenci
Expert in AGRO-Food Standards
Romanian Standards Institute
13 J.L. Calderon, Section 2
70201 Bucharest, Romania
Tel: +40 1 210 25 14; Fax: +40 1 210 08 33

Mr. Savu Constantin
Veterinary Surgeon, Ministry of Agriculture
Blvd. Carol 7, No. 21, Section 3
Bucharest, Romania
Tel: +40 1 674 3855; Fax: +40 1 312 4967

RUSSIAN FEDERATION
FEDERATION DE RUSSIE
FEDERACION DE RUSIA

Dr. Anatoli A. Monisov
Head of the Sanitary-Epidemiological Department
Ministry of Health
18/20 Vadkovsky Per
Moscow 101479, Russian Fed.
Tel: (095) 973-2666; Fax: (095) 973-1398

Dr. Anatoli I. Petoukhov
Head of Food Hygiene Department
Department of Sanitary and Epidemiology
Ministry of Health
18/20 Vadkovsky Per
Moscow 101479, Russian Fed.
Tel: (095) 973-1572; Fax: (095) 973-1398

Dr. Konstantin I. Eller
Head of the Department of Imported Food Hygiene
Inspection, Institute of Nutrition
2/14 Ustinsky Proezd
Moscow 109246, Russian Fed.
Tel: 9 (095) 298-1879; Fax: 7 (095) 298-1883

SAUDI ARABIA
ARABIE SAOUDITE
ARABIA SAUDITA

Mr. Badr O. Al-Saad
Director
Food and Agriculture Products Department
P.O. Box 3437
Riyadh 11471, Saudi Arabia
Tel: 4520166; Fax: 4520167

SLOVAKIA
SLOVAQUIE
ESLOVAQUIA

Dr. Elena Ceppanova
State Veterinary Administration
Botanicka 17
842 13 Bratislava, Slovakia
Tel:+421 7 723 375; Fax:+421 7 722 128

Dr. Milan Kovac
Director of the Food Research Institute
Priemyselna 4, P.O. Box 25
820 06 Bratislava, Slovakia
Tel:+421 7 526 4622; Fax:+421 7 526 1417
E-Mail: vup@mbox.bts.sk

Dr. Katarina Chudikova
Section of Health Protection
Ministry of Health of the Slovak Republic
Limbova 2,
833 43 Bratislava, Slovakia
Tel:+421 7 378 8215; Fax:+421 7 376 142

SLOVENIA
SLOVENIE
ESLOVENIA

Ms. Mira Zupanc-Kos
State Under B Secretary
Dunajska 58
1000 Ljubljana, Slovenia
Tel: +386 61 178 9126; Fax: +386 61 178 9021

Dr. Peter Bozic
Deputy-Director, Veterinary Directorante of the
Republic of Slovenia
Parmova 53
1000 Ljubljana, Slovenia
Tel: +386 61 13 20333; Fax: +386 61 13 15320

SOUTH AFRICA
AFRIQUE DU SUD
AFRICA DEL SUR

Mrs. Verna J. Carolissen-Mackay
Assistant Director, Food Control
Department of Health
Private Bag X 828
Pretoria 0001, South Africa
Tel: +27 12 3120494; Fax: +27 12 3120811
E-Mail: carolv@hltra2.pwv.gov.za

SPAIN
ESPAGNE
ESPAÑA

Dr. Oscar Hernández Prado
Jefe del Servicio de Programas de Prevención de
Riesgos en Alimentos
Subdirección General de Higiene de los Alimentos
Dirección General de Salud Pública
Ministerio de Sanidad y Consumo
Paseo del Prado 18-20
28071 Madrid, Spain
Tel: 5961968; Fax: 5964409

Mr. Luís M. Esteruelas
Agriculture and Fisheries Counsellor
Embassy of Spain
2375 Pennsylvania Ave., N.W.
Washington, D.C. 20037, USA
Tel: (202) 728-2339; Fax: (202) 728-2320

SWEDEN
SUEDE
SUECIA

Dr. Sven Lindgren
Professor, Internal Scientific Council
National Food Administration
Box 622
S-751 26 Uppsala, Sweden
Tel:+46 18 17 56 06; Fax:+46 18 10 58 48
Email: Sven.Lindgren@slv.se

Mrs. Karin Winberg
Government Inspector, Food Control Division 2
National Food Administration
Box 622
S-751 26 Uppsala, Sweden
Tel:+46 18 17 55 00; Fax:+46 18 10 58 48
E-Mail: kawi@slv.se

