

commission du codex alimentarius



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

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

ALINORM 01/36

F

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Vingt-quatrième session

Genève, 2-7 Juillet 2001

**RAPPORT DE LA DOUZIÈME SESSION DU COMITÉ DE COORDINATION
DU CODEX POUR L'AMÉRIQUE LATINE ET LES CARAÏBES**

Saint Domingue, République dominicaine

13-16 février 2001

NOTE: *Le présent rapport contient la lettre circulaire CL 2001/6-LAC*

commission du codex alimentarius



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

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

CX 3/15.2

CL 2001/6-LAC
Mars 2001

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

DU: Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius,
FAO, Viale delle Terme di Caracalla 00100 Rome, Italie

**OBJET: DISTRIBUTION DU RAPPORT DE LA DOUZIÈME SESSION DU COMITE DE
COORDINATION DU CODEX POUR L'AMÉRIQUE LATINE ET LES CARAÏBES (ALINORM
01/36)**

**QUESTIONS SOUMISES À LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS À SA
VINGT-QUATRIÈME SESSION POUR ADOPTION**

Projet de code révisé à l'étape 8

**Projet de Code d'usages révisé en matière d'hygiène pour les aliments vendus sur la voie
publique (Norme régionale - Amérique latine et Caraïbes) - (par 32, Annexe II)**

Les gouvernements et les organisations internationales qui souhaitent proposer des amendements ou formuler des observations au sujet des projets de norme susmentionnés 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 du Codex Alimentarius, onzième édition, pages 26-27) et les adresser au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome, Italie (télécopie: 39.06.570-54593; courrier électronique: codex@fao.org) **de préférence par courrier électronique AVANT LE 31 MAI 2001.**

RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS

Les débats et les conclusions de la douzième session du Comité de coordination du Codex pour l'Amérique latine et les Caraïbes peuvent se résumer comme suit:

Questions à soumettre au Comité exécutif et à la Commission du Codex Alimentarius pour approbation:

Le Comité:

- Est convenu de proposer à la Commission de nommer, à sa vingt-quatrième session, la République dominicaine Coordonnateur régional (par. 79).
- Est convenu d'avancer à l'étape 8 le Projet de Code d'usages révisé en matière d'hygiène pour la préparation et la vente des aliments sur la voie publique (Norme régionale – Amérique latine et Caraïbes) - (par 32, Annexe II).

Autres questions intéressant la Commission:

Le Comité:

- A décidé de préparer un document sur la *Contamination par la salmonelle dans les zones touristiques* pour examen à sa prochaine session (par. 37).
- A appuyé l'élaboration de *Directives pour l'obtention de données intéressantes pour l'évaluation des risques microbiologiques* par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire à sa prochaine session (par. 33 à 35)
- A pris note des progrès réalisés dans l'harmonisation et la coopération en matière de législation alimentaire et de contrôle des denrées alimentaires dans la région (par. 38 et 39).
- A pris note des progrès réalisés concernant le renforcement des services centraux de liaison avec le Codex et des Comités nationaux du Codex dans la région (par. 40-56).
- A échangé des informations sur la participation des consommateurs aux travaux du Codex dans la région (par. 57-71).
- Est convenu qu'il serait utile d'organiser un Atelier sur la « *précaution* » compte tenu de la recommandation du Comité exécutif et de l'importance de la question pour la région (par. 76).
- A adopté les recommandations de l'Atelier sur l'analyse des risques – Evaluation de l'exposition, définissant les besoins de la région dans ce domaine (par. 77-78).

TABLE DES MATIÈRES

	<u>Paragraphes</u>
Introduction.....	1
Ouverture de la session	2-5
Adoption de l'ordre du jour.....	6-9
Questions intéressant le Comité découlant de la Commission du Codex Alimentarius et d'autres comités du Codex.....	10-17
Rapport sur les activités de la FAO et de l'OMS relatives à la sécurité et au contrôle des denrées alimentaires, complétant les travaux de la Commission du Codex Alimentarius depuis la onzième session du Comité.....	18-24
Examen du Projet de Code d'usages révisé en matière d'hygiène pour les aliments vendus sur la voie publique.....	25-32
Rapport sur les questions d'innocuité des aliments intéressant la région, y compris la contamination par la salmonelle et les nouveaux agents pathogènes.....	33-37
Harmonisation et coopération en matière de législation alimentaire et de contrôle des denrées alimentaires dans la région.....	38-39
Activités des services centraux de liaison avec le Codex et des comités nationaux du Codex dans la région.....	40-56
Participation des consommateurs aux travaux du Codex et questions apparentées.....	57-71
Rapport sur les activités du Codex relatives à l'analyse des risques.....	72-78
Nomination du Coordonnateur.....	79
Autres questions et travaux futurs.....	80-86
Date et lieu de la prochaine session.....	87

LISTE DES ANNEXES

	<u>Page</u>
<u>Annexe I</u> Liste des participants.....	17
<u>Annexe II</u> Projet de Code d'usages révisé en matière d'hygiène pour les aliments vendus sur la voie publique.....	25

INTRODUCTION

1. La douzième session du Comité de coordination du Codex pour l'Amérique latine et les Caraïbes s'est tenue à Saint Domingue du 13 au 16 février 2001, à l'aimable invitation du Gouvernement de la République dominicaine. Le Comité était présidé par M. Joaquín Rodríguez, Coordonnateur du Codex pour l'Amérique latine et les Caraïbes. Ont assisté à la session 58 délégués de 20 pays membres, deux pays observateurs et six organisations internationales. La liste des participants figure à l'Annexe I du présent rapport.

OUVERTURE DE LA SESSION

2. La session a été ouverte par le Président de la République dominicaine qui a signalé la nécessité d'utiliser des normes alimentaires fondées sur la science et la transparence. Il a également souligné le besoin d'élaborer une politique qui garantisse la salubrité des aliments afin de protéger la santé des consommateurs et l'industrie nationale du tourisme.

3. Le coordonnateur du Comité pour l'Amérique latine et les Caraïbes s'est également adressé aux participants, soulignant que les nouvelles technologies utilisées dans la production vivrière et la mondialisation du commerce avaient fait de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments une question prioritaire pour les pays de la région. A cet égard, il a souligné que les normes Codex étaient un moyen de protéger la santé des consommateurs et d'assurer des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires.

4. Le représentant de la FAO en République dominicaine a appelé l'attention sur la nature internationale des normes Codex et les travaux du Comité dans la région. Il a décrit les activités d'assistance technique que la FAO mène actuellement dans le pays et a souligné que l'Organisation continuera de fournir une aide aux pays membres de la région concernant tous les aspects liés aux systèmes de contrôle de la salubrité et de la qualité des aliments.

5. Le représentant de l'OMS/OPS a insisté sur le fait que le Codex était devenu la référence obligatoire dans les processus normatifs internationaux et dans le règlement des différends dans le commerce international des denrées alimentaires. Il a également souligné que l'OPS considérait le Comité comme un véhicule pour encourager les gouvernements à s'engager avec plus de détermination dans les travaux du Codex et pour promouvoir des positions régionales harmonisées devant la Commission et ses organes subsidiaires.