Mr. Erland Pääjärvi
Chief Veterinary Officer
National Food Administration
Box 622
S-751 26 Uppsala, Sweden
Tel:+46 18 17 55 00; Fax:+46 18 10 58 48
E-Mail: erpa@slv.se

Mr. Per Mattsson
Head of Food Control Division 2
National Food Administration
Box 622
S-751 26 Uppsala, Sweden
Tel:+46 18 17 55 70; Fax:+46 18 10 58 48
Email: pema@slv.se

SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA

Dr. Andreas Baumgartner
Swiss Federal Office of Public Health
CH-3003 Berne, Switzerland
Tel:+41 31 322 95 82;Fax:+41 31 322 95 74
E-Mail: andreas.baumgartner@bag.admin.ch

Prof. Melchior Schällibaum
Swiss Federal Dairy Research Station
FAM
Liebefeld, CH-3003 Berne, Switzerland
Tel:+41 31 323 81 84;Fax:+41 31 323 82 27
Email: melchior.schaellibaum@fam.admin.ch

Dr. Jean Vignal
Nestec Ltd.
Avenue Nestle 55
CH-1800 Vevey, Switzerland
Tel:+41 21 924 35 01;Fax:+41 21 924 45 47
E-Mail: jean.vignal@nestle.com

THAILAND
THAILANDE
TAILANDIA

Prof. Dr. Pakdee Pothisiri
Deputy-Permanent Secretary
Ministry of Public Health
Tivanon Road
Nonthaburi 11000, Thailand
Tel:+662 5901012;Fax:+662 5918506
Email: ppakdee@health.meph.go.th

Mr. Soodsakorn Putho
Minister-Counsellor (Industry)
Office of Industrial Affairs
Royal Thai Embassy
1024 Wisconsin Ave., N.W.
Washington, D.C.20007, USA
Tel:(202) 944-3620; Fax:(202) 944-3623
Email: kornt@ari.net

Mrs. Jirawatana Fasawang
Standards Officer
Thai Industrial Standards Institute
National Codex Alimentarius Committee of Thailand
Ministry of Industry
Rama VI Street, Rajathevee
Bangkok 10400, Thailand
Tel: +662 2023443; Fax:+662 2478741
E-Mail: jirawat@tisi.go.th

Mr. Prakarn Virakul
Minister Counsellor (Agriculture)
1024 Wisconsin Ave., N.W., Suite 203
Washington, D.C. 20007, USA
Tel: (202) 338-1543; Fax: (202) 338-1549
moaldc@erols.com

Dr. Suphsorn Chayovan
Director, National Food Institute
Gypsum Metropolitan Tower
18th Floor, 5392 Soi-Ayudhya Rd.
Rajdhevee, Bangkok 10400, Thailand
Tel:+662 2487541-8 Ext. 137; Fax:+662 6425200

Mr. Wanchai Somchit
Executive Manager
Thai Food Processor's Association
170/22 Ocean Tower 1, 9th Floor
New-Rachadapisek Rd.
Klongteoy Bangkok 10110, Thailand
Tel: +662 261 2684-6; Fax: +662 261 2996-7
Chittima C. Iamsudha
Third Secretary, Royal Thai Embassy
1024 Wisconsin Ave. N.W., Suite 401
Washington, DC 20007, USA
Tel: (202) 944-3600; Fax: (202) 944-3611
Email: thi.wsn@ari.net

TOGO

Edem Frederic Hegbe
Minister Counsellor
Embassy of Togo
2208 Massachusetts Ave. NW
Washington, DC 20008, USA
Tel: (202) 234-4212; Fax: (202) 232-3190

UNITED KINGDOM
ROYAUME UNI
REINO UNIDO

Dr. Roger Skinner
Principal Medical Officer
Joint Food Safety and Standards Group
Department of Health
Health Aspects of the Environment and Public Health
Divisions
Elephant and Castle
London, SE1 61W, UK
Tel: +44 171 972 5067; Fax: +44 171 972 5141
E-Mail: rskinner@hefunfo.demon.co.uk

Dr. David Harper
Chief Scientific Officer
Department of Health
Health Aspects of the Environment
Skipton House, Room 539B
80 London Road, Elephant and Castle
London, SE1 6LW, UK
Tel: +44 171 972 5353; Fax: +44 171 972 5155
E-Mail: david.harper@doh.gov.uk

Mr. Malcolm Kane
Chief Food Technologist
J. Sainsbury Plc., Stanford House
Stanford Street
London, SE1 9LL, UK
Tel:+44 171 695 6672; Fax:+44 171 695 7165

Dr. David Jervis
Group Food Safety Adviser
Unigate European Food, Group Technical Centre
Station Road, Wooton Bassett
Swindon, Wiltshire SN4 7EF, UK
Tel: +44 1793 852451; Fax: +44 1793 853915
E-Mail: iain.bremner@st-ivel.co.uk
Dr. Bob Mitchell
Principal Scientific Officer
Joint Food Safety and Standards Group
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Ergon House, Room 417
c/o Nobel House, 17 Smith Square
London, SW1P 3JR, UK
Tel: +44 171 238 5705; Fax: +44 171 238 6745
E-Mail: r.mitchell@fscii.maff.gov.uk

Mr. Chris Pratt
Principal, Joint Food Safety and Standards Group
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Ergon House, Room 416
c/o Nobel House, 17 Smith Square
London, SW1P 3HX, UK
Tel: +44 171 238 6466; Fax: +44 171 238 6745
E-Mail: c.pratt@msf.maff.gov.uk

Mr. John Barnes
Principal, Joint Food Safety and Standards Group
Department of Health
Room 503A, Skipton House
80 London Road
London ES1 6LW, UK
Tel: +44 171 972 5067; Fax: +44 171 972 5141
E-Mail: jbarnes@doh.gov.uk

**UNITED STATES OF AMERICA
ETATS UNIS D'AMERIQUE
ESTADOS UNIDOS DE AMERICA**

Mr. E. Spencer Garrett
Laboratory Director
DOC/NOAA/National Marine Fisheries Service
705 Convent Street
Pascagoula, MS 39567, USA
Tel: (601) 769-8964; Fax: (601) 762-7144
E-Mail: spencer.garrett@noaa.gov

Mr. Arthur L. Banks
Senior Advisor, Environmental Health Policy
Food and Drug Administration
200 "C" Street, SW
Washington, DC 20204, USA
Tel: (202) 205-4207; Fax: (202) 205-4422
E-Mail: alb@cfsan.fda.gov

Mr. Dane Bernard
Vice President, Food Safety Programs
National Food Processor Association
1401 New York Ave., NW
Suite 400, Washington, DC 20005, USA
Tel: (202) 639-5983; Fax: (202) 637-8473
E-Mail: dbernard@nfpa.food.org
Dr. Leslie Bluhm
Strategic Manager
Food Processing and Packaging (HFS-15)
Food and Drug Administration
200 C Street, SW, Room 5844
Washington, DC 20204, USA
Tel: (202) 205-8884; Fax: (202) 401-2893
E-Mail: lxb@cfsan.fda.gov

Ms. Emille Cole
Principle Programs Support Officer
National Marine Fisheries Service
705 Convent Street
Pascagoula, MS 39567, USA
Tel: (601) 769-8964; Fax: (601) 762-7144
E-Mail: USCCFH@aol.com

Dr. Martin Cole
Group Director, Preservation & Microbiology
Nabisco, Inc.
299 DeForest Avenue
East Hanover, NJ 07936, USA
Tel: (201) 503-4500; Fax: (202) 503-3255
E-Mail: colem@nabisco.com

Ms. Peg Coleman
Risk Assessment Branch
USDA/FSIS/OPHS
1400 Independence Avenue, SW
Room 3718, FCB
Washington, DC 20005-3700, USA
Tel: (202) 501-7379; Fax: (202) 501-6929
E-Mail: peg.coleman@usda.gov

Lt. Col. W. David Goolsby
Chief, Food Safety Office
Department of the Defense Veterinary Service
Office of the Surgeon General (HQ DA)
5109 Leesburg Pile
Falls Church, VA 22041, USA
Tel: (703) 681-3062; Fax: (703) 681-3035/3163
E-Mail: ltc_david_goolsby@otsg-amedd.army.mil

Dr. Philip Bolger
Chief, Contaminants Branch
Food and Drug Administration
200 C Street, S.W.
Washington, D.C. 20204, USA
Tel: (202) 205-5234; Fax: (202) 260-0498

Dr. Stanley Green
Chief, Emerging Microbial Issues Branch
USDA/FSIS/OPHS
Franklin Court Bldg., Room 3714
1099 14th Street, NW
Washington, DC 20005, USA
Tel: (202) 501-6022; Fax: (202) 501-6929
E-Mail: stanley.green@usda.gov

Ms. Julia C. Howell
Director, Regulatory Submissions
The Coca-Cola Company
P.O. Drawer 1734
Atlanta, GA 30301, USA
Tel: (404) 676-4224; Fax: (404) 676-7166
E-Mail: jhowell@na.ko.com

Dr. George Jackson
Acting Director, Office of Special Research Skills
Food and Drug Administration
200 C Street, SW
Washington, DC 20204, USA
Tel: (202) 205-4051; Fax: (202) 401-7740
E-Mail: gjj@cfsan.fda.gov