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (Point 1 de l'ordre du jour)¹

6. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire pour la session. Il est convenu d'examiner les questions suivantes au titre du point 11 de l'ordre du jour:

- Elaboration d'un programme de travaux futurs pour le Comité qui attribue un rang de priorité aux thèmes intéressant la région;
- Débat général sur le principe de précaution;
- Distribution des documents du Codex.

7. Le Comité a noté que les recommandations de l'Atelier sur l'analyse des risques – Évaluation de l'exposition seraient présentées au titre du point 9 de l'ordre du jour provisoire.

8. Le Comité a accepté la proposition du Président de procéder à l'élection d'un vice-président. La délégation costaricienne a proposé d'élire vice-président M. Alfredo Nader de l'Argentine et le Comité a approuvé à l'unanimité cette proposition.

9. Enfin, le Comité a observé une minute de silence à la mémoire de M. Alberto Marrero (Cuba) qui a consacré une grande partie de sa vie aux activités normatives du Codex dans la région.

¹ CX/LAC 01/1

QUESTIONS INTÉRESSANT LE COMITÉ DÉCOULANT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITÉS DU CODEX (Point 2 de l'ordre du jour)²

10. Le Comité a pris bonne note des questions traitées à la vingt-troisième session de la Commission du Codex Alimentarius et dans d'autres Comités du Codex, y compris celles découlant de la quarante-septième session du Comité exécutif de la Commission. Le Comité a été informé que le document de travail a été présenté à titre d'information, sauf pour les questions pour lesquelles le Comité a été invité à fournir des observations.

11. Le Président de la Commission du Codex Alimentarius a présenté son Plan d'action qui, a-t-il dit au Comité, serait mis définitivement au point et envoyé au Secrétariat du Codex pour distribution, observations et examen à la prochaine session de la Commission. Le Comité a accueilli favorablement les propositions incluses dans le Plan d'action et a demandé sa distribution rapide de manière à ce que le document puisse arriver à temps pour l'envoi d'observations.

12. La délégation de l'Uruguay a exprimé son inquiétude au sujet des recommandations 10 et 14 de la Conférence de Melbourne concernant la nécessité d'étudier des stratégies possibles pour recueillir des informations de toutes les régions du monde sur les exigences, les perceptions, les croyances et les motivations des consommateurs concernant les aliments, la nutrition et la salubrité des denrées alimentaires, soulignant l'ampleur de cette tâche étant donné la grande diversité des types de consommateurs. Plusieurs délégations ont déclaré partager cette inquiétude.

13. Pour ce qui concerne le paragraphe précédent, la délégation du Mexique a demandé la définition de lignes d'action et de mécanismes pour le suivi de ces recommandations et des mesures propres à assurer un consensus indiqué par le Comité du Codex sur les principes généraux (CCGP) et la Conférence de Melbourne. En outre, l'observateur de l'Association latino-américaine d'aviculture (ALA) a réitéré l'engagement des industriels de collaborer sur cette question et d'encourager les gouvernements, les organisations internationales et le monde universitaire à commencer à mettre en œuvre les recommandations le plus tôt possible.

14. La délégation colombienne, se référant aux paragraphes 11 et 12 de l'Annexe II du document CX/LAC 01/2, a souligné l'importance de mettre en application les systèmes d'information sur les produits alimentaires retenus ou rejetés et de procéder à l'échange de ces informations.

L'observateur de Consumers International a informé le Comité qu'à sa dernière conférence ses organisations membres avaient demandé aux gouvernements d'insister sur une évaluation approfondie avant la mise sur le marché et sur les évaluations de l'impact social et de la salubrité des aliments génétiquement modifiés, afin de garantir que ceux-ci sont sans danger, écologiquement durables et acceptables pour les consommateurs.

16. Pour ce qui concerne l'adoption de l'*Avant-Projet de directives relatives à l'appréciation de l'équivalence des mesures sanitaires associées aux systèmes d'inspection et de certification des denrées alimentaires* à la dernière session du Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CCFICS), le Comité a exprimé son désaccord avec la recommandation d'omettre les étapes 6 et 7, car il estimait qu'il s'agissait d'une question très complexe, pour laquelle il n'y avait pas de texte adéquat en espagnol, et qu'il n'y avait pas eu de véritable consensus au sein du CCFICS. Le Comité a donc demandé que le document soit distribué dès que possible pour la présentation d'observations.

17. Le Secrétariat du Codex a informé le Comité que la recommandation d'omettre les étapes 6 et 7 signifiait que la Commission aurait la possibilité de renvoyer le texte pour une nouvelle série d'observations si les observations reçues à l'étape 5 conduisaient à penser que cela était une bonne solution. Si, d'autre part, les observations reçues penchaient pour l'avancement du texte, la Commission pourrait le faire passer directement à l'étape 8. Le Secrétariat a invité instamment les délégations à

² CX/LAC 01/2; CX/LAC 01/2-Add.1; CX/LAC 01/2-Add.2; CRD 9 (observations de l'ALA) et CRD 17 (observations du Costa Rica).

envoyer leurs observations en temps utile et à faire tout leur possible pour participer à la prochaine session de la Commission.

RAPPORT SUR LES ACTIVITÉS DE LA FAO ET DE L'OMS RELATIVES À LA SÉCURITÉ ET AU CONTRÔLE DES DENRÉES ALIMENTAIRES, COMPLÉTANT LES TRAVAUX DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS DEPUIS LA ONZIÈME SESSION DU COMITÉ (Point 3 de l'ordre du jour)³

ACTIVITES CONJOINTES FAO/OMS

18. Outre les activités incluses dans les documents de la réunion, le Secrétariat du Codex a informé le Comité de la cinquante-sixième session du Comité mixte d'experts FAO/OMS sur les additifs alimentaires (JECFA) tenu à Genève (Suisse) du 6 au 15 février 2001, au cours de laquelle des séries de mycotoxines avaient été évaluées. On a fait remarquer que c'était la première fois qu'une *Consultation mixte d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques dans les aliments* s'était tenue dans laquelle étaient analysées deux associations pathogène-produit alimentaire identifiées comme prioritaires par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH). On a également appelé l'attention sur la mise en place d'une nouvelle procédure pour la sélection d'experts qui prendront part aux réunions des groupes d'experts.

19. L'observateur de Consumers International a informé le Comité que son Organisation avait suggéré au Conseil exécutif de l'OMS qu'il fasse son possible pour qu'un grand nombre de points de vue scientifiques soient représentés dans les groupes d'experts qui seront constitués.

ACTIVITES DE LA FAO

20. Le représentant de la FAO s'est référé aux activités générales de l'Organisation, soulignant, outre celles mentionnées dans le document, la convocation de l'atelier FAO/AIEA sur l'accréditation des laboratoires des mycotoxines tenue à Sao Paulo (Brésil) en mai 2000 auquel les pays du Marché commun austral (MERCOSUR) et le Chili avaient participé. L'atelier s'était penché sur l'établissement de systèmes de gestion de la qualité pour les laboratoires de contrôle de manière à ce que ceux-ci puissent être accrédités et à faciliter le commerce international.