Dr. Michael Jahncke
Superintendent/Associate Professor
VA Seafood Research and Extension Center
102 South King Street
Hampton, VA 23669, USA
Tel: (757) 727-4861; Fax: (757) 727-4871
E-Mail: mjahncke@vt.edu

Mr. Roy Martin
Vice President for Science and Technology
National Fisheries Institute, Inc.
1901 N. Fort Myer Drive
Arlington, VA 22209, USA
Tel: (703) 524-8883; Fax: (703) 524-4619

Dr. Roberta A. Morales
North Carolina State University
Dept. of Agricultural and Resource Economics
Room 324 E Nelson Hall
Raleigh, NC 27695-8109, USA
Tel: (919) 515-4670; Fax: (919) 515-1824
E-Mail: Roberta_Morales@ncsu.edu

Mr. Jack Mowbray
Consumer Safety Officer
Food and Drug Administration
200 C Street, SW, Room 4411
Washington, DC 20204, USA
Tel: (202) 205-1731; Fax: (202) 205-4422
E-Mail: Jmowbray@bangate.fda.gov

Dr. Marguerite Neill
Assistant Professor of Medicine
Memorial Hospital of Rhode Island
Division of Infectious Diseases
111 Brewster Street
Pawtucket, RI 02860, USA
Tel: (401) 729-2534; Fax: (401) 729-2795
E-Mail: marguerite_neill@brown.edu

Dr. Morris Potter
Assistant Director for Foodborne Diseases
National Center for Infectious Diseases
Centers for Disease Control & Prevention
1600 Clifton Road
Atlanta, GA 30333, USA
Tel: (404) 639-2213; Fax: (404) 639-2212
E-Mail: mep1@cdc.gov

Mr. Gary Sherlaw
Vice President, Food Safety Systems
NSF International
2100 Commonwealth, Suite 100
Ann Arbor, MI 48105, USA
Tel: (313) 332-7334; Fax: (313) 669-0196
E-Mail: sherlaw@nsf.org

Mr. Stephen Spinak
Food Technologist
Regulatory Food Processing & Technology Branch
Food and Drug Administration
200 C Street, SW
Washington, DC 20204, USA
Tel: (202) 205-4842; Fax: (202) 260-0136
E-Mail: sspinak@bangate.fda.gov

Mr. Ralph Stafko
USDA/FSIS
Room 3835, South Building
14th and Independence Ave., SW
Washington, DC 20250, USA
Tel: (202) 720-5861; Fax: (202) 720-2345
E-Mail: rstafko@usda.gov

Ms. Kathy Sullivan
Manager, Food Safety Systems
Kraft Foods
Three Lakes Drive
Northfield, IL 60093, USA
Tel: (847) 646-2741; Fax: (847) 646-7130

Dr. Michael Wehr
National Milk Producers Federation
1840 Wilson Blvd.
Arlington, VA 22201, USA
Tel: (703) 243-6111; Fax: (703) 841-9328
E-Mail: wehrhere@aol.com

Dr. Richard Whiting
Research Food Technologist
USDA/ARS
600 East Mermaid Lane
Wyndmoor, PA 19038, USA
Tel: (215) 233-6437; Fax: (215) 233-6581
E-Mail: rwhiting@arserrc.gov

Mr. Gregg Young
USDA/FAS
Office of Food Safety and Technical Services
Room 5545, South Building
1400 Independence Avenue, SW
Washington, DC 20250, USA
Tel: (202) 690-3334; Fax: (202) 690-0677
E-Mail: youngg@fas.usda.gov

URUGUAY

Dr. Delvey Anchieri
Directora del Departamento de Higiene de los
Alimentos
Ministerio de Salud Pública
18 de Julio de 1892, 4º piso, Anexo B
Montevideo, Uruguay
Tel/Fax: +598 2 409 8302

Ms. Ana María Berti
Director
Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca
Avenida Millán 4703
Montevideo, Uruguay
Tel/Fax: +598 2 309 3069

Dr. María Luisa Blanco Giani
Directora de División
Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca
Constituyente 1476
Montevideo, Uruguay
Tel: +598 2 409 3154; Fax: +598 2 409 6302
E-Mail: spintos@adinet.com.uy

OBSERVERS

GEORGIA GEORGIE

Dr. Beglar Tavartkiladze
Piazza di Spagna, 20
I-00187 Roma, Italy
Tel: +39 6 994 1982; Fax: +39 6 994 1942

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS ORGANISATIONS INTERNATIONALES ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