21. Pour ce qui concerne les activités régionales, le représentant de la FAO a souligné que la vingt-cinquième Conférence régionale de la FAO (Nassau, Bahamas, 1997) avait fixé quatre priorités pour les activités de la FAO dans la région, l'une étant une intégration dynamique dans le commerce extérieur et le renforcement des activités du Codex. Le nombre de réunions et de projets dans les pays de la région avait augmenté suite à cette recommandation. Le représentant de la FAO a signalé que le tableau concernant la composition des denrées alimentaires pour l'Amérique latine établi par LATINFOODS avait été affiché sur le site web du Bureau régional de la FAO. Outre ces activités, des études de consommation alimentaire avaient été effectuées à la Barbade et à la Dominique avec l'appui de la FAO/CFNI/OPS et une autre allait commencer au Guyana.

ACTIVITES OMS/OPS

22. Le représentant de l'OMS/OPS a fait rapport sur les activités mondiales et régionales de l'OMS et de son bureau régional, l'OPS, mentionnant le document présenté à la session et soulignant les apports pour la coopération dans d'autres domaines, tels que la mise en place de programmes de formation à l'intention des inspecteurs des pays où le contrôle des aliments dans les zones touristiques était une priorité.

23. Le représentant de l'OMS/OPS a souligné l'importance des résolutions adoptées par l'Assemblée mondiale de la santé et du Conseil directeur de l'OPS, qui a défini les priorités des deux organisations en matière de coopération technique pour la salubrité des aliments et a demandé instamment aux pays de renforcer leurs programmes nationaux concernant la salubrité des aliments.

³ CX/LAC 01/3

24. Le représentant de l'OMS/OPS a souligné la contribution apportée aux pays grâce à la diffusion de l'information sur la salubrité des aliments sur le site web de l'INPPAZ, où une bibliothèque virtuelle sur la salubrité des aliments offre de très nombreuses informations destinées à la région.

EXAMEN DU PROJET DE CODE D'USAGES RÉVISÉ EN MATIÈRE D'HYGIÈNE POUR LES ALIMENTS VENDUS SUR LA VOIE PUBLIQUE (Point 4 de l'ordre du jour)⁴

25. Le Comité a noté que la onzième session du CCLAC avait soumis l'Avant-Projet de code d'usages à la vingt-troisième session de la Commission du Codex Alimentarius pour adoption à l'étape 5 et que la Commission s'était ralliée à cette décision. Le projet a été distribué pour observations à l'étape 6 par le biais de la lettre circulaire CL 2000/42-LAC.

26. Le Comité a examiné en profondeur le projet de code révisé et adopté les modifications et/ou adjonctions qu'il a jugé appropriées, et qui figurent à l'Annexe II, les plus importantes étant:

Section 3 - Définitions

27. Le Comité est convenu d'inclure les définitions des termes « Ingrédient » et de « Manipulateur d'aliments » pour clarifier ces concepts tels qu'ils figurent dans le Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3-1997).

Paragraphe 4.1.5

28. Le Comité est convenu de supprimer ce paragraphe du fait que les spécifications stipulées figuraient déjà au paragraphe 4.1.1.

Paragraphes 5.2.1 et 5.2.2

29. Le Comité est convenu d'amalgamer ces deux paragraphes et de proposer un nouveau texte, citant dans la note de bas de page des exemples de maladies/infections énumérées dans le Code d'usages en matière d'hygiène.

Paragraphes 8.2.1 et 8.2.1.1

30. Le Comité a décidé de réunir les deux paragraphes pour clarifier que le terme « article » se réfère aux « assiettes, couverts, verres, serviettes et autres ». De plus, on a supprimé les crochets dans le second paragraphe et il a été précisé que les articles non jetables devraient être en bon état pour être réutilisés.

Paragraphe 8.3

31. Le Comité a rédigé un nouveau texte se référant aux pratiques d'hygiène mentionnées au paragraphe 5.2. Le Comité a décidé de supprimer les paragraphes 8.3.1; 8.3.1.1; 8.3.1.2 et 8.3.1.3 du fait que les spécifications applicables aux vendeurs sur la voie publique étaient les mêmes que celles applicables aux manipulateurs d'aliments mentionnés au paragraphe 5.2.

Etat d'avancement du projet de code d'usages révisé en matière d'hygiène pour la préparation et la vente des aliments sur la voie publique

32. Le Comité est convenu de soumettre le projet de code à la Commission à sa vingt-quatrième session pour adoption à l'étape 8 (voir Annexe II).

⁴ ALINORM 99/36-App. II; CL 1999/13-GEN; CL 2000/42-LAC; CX/LAC 01/4 (observations de la Bolivie et de Sainte-Lucie); CRD 1 (observations de la République dominicaine); CRD 2 (observations de l'Argentine); CRD 6 (observations de Cuba); CRD 8 (observations du Paraguay) et CRD 10 (observations de Consumers International).

RAPPORT SUR LES QUESTIONS D'INNOCUITÉ DES ALIMENTS INTÉRESSANT LA RÉGION, Y COMPRIS LA CONTAMINATION PAR LA SALMONELLE ET LES NOUVEAUX AGENTS PATHOGÈNES (Point 5 de l'ordre du jour)⁵

33. A sa onzième session, le CCLAC est convenu de poursuivre l'examen des questions liées à l'innocuité des aliments intéressant la région, en particulier la contamination par la salmonelle et les nouveaux agents pathogènes. A cet égard, le Comité a proposé que le Brésil et l'INPPAZ préparent un document sur cette question qui sera examiné à la douzième session du CCLAC. Faisant suite à cette demande et considérant les activités entreprises par le CCFH ainsi que celles menées par le groupe d'experts de la *Consultation mixte d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques dans les aliments* qui travaillait déjà sur l'évaluation des risques microbiologiques de la salmonelle dans le poulet et les œufs, le Brésil et l'INPPAZ ont estimé que les activités du CCLAC devraient aller de pair avec les travaux du groupe d'experts de la Consultation, étant donné qu'il avait besoin d'informations de l'Amérique latine et des Caraïbes pour orienter et mener à bien ses activités. Le Brésil et l'INPPAZ ont donc considéré qu'il conviendrait d'aborder la question autrement et a préparé un document intitulé *Directives pour l'obtention de données intéressantes pour l'évaluation des risques microbiologiques*.

34. Le Comité a remercié le Brésil et l'INPPAZ pour leur excellent travail et ont estimé à l'unanimité que le changement proposé consistant à formuler les directives susmentionnées était intéressant non seulement pour les pays d'Amérique latine et des Caraïbes mais aussi pour d'autres régions et pourrait servir de guide méthodologique à l'appui des activités en cours d'exécution par le CCFH et le groupe d'experts de la *Consultation mixte d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques dans les aliments*. Le Comité a donc jugé bon que ce document soit soumis pour examen au CCFH à sa prochaine réunion afin de lui donner une dimension internationale.