AOAC INTERNATIONAL

Dr. Tony Hitchens
481, N. Frederick Ave., Suite 500
Gaithersburg, MD 20877-2417, USA
Tel: (202) 260-0874; Fax: (202) 401-7740
Email: adh@bfd.ssw.dhhs.gov

CONSUMERS INTERNATIONAL

Ms. Lisa Lefferts
Consultant, Consumers International
5280 Rockfish Valley Highway
Faber, VA 22938, USA
Tel: (804) 361-2349

Head Office:
24 Highbury Crescent
London N5, 1RX, United Kingdom
Tel: +44 171 226 6663; Fax: +44 171 354 0607
E-Mail: consint@dircon.co.uk

Mr. A.P. Gautam
P.O. Box 5841
Kathmandu, Nepal
Fax: +977 1 418 890

COUNCIL OF MINISTERS OF THE EU CONSEIL DES MINISTRES DE L'EU CONSEJO DE MINISTROS DE LA EU

Mr. Paul Reiderman
Administrator
Rue de la Loi 175
1048 Brussels, Belgium
Tel: +32.2.285.8563; Fax: +32.2.285.7928

Mr. Paul Culley
Principal Administrator
Council of Ministers Secretariat
Rue de la Loi 175
1048 Brussels, Belgium
Tel: +32 2 285 6197; Fax: +32 2 285 7928

**EUROPEAN COMMISSION
COMMISSION EUROPEENNE
COMISION EUROPEA**

Ms. Christine M. Majewski
Administrator
Directorate General III/E/1
Rue de la Loi 200
B-1049 Bruxelles, Belgium
Tel: +32 2 295 08 74; Fax: +32 2 296 09 51
E-Mail: christine.majewski@dg3.ceo.be or
majewskic@aol.com

Ms. Marie-Ange Balbinot
Administrator - EC Codex Coordinator
Directorate General III/E/1
Rue de la Loi 200
B-1049 Bruxelles, Belgium
Tel: +32 2 295 07 63; Fax: +32 2 296 09 51
E-Mail: Marie-ange.Balbinot@dg3.cec.be

Mr. Henri Belveze
Acting Head of the Unit
European Commission
Directorate General XXIV/01
Rue de la Loi 200
B-1049 Bruxelles, Belgium
Tel: +32 2 296 28 12; Fax: +32 2 299 62 97
E-Mail: henri.belveze@dg24.cec.be

Dr. Eric Thevenard
Administrator
European Commission
Directorate General VI.B.II
Rue de la Loi 220
B-1049 Bruxelles, Belgium
Tel: +32 2 296 99 66; Fax: +32 2 295 31 44
E-Mail: eric.thevenard@dg6.cec.be

INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGISTS

Dr. Merle Pierson
Virginia Polytechnic Institute & State University
Dept. of Food Science and Technology
Food Science Building
Blacksburg, Virginia 24061, USA
Tel: (540) 231-8641; Fax: (540) 231-9293

Dr. Rosetta Newsome
Institute of Food Technologists
221 North Lasalle Street
Chicago, Illinois 60601, USA
Tel: (312) 782-8424; Fax: (312) 782 8348

EUROPEAN DAIRY ASSOCIATION

Mr. Christophe Wolff
Legislative Officer
European Dairy Association
14, Rue Montoyer
Brussels B-1000, Belgium
Tel: +32 2 549 50 40; Fax: +32 2 549 50 49
E-Mail: eda@arcadis.be

**INTERNATIONAL ATOMIC ENERGY
AGENCY (IAEA)**

Dr. Ricardo Molins
Food Preservation Section
Joint FAO/IAEA Division of Nuclear Techniques in
Food & Agriculture
International Atomic Energy Agency
Wagramer Strasse 5, P.O. Box 100
A-1400 Vienna, Austria
Tel: +43 1 2060 - Ext. 21642; Fax: +43 1 20607
E-Mail: r.molins@iaea.org

**INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION
FEDERATION INTERNATIONALE DE
LAITERIE (IDF/FIL)**

Mr. R. Byrne
International Dairy Foods Association
1250 "H" Street, NW, Suite 900
Washington, DC 20005, USA
Tel: (202) 737-4332; Fax: (202) 331-7820

Mr. C. Heggum
Danish Dairy Board
Frederiks Alle 22
DK-8000 Aarhus C, Denmark
Tel: +45 87 31 20 00; Fax: +45 87 31 20 01

Prof. Dr. W. Heeschen
c/o Federal Dairy Research Centre
Institute for Hygiene
Hermann-Weigmann-Str.1
D-24103 Kiel, Germany
Tel: +49 431 609 2388; Fax: +49 431 609 2308