35. Le Comité a examiné comment cette question pourrait être incluse dans l'ordre du jour de la prochaine session du CCFH. L'observateur des Etats-Unis a indiqué que le règlement intérieur permettait à tout Etat membre de proposer que cette question soit traitée à la prochaine session du CCFH. En faisant cette proposition, le pays en question devrait prendre en compte les travaux connexes qui avaient déjà été entrepris par le CCFH. A ce propos, la délégation du Brésil a proposé de faire la demande et le Comité a accepté.

36. Plusieurs délégations ont fourni des informations sur la contamination par la salmonelle et les nouveaux pathogènes dans leurs pays respectifs. Le Comité a souligné la nécessité de prendre en compte les priorités et les réalités de la région pour l'évaluation des pathogènes. La délégation de Guyana a souligné qu'il était conseillé de faire participer la CARICOM à ces activités, étant donné son expérience dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments. La délégation colombienne a souligné l'importance de la participation des pays d'Amérique latine et des Caraïbes aux travaux de l'Office international des épizooties (OIE) car c'était bien là que les mesures sanitaires étaient examinées pour la protection des consommateurs comme dans le cas de l'encéphalite spongiforme bovine (ESB).

37. La délégation brésilienne a rappelé la préparation en cours du document sur la salubrité des aliments dans les régions touristiques convenue à la session précédente du CCLAC. Le Comité a souligné l'importance de cette question pour la région et s'est félicité de l'offre du Costa Rica de préparer, avec le concours de la République dominicaine et du Brésil, un projet de document qui sera examiné à la prochaine session du CCLAC, tout autre pays intéressé étant invité à participer à cette préparation.

⁵ CL 2000/41-LAC; CX/LAC 01/5 (observations de la Bolivie, du Paraguay et de l'Uruguay); CRD 1 (observations de la République dominicaine); CRD 2 (observations de l'Argentine); CRD 5 (Brésil: *Directives pour l'obtention de données intéressantes pour l'évaluation des risques microbiologiques*); CRD 13 (observations du Pérou) et CRD 17 (observations du Costa Rica).

HARMONISATION ET COOPÉRATION EN MATIÈRE DE LÉGISLATION ALIMENTAIRE ET DE CONTRÔLE DES DENRÉES ALIMENTAIRES DANS LA RÉGION (Point 6 de l'ordre du jour)⁶

38. Le Comité a noté que diverses délégations avaient fourni des informations sur les systèmes nationaux de contrôle des aliments, la législation alimentaire et les activités de coopération dans les documents de réunion. La délégation argentine a déclaré que le document qu'elle avait présenté se référait uniquement aux activités du Secrétariat de l'agriculture, de l'élevage, des pêches et de l'alimentation, tandis que celui du Ministère de la santé serait envoyé dès que possible.

39. La délégation brésilienne a indiqué que son document contenait des informations sur les organes chargés du contrôle des denrées alimentaires dans le pays, à savoir: le Ministère de l'agriculture et des approvisionnements alimentaires par le biais du Secrétariat de la protection agricole, et le Ministère de la santé, par le biais de l'Agence nationale de contrôle sanitaire. Le document mentionnait également les pages web qui contiennent des informations sur la structure et les responsabilités de ces organes et sur la législation alimentaire au Brésil. Aucune autre information n'a été soumise à l'examen du Comité par les délégations présentes à la réunion.

ACTIVITÉS DES SERVICES CENTRAUX DE LIAISON AVEC LE CODEX ET DES COMITÉS NATIONAUX DU CODEX DANS LA RÉGION (Point 7 de l'ordre du jour)⁷

Argentine

40. La délégation argentine a informé le Comité des activités menées avec l'appui de la FAO par le biais d'un projet de coopération technique visant à renforcer le Comité national du Codex et à appliquer les normes Codex. Le Comité a également été informé que l'Autorité nationale pour les aliments avait créé une page web avec l'appui de l'OPS. La délégation a également mentionné les activités de diffusion entreprises (séminaires, ateliers de formation, publications, etc.) et a souligné la création de services provinciaux de liaison chargés de diffuser dans chaque province l'information envoyée par le Bureau du Service central de liaison.

Bolivie

41. La délégation bolivienne a informé le Comité au sujet de la structure, des fonctions et des activités de son Comité national du Codex dont le service central de liaison était l'Institut bolivien de la normalisation et de la qualité (IBNORCA). Elle a également demandé la coopération de la FAO et de l'OMS pour renforcer les activités du Codex dans le pays.

Brésil

42. La délégation brésilienne a déclaré que le document de séance 7 (CRD 7) comprenait des informations sur la structure et la composition de son Comité national du Codex créé en 1980, et sur les activités qu'il mène depuis la dernière session du CCLAC. Le Comité a noté que davantage d'informations sur le Comité national était disponible sur la page web dont l'adresse figurait dans le document.

Chili

43. La délégation chilienne a informé le Comité que son Comité national du Codex, créé en vertu d'un décret suprême du Ministère de la santé en avril 1996, avait fonctionné régulièrement pendant près de trois ans. Le Comité national était composé de représentants des Ministères des relations extérieures, de l'agriculture, des affaires économiques, du développement, de la reconstruction et de la santé, ainsi que de représentants des consommateurs, des universités et du secteur de la production et du

⁶ CL 2000/41-LAC; CX/LAC 01/6 (observations de la Bolivie et du Paraguay); CRD 1 (observations de la République dominicaine); CRD 2 (observations de l'Argentine); CRD 6 (observations de Cuba); CRD 11 (observations du Brésil); CRD 12 (observations du Pérou) et CRD 17 (observations du Costa Rica).

⁷ CL 2000/41-LAC; CX/LAC 01/7 (observations de la Bolivie et du Paraguay); CRD 1 (observations de la République dominicaine); CRD 2 (observations de l'Argentine); CRD 6 (observations de Cuba); CRD 7 (observations du Brésil); CRD 13 (observations du Pérou) et CRD 17 (observations du Costa Rica).

commerce des aliments. Tous jouissaient du même statut et avaient le droit de s'exprimer et de voter. Le Comité a également été informé que le Chili jouait un rôle actif dans divers Comités du Codex.

Colombie

44. La délégation colombienne a informé le Comité que son Comité national du Codex avait été créé par décret présidentiel. Le Service central de liaison était situé au Ministère de la santé, tandis que le Ministère du développement économique accueillait le président et le secrétariat général. Le bureau national des normes, les producteurs et les consommateurs participaient activement aux travaux du Comité national, qui était soutenu par divers sous-comités équivalant à ceux de la Commission du Codex Alimentarius. On a mis également l'accent sur la participation active du Comité national aux activités normatives du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais. Le Comité a également été informé que des discussions étaient en cours avec la FAO pour la mise en œuvre d'un projet visant à renforcer le Comité national du Codex et le Service central de liaison avec le Codex.