**INTERNATIONAL COMMISSION ON
MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS
FOR
FOODS (ICMSF)**

Dr. Michel Van Schothorst
Avenue Nestlé 55
CH-1800 Vevey, Switzerland
Tel: +41 21 924 4241; Fax: +41 21 924 4598

**INTERNATIONAL COUNCIL OF
GROCERY MANUFACTURERS
ASSOCIATION**

Dr. Stephen A. Ziller
Executive Secretary, ICGMA
1010 Wisconsin Avenue, NW, #900
Washington, DC 20007, USA
Tel: (202) 337-9400; Fax: (202) 337-4508

Dr. Kenneth Hiller
Associate Director, Food and Beverage
Professional & Regulatory Services
The Procter & Gamble Company
6071 Center Hill Avenue
Cincinnati, OH 45224, USA
Tel: (513) 634-2495; Fax: (513) 635-1813

**INTERNATIONAL FEDERATION OF FRUIT
JUICE PRODUCERS**

Mrs. Kristen Gunter
Lawyer
10 Rue de Liège
F-75009 Paris, France
Tel: +33 1 48 74 31 16; Fax: +33 1 53 21 95 88

**INTERNATIONAL FEDERATION OF
CHEWING GUM ASSOCIATIONS**

Dr. John P. Modderman
c/o Keller and Heckman LLP
1001 G Street, NW
Washington, DC 20001, USA
Tel: (202) 434-4132; Fax: (202) 434-4646
E-Mail: modderman@khlaw.com

**INTERNATIONAL FROZEN FOOD
ASSOCIATION**

Mr. Robert L. Garfield
Vice President Regulatory and Technical Affairs
International Frozen Food Association
2000 Corporate Ridge, Suite 1000
McLean, Virginia 22102, USA
Tel: (703) 821-0770; Fax: (703) 821-1350
Mr. Martin Hahn
Associate, American Frozen Food Institute
Hogan & Hartson, L.L.P.
555 13th Street, N.W.
Washington, D.C. 20004-1109, USA
Tel: (202) 637-5926; Fax: (202) 637-5910

Ms. Andrea M. Bruce
Associate, American Frozen Food Institute
Hogan & Hartson LLP
555 13th Street, N.W.
Washington, D.C. 20004-1109, USA
Tel: (202) 636-6456; Fax: (202) 637-5910

**INTERNATIONAL GROUP OF NATURAL
MINERAL WATERS
GROUPEMENT INTERNATIONAL DES
SOURCES D'EAUX MINERALES
(GISEM-UNESEM)**

Mr. Philippe Caradec
GISEM-UNESEM
10 Rue de la Tremoille
F-75008 Paris, France
Tel:+33 1 47 20 3110; Fax:+33 1 47 20 2762

**INTERNATIONAL LIFE SCIENCES
INSTITUTE (ILSI)**

Dr. Cathy L. St.Hilaire
Director, Regulatory Affairs/Hershey Foods
ILSI/Hershey Foods
27 W Chocolate Ave.
Hershey, PA 17033, USA
Tel: (717) 534-5304; Fax: (717) 534-7854

Ms. Catherine Nnoka
ILSI North America
1126 Sixteenth Street, NW
Washington, DC 20036, USA
Tel: (202) 659-0074; Fax: (202) 659-3859
E-Mail: cnnoka@ilsi.org

**INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR
STANDARDIZATION (ISO)**

Dr. Sven Qvist
Danish Veterinary and Food Administration
Howtzvej 13
DK-2000 Frederiksberg, Denmark
Tel:+45 31 87 11 33; Fax:+45 38 34 62 65

**INTERNATIONAL TOXICOLOGY
INFORMATION CENTRE**

Dr. Barbara Petersen
President, Novigen Sciences, Inc.
1730 Rhode Island Avenue, NW, Suite 1100
Washington, DC 20036, USA
Tel: (202) 293-5374; Fax: (202) 293-5377

Ms. Gloria Brooks-Ray
Principal Adviser, Codex Alimentarius
Novigen Sciences, Inc.
P.O. Box 9
Mountain Lakes, NJ 07046, USA
Tel/Fax: (973) 334-4652

Dr. G. Vettorazzi
Director
International Toxicology Information Centre
Paseo Ramón Lili, 1, 4-D
E-20002 San Sebastian, Spain
Tel:+34 43 320 455; Fax:+34 43 320 487

**PAN AMERICAN HEALTH ORGANIZATION
(PAHO)**

Dr. Claudio R. Almeida
Regional Advisor in Food Safety
Veterinary Public Health Program
Pan American Health Organization
525 23rd Street, N.W.
Washington, DC 20037-2895, USA
Tel: (202) 974-3193; Fax: (202) 974-3643
E-Mail: calmeida@paho.org