Costa Rica

45. La délégation costaricienne a informé le Comité qu'elle avait une Commission de coordination du Codex Alimentarius depuis 1987 chargée de coordonner et de recommander l'utilisation des normes Codex. Le Comité a appris que des comités spéciaux avaient été créés, comprenant des représentants des secteurs public, universitaire et privé, pour étudier les documents préparés par les Comités du Codex, améliorant ainsi la participation du pays aux réunions internationales. Le Comité a également appris que le Costa Rica avait pris part à plusieurs réunions des comités de produits et des comités horizontaux du Codex et qu'il avait déployé de grands efforts pour obtenir un appui politique aux activités du Codex auprès des ministères pertinents, avec la participation du secteur agro-industriel privé. En outre, le Service central de liaison avait pris en charge les tâches préconisées par la Commission du Codex Alimentarius dans le document *Fonctions essentielles des Services centraux de liaison avec le Codex* incluses dans le Manuel de procédure de la Commission.

El Salvador

46. La délégation salvadorienne a informé le Comité que son Comité national du Codex avait été créé par décret exécutif en 1994 et réunissait tous les secteurs du système national, y compris les consommateurs. Le Comité a noté que El Salvador avait adopté toutes les normes Codex en tant que normes nationales et participait actuellement à un projet régional FAO pour établir et renforcer des Comités nationaux du Codex et des Services centraux de liaison avec le Codex.

Guatemala

47. La délégation guatémaltèque a informé le Comité que son Comité national du Codex avait été reconstitué et qu'il était ouvert à tous les secteurs participant à l'élaboration des normes Codex (public, privé, universités, associations professionnelles et consommateurs). Le Service central de liaison était basé au Ministère de l'agriculture, de l'élevage et de l'alimentation. La délégation a également mentionné un projet régional FAO auquel participe le Guatemala pour établir et renforcer des Comités nationaux du Codex et des Services centraux de liaison avec le Codex.

Guyana

48. La délégation de Guyana a informé le Comité qu'il avait créé son propre Comité national du Codex en 2000. Le Comité national était un organe multidisciplinaire et multisectoriel semblable à la Commission du Codex Alimentarius. Le Bureau national des normes du Guyana faisait fonction de secrétariat du Comité et de Service central de liaison avec le Codex. Le Comité a également noté que le Guyana avait demandé la coopération technique de la FAO afin d'aider le Secrétariat dans l'exercice de ses fonctions.

Honduras

49. La délégation hondurienne a informé le Comité que le pays était membre de la Commission du Codex Alimentarius depuis 1987. En 1992, un Comité national du Codex avait été créé en vertu d'une décision présidentielle; il était constitué de six sous-comités techniques et comprenait le Secrétariat de la

santé, le Secrétariat de l'agriculture et de l'élevage, le Secrétariat des ressources naturelles et de l'environnement, le Secrétariat de l'industrie et du commerce, le Secrétariat des finances, le Conseil des sciences et de la technologie, des universités, des entreprises privées et des associations de consommateurs. Le Secrétariat de la santé faisait office de service central de liaison et de secrétariat du Comité, tandis que le Secrétariat de l'agriculture et de l'élevage assurait la présidence du Comité.

Mexique

50. La délégation mexicaine a parlé des efforts continus déployés par le Comité national du Codex du Mexique pour rendre plus efficace son travail. La structure et le fonctionnement du Comité national du Codex étaient semblables à ceux de la Commission du Codex Alimentarius.

Nicaragua

51. La délégation nicaraguayenne a informé le Comité que, bien que n'ayant pas de Comité national du Codex, il était très intéressé à créer un tel organe et que son intention était, par le biais de la FAO, de mettre en œuvre un projet pour l'établissement et le renforcement d'un Comité national du Codex. Le Comité a été informé que le Service central de liaison se référait aux comités techniques qui formulaient des normes nationales pour observations sur des propositions découlant des Comités du Codex respectifs. Le Comité a appris par ailleurs que les ministères compétents participaient également, comme le secteur scientifique et technique, les secteurs agricoles commercial et industriel et les consommateurs. Le Service central de liaison était basé au Ministère de l'industrie et du développement.

Panama

52. La délégation panaméenne a informé le Comité qu'une révision du Décret exécutif qui avait porté création du Comité national du Codex était en cours, dans le but de mettre en activité les sous-comités techniques que le pays considérait nécessaires, avec la participation du secteur public et du secteur privé (industrie, consommateurs, etc.).

Paraguay

53. La délégation paraguayenne a décrit la structure et les fonctions de son Comité national du Codex créé en 1997 et signalé à la onzième session du CCLAC. Elle a souligné que le Comité se concentrait actuellement sur la diffusion de l'information sur le Codex à tous les secteurs pertinents du pays. Il y avait néanmoins de nombreux obstacles au fonctionnement régulier du Comité national pour lequel la coopération technique de la FAO serait requise pour renforcer les activités du Codex au niveau national.

Pérou

54. La délégation péruvienne a fait savoir au Comité que son Comité national du Codex fonctionnait depuis 1999 et qu'il s'occupait actuellement d'élargir sa compétence et ses fonctions. Ce Comité national était composé de huit entités publiques et présidé par le Ministère de la santé. Quatre commissions techniques travaillaient actuellement: hygiène alimentaire, étiquetage, fruits et légumes et poissons et produits de la pêche. Le Comité a été informé que l'industrie, les consommateurs et les universités étaient activement encouragés à participer aux travaux de ces commissions techniques.

République dominicaine

55. La délégation de la République dominicaine a décrit la structure et les fonctions de son Comité national du Codex (CONCA) qui avait été officiellement établi en vertu du Décret n° 170-001. Le service central de liaison actuel était le Département de la nutrition du Secrétariat d'Etat à la santé publique et à l'assistance sociale. Il a été précisé que le pays était membre de la Commission du Codex Alimentarius depuis 1963 mais que le Comité national ne fonctionnait régulièrement que depuis 1996. Le CONCA avait 24 sous-comités techniques et avait adopté plus de 20 normes Codex et 23 autres au moins étaient en cours d'adoption. A cet égard, la Direction générale des normes et des systèmes de qualité (DIGENOR) avait joué un rôle clé en faisant office de secrétariat du Comité national.

Consumers International

56. Pour ce qui concerne la participation du secteur industriel aux activités du Codex, l'observateur de Consumers International a demandé que le Comité envisage la participation des industries au niveau du Comité national du Codex en tant qu'associations et non en tant qu'entreprises individuelles, en mesure de participer en tant que telles aux sous-comités techniques des Comités nationaux du Codex.

PARTICIPATION DES CONSOMMATEURS AUX TRAVAUX DU CODEX ET QUESTIONS APPARENTÉES (Point 8 de l'ordre du jour)⁸

Argentine

57. La délégation argentine a indiqué sa position concernant la participation des consommateurs aux activités du Codex aux niveaux national et international. Elle a réitéré la position qu'elle avait exprimée à la dernière session de la Commission à Rome, à savoir qu'il n'incombait pas aux gouvernements ni aux organisations internationales de financer la participation de ces organisations non gouvernementales (ONG) aux réunions. La délégation argentine appréciait la participation et la contribution importantes des organisations de consommateurs à la préparation des documents du Codex et aux programmes de contrôle des aliments dans son pays.

Bolivie

58. La délégation bolivienne a déclaré que le document qu'elle avait présenté contenait un rapport complet sur la participation des consommateurs à son Comité national du Codex. Elle estimait qu'il était important que les consommateurs soient inclus dans les comités nationaux du Codex et les délégations nationales prenant part aux réunions des comités du Codex et qu'ils participent aux événements faisant connaître les activités du Codex.