Dr. Primo Arambulo III
Veterinary Public Health Coordination
PAHO
525 23rd Street, NW
Washington, DC 20037-2895, USA
Tel: (202) 974-3000

Dr. Juan A. Cuellar
Advisor in Food Safety
PAHO
525 23rd Street, NW
Washington, DC 20037-2895, USA
Tel: (202) 974-3190
E-Mail: cuellary@inppaz.ar

**WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO)
ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTE
ORGANIZACION MUNDIAL DE LA SALUD**

Dr. Fritz Käferstein
Director
Programme of Food Safety and Food Aid
World Health Organization
20, Avenue Appia
CH-1211 Geneva 27, Switzerland
Tel: 41-22 791 3535; Fax: 41-22 791 4807
E-Mail: kafersteinf@who.ch

SPECIALS

Dr. John Prucha
Assistant Deputy Administrator
International & Domestic Policy
U. S. Department of Agriculture
Food Safety and Inspection Service
1400 Independence Ave., SW
Washington, DC 20250, USA
Tel: (202) 720-3473; Fax: (202) 690-3856

Mr. Michael Taylor
Partner, King and Spalding
1730 Pennsylvania Avenue, NW
Washington, DC 20006, USA
Tel: (202) 737-0500

Mr. Thomas J. Billy
Administrator, U. S. Department of Agriculture
Food Safety and Inspection Service
Room 331-E, Jamie Whitten Bldg.
1400 Independence Ave, S.W.
Washington, DC 20250, USA
Tel: (202) 720-7025

Dr. Edward Scarbrough
U.S. Manager for Codex
U. S. Department of Agriculture
Food Safety and Inspection Service
Room 347E, Jamie Whitten Bldg.
1400 Independence Ave, S.W.
Washington, DC 20250, USA

Mr. Richard Boyd
Senior Marketing Specialist
Fruit and Vegetable Division
U. S. Department of Agriculture, AMS
Room 0717 South Bldg.
1400 Independence Ave, S.W.
Washington, DC 20250, USA

Mr. Pat Clerkin
Director, Codex Office
Room 314 WEC
1255 22nd Street, NW
Washington, DC 20250-3700, USA

Mr. Andrew Hatch
Assistant to the Deputy Administrator
Fruit and Vegetable Programs
Agricultural Marketing Service, USDA
14th and Independence Avenue, Room 2071-S
Washington, DC 20090-6456, USA

Mr. Jeffrey Brown
Consumer Safety Officer
Food and Drug Administration
Division of HACCP
200 C Street, SW
Washington, DC 20204, USA
Tel: (202) 205-4231; Fax: (202) 260-0136
E-Mail: jbrown1@bangate.fda.gov

Dr. Andrew Ebert
Technical Director, Chilled Foods Association
5775 Peachtree-Dunwoody Road, Suite 500-G
Atlanta, GA 30342, USA
Tel: (404) 252-3663; Fax: (404) 252-0774
E-Mail: cfa@assnhq.com

Ms. Linda Horton
Director, International Policy
Food and Drug Administration
5600 Fishers Lane, HF-23
Rockville, MD 20857, USA
Tel: (301) 827-3344; Fax: (301) 443-6906
E-Mail: lhorton@oc.fda.gov

Dr. Joe Madden
Strategic Manager, Microbiology
Food and Drug Administration
200 C Street, SW
Washington, DC 20004, USA
Tel: (202) 205-4197; Fax: (202) 401-2893
E-Mail: jmm@fdacf.ssw.dhhs.gov

Dr. Gary Matlock
Director, Office of Sustainable Fisheries
National Marine Fisheries Service
1315 East-West Highway
Silver Spring, MD 20910, USA
Tel: (301) 713-2334; Fax: (301) 713-0596
E-Mail: gary.matlock@noaa.gov

Dr. Dan McChesney
FDA/CVM
7500 Standish Place, HFV-220
Rockville, MD 20855, USA
Tel: (301) 594-1730; Fax: (301) 594-1812
E-Mail: dmcchesn@bangate.fda.cvm

Mr. Johnnie G. Nichols
International Dairy Foods Association
1250 H Street, NW, Suite 900
Washington, DC 20005, USA
Tel: (202) 737-4332; Fax: (202) 331-7820
E-Mail: jnichols@idfa.org

Dr. Alvin P. Rainosek
Statistician
National Seafood Inspection Laboratory
705 Convent Street
Pascagoula, MS 39567, USA
Tel: (601) 769-8964; Fax: (601) 762-7144
E-Mail: rainosek@jaguar1.usouthal.edu