Brésil

59. La délégation brésilienne a déclaré que le document qu'elle avait présenté contenait un rapport complet sur la participation des consommateurs au Comité national du Codex du Brésil. Elle a souligné que, du point de vue juridique et officiel, les consommateurs participaient pleinement aux activités du Comité national et ses groupes techniques, y compris à des cours et à la définition des positions nationales pour les réunions des comités du Codex. Le Comité a noté que les difficultés rencontrées par les consommateurs pour parvenir à renforcer leur participation étaient de nature technique et financière et dépendaient de l'appui de l'organe coordonnant le Comité national pour la participation à ses réunions.

Colombie

60. La délégation colombienne a informé le Comité que les associations nationales de consommateurs les plus représentatives du pays avaient leur place au sein du Comité national du Codex. Une autre association récemment créée serait invitée aux prochaines réunions en tant qu'observateur. En outre, une des organisations participant aux travaux du Comité national avait chaque jour un créneau sur une chaîne de télévision officielle qui servirait à faire connaître au public les activités du Codex touchant à la salubrité des aliments.

Cuba

61. La délégation de Cuba a informé le Comité qu'une institution cubaine reconnue était membre de Consumers International. Cuba avait également une politique pour protéger les consommateurs et un ministère correspondant, avec des politiques et des règlements dont l'application a été activement poursuivie dans l'ensemble des ministères, institutions et autres secteurs de l'économie. En outre, un programme de formation avait été commencé avec les organisations appuyant la politique de protection des consommateurs.

⁸ CL 2000/41-LAC; CX/LAC 01/8 (observations de la Bolivie, du Paraguay et de l'Uruguay); CRD 1 (observations de la République dominicaine); CRD 2 (observations de l'Argentine); CRD 3 (observations de Consumers International); CRD 6 (observations de Cuba); CRD 7 (observations du Brésil) et CRD 13 (observations du Pérou).

El Salvador

62. La délégation salvadorienne a informé le Comité que les consommateurs étaient représentés et avaient participé au Comité national du Codex, avec un droit de parole et de vote, depuis sa création par décret exécutif en 1994. Les représentations étaient à la fois gouvernementales et non gouvernementales.

Guatemala

63. La délégation guatémaltèque a informé le Comité qu'avec la remise en activité du Comité national du Codex, il y avait une participation active à la fois des consommateurs et des associations professionnelles qui fournissaient un appui technique aux activités du Comité national.

Honduras

64. La délégation hondurienne a signalé qu'un Comité de protection des consommateurs existait depuis sept ans et avait fait partie du Comité national du Codex pendant deux ans environ. Toutefois, les consommateurs n'avaient guère participé à l'élaboration des normes en raison d'un manque général de compétences spécialisées. On avait demandé l'aide des universités pour organiser des cours sur la qualité et la salubrité des aliments qui aideraient à intensifier la participation des consommateurs aux travaux du Comité national.

Nicaragua

65. La délégation nicaraguayenne a informé le Comité au sujet de la Ligue des consommateurs du Nicaragua (LIDECONIC) qui était affiliée à Consumers International et qui participait à l'élaboration de normes nationales et à d'autres activités du Comité national du Codex. Un atelier sur les normes Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires avait été organisé l'année précédente pour les instituteurs et institutrices des écoles primaires, par le biais de la LIDECONIC/Consumers International, afin de sensibiliser les enfants. La délégation du Nicaragua s'est félicitée des initiatives de la LIDECONIC visant à faciliter l'application des normes nationales fondées sur les normes Codex.

Pérou

66. La délégation péruvienne a indiqué que le document qu'elle avait présenté contenait des informations sur la participation des consommateurs à son Comité national du Codex. Le Comité a noté qu'il existait une Loi générale sur la protection des consommateurs et que deux associations participaient activement au Comité national, dont l'une était spécialisée dans la nutrition des enfants et travaillait en étroite coopération avec le Ministère de la santé sur des thèmes liés à l'alimentation scolaire.

République dominicaine

67. La délégation de la République dominicaine a informé le Comité que, à l'instigation du Comité national, des réunions avaient eu lieu avec des organisations de consommateurs non gouvernementales. Le Comité a également appris qu'il existait une Ligue dominicaine des consommateurs regroupant plusieurs organisations non gouvernementales et reconnue par un décret présidentiel. Elles étaient représentées auprès du Comité national et des sous-comités techniques.

Uruguay

68. La délégation uruguayenne a déclaré que le document qu'elle avait présenté contenait des informations sur la participation des consommateurs au Comité national du Codex. Le Comité a pris note de l'adoption d'une Loi sur les rapports avec les consommateurs (Décret 244/000 de 2000). A ce jour, deux associations ont demandé à être enregistrées; une l'a déjà été et pour l'autre, l'enregistrement est en cours.

Consumers International

69. L'observateur de Consumers International a exprimé son appui total aux critères à utiliser comme objectifs mesurables pour les rapports d'évaluation sur la participation des consommateurs aux travaux du Codex aux niveaux national, régional et international, ainsi que le suivi de l'information au

niveau régional par le CCLAC. Les organisations de consommateurs étaient disposées à participer aux processus du Codex, en fournissant des intrants et en suivant de près l'évolution de la situation de manière à pouvoir être utiles aux consommateurs et à la communauté. Les organisations pour la protection des consommateurs étaient d'avis que les délégués des gouvernements de la région devraient participer aux réunions et aux activités du Codex avec leurs propres fonds, considérant tout à fait inapproprié que leur participation soit financée ou patronnée par des sociétés ou des entreprises commerciales ou à des fins lucratives, ce qui pourrait diminuer la crédibilité des critères techniques et scientifiques indépendants.

70. Outre ce qui précède, les organisations de consommateurs participant aux Comités nationaux du Codex devraient montrer qu'elles sont indépendantes des entreprises industrielles ou des sociétés ou de leur financement, pour que les intérêts des consommateurs soient vraiment représentés. Les organisations et associations de consommateurs d'Amérique latine et des Caraïbes étaient d'avis que, pour que les intérêts des consommateurs soient correctement représentés, les gouvernements devraient faciliter l'intégration des représentants des consommateurs dans le Comité national et couvrir les frais de cette participation.

71. Le Comité a examiné la possibilité de fournir un appui financier aux représentants des organisations de consommateurs de manière à ce qu'ils puissent participer aux réunions des comités du Codex en tant que membres des délégations nationales. Le Comité est convenu que cette proposition n'était pas viable, compte tenu des difficultés économiques que les pays rencontraient pour financer la participation de leurs propres délégués officiels.

RAPPORT SUR LES ACTIVITÉS DU CODEX RELATIVES À L'ANALYSE DES RISQUES (Point 9 de l'ordre du jour)⁹

72. La délégation brésilienne a signalé que des activités relatives à l'analyse des risques étaient en cours au Brésil et qu'elles étaient incluses dans le document de séance 4. La délégation a fait part de son inquiétude au sujet de la présentation de données sur les associations produits-agents pathogènes qui n'avaient pas été utilisées pour l'évaluation des risques microbiologiques à la réunion du groupe d'experts de la *Consultation mixte d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques dans les aliments*. Elle a donc demandé des informations sur la manière dont ces données devraient être envoyées pour être examinées. Le Secrétariat a expliqué les critères et le mécanisme adoptés pour l'inclusion et l'analyse des données et a annoncé qu'il enverrait d'autres informations sur cette question. La délégation brésilienne a souligné que la manière d'envoyer l'information aux groupes d'experts devait être précisée.

73. La délégation uruguayenne a exprimé son désaccord au sujet de l'extension du champ d'application des Principes et directives pour l'analyse des risques, que la Commission du Codex Alimentarius avait demandée au Comité sur les principes généraux de préparer, pour inclure non seulement les travaux du Codex mais aussi ceux des gouvernements. La délégation estimait que ces principes et directives devraient être restreints dans l'avenir aux travaux du Codex. Ainsi, la formulation de directives concernant « d'autres facteurs légitimes » pourrait aider à éviter de nombreux obstacles injustifiés au commerce, dans la mesure où ces facteurs légitimes se réfèrent à des aspects qui étaient généralement acceptés.

74. La délégation du Costa Rica a proposé que l'on prenne en compte l'évaluation des risques dans l'application d'une méthodologie qui évalue la validité et la transparence des fondements des conclusions utilisées à l'appui de la gestion des risques.

75. Le Comité s'est penché sur le concept de « précaution » qui faisait l'objet d'un débat au sein du Codex. De nombreuses délégations étaient d'avis que cela devrait être considéré comme une approche et non pas comme un principe car il n'était pas approprié de le présenter comme un principe de loi ou de règlement compte tenu de son caractère provisoire ou exceptionnel. Les délégations péruvienne et

⁹ CL 2000/41-LAC; CX/LAC 01/9; CX/LAC 01/9-Add.1 (observations de l'Uruguay); CRD 1 (observations de la République dominicaine); CRD 2 (observations de l'Argentine); CRD 4 (observations du Brésil); CRD 9 (observations de l'ALA); CRD 10 (observations de Consumers International); CRD 14 (observations de Cuba) et CRD 15 (rapport de l'Atelier sur l'évaluation de l'exposition).

chilienne et l'observateur de Consumers International ont déclaré que le principe de précaution était déjà inclus dans la gestion des risques mais que son application devrait être délimitée et définie afin d'éviter qu'il devienne un obstacle technique au commerce. Le Comité était d'avis que la précaution était liée à la salubrité des aliments et à la protection de la santé.

76. Le Comité s'est référé à la recommandation du Comité exécutif selon lequel la FAO/OMS devrait envisager la possibilité d'organiser des ateliers sur le thème de la « précaution » avant les réunions des Comités de coordination du Codex pour faciliter le débat sur la question au sein du Comité du Codex sur les principes généraux, et est convenu qu'il serait important d'organiser cet atelier dans la région.

ATELIER REGIONAL SUR L'ANALYSE DES RISQUES – EVALUATION DE L'EXPOSITION

77. Le Comité a été informé des recommandations de l'Atelier régional sur l'analyse des risques – évaluation de l'exposition, tenu la veille de la douzième session du Comité. Les objectifs de l'Atelier étaient les suivants:

- familiariser les participants avec les principes de l'analyse des risques et en particulier les méthodologies pour l'évaluation de l'exposition aux risques présentés par les aliments;
- sensibiliser les participants de la région à l'évaluation des risques;
- fournir des directives aux participants sur les données nécessaires pour évaluer l'exposition;
- encourager les participants à appliquer les connaissances spécialisées acquises sur l'analyse des risques présentés par les aliments dans la législation alimentaire.

Des exposés ont été faits par des orateurs de la FAO et des consultants de l'OMS/OPS/INPPAZ.

78. Le Comité a adopté les recommandations de l'Atelier:

Aux pays

- Organiser des groupes de travail sur l'analyse des risques, avec la participation des gouvernements, des producteurs/transformateurs d'aliments, des organisations de consommateurs, du monde universitaire et des associations scientifiques dans le but d'identifier les ressources humaines et matérielles pour l'évaluation des risques, de définir les limites et les besoins dans ce domaine et de proposer des stratégies et des actions pour effectuer une évaluation des risques tout le long de la chaîne alimentaire.
- Mettre à jour les tableaux concernant la composition des denrées alimentaires nationaux et régionaux qui sont préparés par le Groupe de composition des aliments d'Amérique latine (LATINFOOD) avec l'aide de la FAO.
- Effectuer des enquêtes sur la consommation alimentaire afin de déterminer les habitudes de consommation alimentaire nationales pour l'évaluation des risques et pour la composition chimique des aliments.
- Tenir dûment compte du rapport entre le contaminant et l'aliment durant l'établissement des priorités pour l'évaluation des risques.
- Demander la coopération des organisations internationales pour la formulation de projets qui seront présentés à des donateurs potentiels et à d'autres institutions financières.
- Renforcer le système de surveillance des maladies d'origine alimentaire (VETA) afin d'améliorer l'information, en particulier sur les associations pathogène-aliment.
- Etablir des systèmes d'information et de surveillance des contaminants alimentaires pour fournir une base scientifique à l'évaluation de l'exposition aux risques.
- Faire porter l'effort sur l'identification des risques les plus courants afin d'obtenir des informations pour effectuer l'analyse des risques ayant rapport à la situation nationale.

- Renforcer la gestion de la qualité des laboratoires nationaux de contrôle des aliments de manière à obtenir des données d'analyse valides. Dans le même ordre d'idée, il est recommandé que les efforts déployés pour la mise en place du Réseau inter-américain des laboratoires d'analyse des produits alimentaires (RILAA) et les laboratoires nationaux des aliments soient poursuivis.

A la Commission du Codex Alimentarius

- Encourager l'élaboration de directives pour l'évaluation des risques et analyser des stratégies possibles pour faciliter la communication sur les risques.

A la FAO, à l'OMS/OPS et à l'ISLI

- Stimuler la prise de conscience de l'importance de l'analyse des risques parmi les décideurs tant dans le secteur public que dans le secteur de la production alimentaire en organisant, entre autres choses, des ateliers régionaux avec la participation des industriels et du monde universitaire de la région et des pays développés.
- Poursuivre la diffusion des connaissances et donner une formation en analyse des risques en général ainsi que dans des domaines plus spécifiques tels que la modélisation prédictive pour l'évaluation des risques microbiologiques.

Aux pays, aux industriels, aux organisations de consommateurs et au monde universitaire

- Concevoir des stratégies pour l'élaboration d'activités conjointes en rapport avec l'analyse des risques et l'obtention de ressources.

Au secteur de la production alimentaire

- Intégrer le processus de l'analyse des risques, diffuser des connaissances parmi les différents secteurs, partager l'information sur la présence de pathogènes et de contaminants dans les matières premières et les denrées alimentaires ainsi que les ressources.