Mr. Allen Saylor
USDA/Dairy Division
Room 2750, South Building
1400 Independence Ave., SW
Washington, DC 20250, USA
Tel: (202) 720-9385; Fax: (202) 720-2643
E-Mail: allen.r.saylor@usda.gov

Ms. Virginia N. Scott
Senior Director, Food Safety Programs
National Food Processors Association
1401 New York Avenue, NW
Washington, DC 20005, USA
Tel: (202) 639-5985; Fax: (202) 637-8473
E-Mail: jscott@nfpa.food.org

Mr. Joe Smucker
Milk Safety Branch
Food and Drug Administration
200 C Street, SW
Washington, DC 20204, USA
Tel: (202) 205-8178; Fax: (202) 205-5560
E-Mail: jis@cfsan.fda.gov

Mr. Duane Spomer
USDA/Dairy Division
Room 2750, South Building
1400 Independence Ave., SW
Washington, DC 20250, USA
Tel: (202) 720-9382; Fax: (202) 720-2643
E-Mail: duane_r_sppomer@usda.gov

Dr. John M. Tennyson
Food Technologist
National Marine Fisheries Service
3209 Frederic Street, P.O. Box 1207
Pascagoula, MS 39567-1207, USA
Tel: (601) 762-7402; Fax: (601) 769-9200
E-Mail: jtennyson@triton.pas.nsil.nmfs.gov

Dr. Sharon Thompson
FDA/CVM
HFV-3, 7500 Standish Place
Rockville, MD 20855, USA
Tel: (301) 594-1798; Fax: (301) 594-1830
E-Mail: sthompso@bangate.fda.gov

Ms. Marilyn Moore
USDA, Room 5541
12th and Independence Avenue, S.W.
Washington, D.C. 20250, USA
Tel: (202) 690-1850; Fax: (202) 720-0069

Tyronne Wilson
Director, Technical Affairs
International Bottled Water Assoc.
1700 Diagonal Road, Suite 650
Alexandria, VA 22314, USA
Tel: (703) 683-5213; Fax: (703) 683-4074

Dr. Ann Marie McNamara
Director, Microbiology Division
USDA, Food Safety & Inspection Service
1400 Independence Avenue, SW
Rm. 3714, Franklin Court
Washington, DC 20250-3700, USA
Tel: (202) 501-6022; Fax: (202) 501-6929
E-Mail: annmarie.mcnamara@usda.gov

U.S. SECRETARIAT

Mrs. Rhonda S. Nally-Bond
Executive Officer for Codex Alimentarius
Food Safety and Inspection Service
U.S. Department of Agriculture
West End Court - Room 311
1255 22nd Street, NW
Washington, DC 20037, USA
Tel: (202) 418-8852; Fax: (202) 418-8865
E-Mail: USCODEX@AOL.COM

Ms. Barbara Comstock
Visual Information Specialist
National Marine Fisheries Service
705 Convent Street
Pascagoula, MS 39567, USA
Tel: (601) 769-8964; Fax: (601) 762-7144
E-Mail: barbara.comstock@noaa.gov

Mr. Amjad Ali
Food Safety and Inspection Service
U.S. Department of Agriculture
West End Court-Room 311
1255 22nd Street, NW
Washington, DC 20037, USA
Tel: (202) 418-8852; Fax: (202) 418-8865
E-Mail: USCODEX@AOL.COM

Ms. Ellen Matten
Food Safety and Inspection Service
U.S. Department of Agriculture
West End Court-Room 311
1255 22nd Street, NW
Washington, DC 20037, USA
Tel: (202) 418-8852; Fax: (202) 418-8865
E-Mail: USCODEX@AOL.COM

Ms. Becky LaQuay
Food Safety and Inspection Service
U.S. Department of Agriculture, OPHS
Rm. 341-E, J.L. Whitten Bldg.
1400 Independence Avenue, SW
Washington, DC 20250-3700, USA
Tel: (202) 205-0293; Fax: (202) 690-2980
E-Mail: becky.laquay@usda.gov

JOINT FAO/WHO SECRETARIAT

Dr. Kazuaki Miyagishima
Scientist
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy
Tel: +39-6-570-54098; Fax: +39-6-570-54593
E-Mail: miyagishimak@who.ch

Ms. Selma Helena Doyran
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy
Tel: +39-6-570-55826; Fax: +39-6-570-54593
E-Mail: selma.doyran@fao.org

Dr. Jeronimas Maskeliunas
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy
Tel: +39-6-570-53967; Fax: +39-6-570-54593
E-Mail: jeronimas.maskeliunas@fao.org