NOMINATION DU COORDONNATEUR (Point 10 de l'ordre du jour)¹⁰

79. La délégation uruguayenne a proposé que la candidature de la République dominicaine soit présentée à la vingt-quatrième session de la Commission du Codex Alimentarius pour que celle-ci la nomme Coordonnateur pour l'Amérique latine et les Caraïbes jusqu'à la fin de la vingt-cinquième session de la Commission. Cette proposition a été appuyée à l'unanimité par le Comité. M. Joaquin Rodríguez a exprimé tous ses remerciements au Comité au nom de la République dominicaine, ajoutant qu'il avait l'intention d'œuvrer avec les pays de la région pour renforcer les travaux du Codex au niveau régional. Les délégations argentine et chilienne ont proposé de coordonner les activités du Codex après la vingt-cinquième session de la Commission.

AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 11 de l'ordre du jour)¹¹

AUTRES QUESTIONS

Distribution des documents du Codex

80. La délégation mexicaine a exprimé son inquiétude au sujet de l'arrivée tardive des documents du Codex et des retards dans leur affichage sur le site web, retard qui a entravé l'examen des documents pour déterminer les positions nationales. Le Secrétariat a informé le Comité qu'il existait une page web du Codex qui contenait les rapports et les documents de travail des divers Comités du Codex, et une liste d'adresses électroniques à travers laquelle les informations étaient transmises à tous les services centraux de liaison avec le Codex. Les délégations ont été vivement engagées à envoyer en temps utile les documents qu'elles avaient entrepris de préparer.

¹⁰ CX/LAC 01/10

¹¹ CRD 16 (observations du Chili).

Travaux futurs

81. La délégation chilienne, appuyée par plusieurs autres délégations, s'est déclarée préoccupée du traitement de caractère purement informatif de certaines questions qui avaient été examinées à plusieurs reprises au cours de différentes sessions du CCLAC sans que des efforts soient faits pour définir des objectifs, des stratégies et des actions qui profiteraient à tous les pays de la région. Elle a donc suggéré qu'un plan stratégique soit établi pour le CCLAC, établissant les objectifs, les actions à court et à moyen terme et des thèmes intéressant la région qui pourraient être examinés lors des prochaines sessions du CCLAC.

82. La délégation mexicaine a fait plusieurs propositions concrètes liées à la suggestion du Chili, y compris la préparation d'un répertoire des participants d'Amérique latine aux comités du Codex, et a proposé que des pays ayant des compétences dans divers domaines puissent coordonner les positions régionales sur différentes questions. En outre, la délégation mexicaine a exprimé le souhait de faire partie de tout groupe qui serait mis en place pour élaborer un plan stratégique pour le Comité.

83. L'observateur de l'ALA a signalé qu'il était nécessaire que le Comité régional définisse sa position sur certaines questions qui étaient en cours d'examen au sein d'autres comités du Codex et qui influaient sur l'industrie de la région.

84. Le Comité s'est déclaré très intéressé par la proposition du Chili et est convenu qu'elle serait étudiée plus à fond par le Président du CCLAC en collaboration avec le Chili puis soumise aux Etats membres de la région.

85. La délégation de Cuba, appuyée par le Costa Rica, a demandé que la proposition d'un plan stratégique comprenne le renforcement des travaux d'harmonisation et de coopération dans la rédaction des normes.

86. La délégation colombienne a souhaité savoir s'il était possible d'accorder plus d'importance aux rapports demandés par la Commission aux Comités de coordination de manière à fournir une rétro-information aux pays membres.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION

87. Le Comité a été informé que sa prochaine session se tiendrait en République dominicaine dans deux ans environ. La date et le lieu exacts de la réunion seraient décidés conjointement par le Gouvernement de la République dominicaine et le Secrétariat du Codex et soumis à la Commission pour approbation.

APPENDICE
ETAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

Sujet	Etape	Mesures à prendre par	Référence dans le document ALINORM 01/36
Nomination du Coordonnateur		Commission du Codex Alimentarius à sa 24e session	par. 79
Projet de Code d'usages révisé en matière d'hygiène pour la préparation et la vente des aliments sur la voie publique	8	Gouvernements Commission du Codex Alimentarius à sa 24e session	par. 32, Annexe II
Contamination par la salmonelle dans les zones touristiques		Costa Rica (avec l'aide de la République dominicaine et du Brésil) Gouvernements CCLAC à sa 13e session	par. 37
Harmonisation et coopération en matière de législation alimentaire et de contrôle des denrées alimentaires dans la région		Gouvernements CCLAC à sa 13e session	par. 38-39
Activités des services centraux de liaison avec le Codex et des comités nationaux du Codex dans la région		Gouvernements CCLAC à sa 13e session	par. 40-56
Participation des consommateurs aux activités du Codex et questions apparentées		Gouvernements CCLAC à sa 13e session	par. 57-71
Application de l'analyse des risques dans la région		Gouvernements CCLAC à sa 13e session	par. 72-76
Suivi de l'Atelier sur l'analyse des risques – évaluation de l'exposition		Gouvernements FAO/OMS-OPS Commission du Codex Alimentarius CCLAC à sa 13e session	par. 77-78

LIST OF PARTICIPANTS/LISTA DE PARTICIPANTES/LISTE DES PARTICIPANTS

Chairman/Presidente/Président:

Dr. Joaquín Rodríguez
 Coordinador del Comité Regional del Codex para América Latina y el Caribe
 Sub-Secretaría de Seguridad Alimentaria y Nutricional
 Secretaría de Estado de Salud Pública y Asistencia Social
 Av. San Cristóbal Esq. Tiradentes
 Santo Domingo, República Dominicana
 Fax: 544-2083
 Email: rodriguezcodex@hotmail.com

ARGENTINA/ARGENTINE**Alfredo Nader**

Director de Alimentación
 Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y
 Alimentación
 Dirección Nacional de Alimentación
 Paseo Colón 922
 2^{do} Piso Of. 228
 Bs. As.
 Tel: (54) 11 4349-2054
 Fax: (54) 11 4349-2097
 E-mail: anader@sagyp.mecon.gov.ar

María Elena Lafferriere

Directora
 Instituto Nacional de Alimentos INAL/ANMAT
 (Ministerio de Salud de la Nación)
 Estados Unidos 25 Capital Federal
 Tel: (54) (11) 4331 6418
 Fax: (54) (11) 4340 0800/3539
 E-mail: melaff@anmat.gov.ar
 Internet: www.anmat.gov.ar

Teresa Elena Velich

Jefe Dpto. Vigilancia Alimentaria
 Instituto Nacional De Alimentos ANMAT
 Ministerio de Salud de la Nación
 Estados Unidos 25 Capital Federal C.P. 1101
 Tel: 4340 0888/0889
 Fax: 4340 0888/89
 E-mail: tvelich@anmat.gov.ar

Oswaldo Jorge Degdeg

Primer Secretario Embajada de Argentina
 Av. Maximo Gómez # 10 Santo Domingo, R.D.
 Tel: (809) 682-0976 / 1074
 Fax: (809) 221-2206
 E-mail: embarg@codetel.net.do

BOLIVIA/BOLIVIE**Gonzalo Dalence Ergueta**

Director de Normalización
 Instituto Boliviano de Normalización y Calidad –
 Iborca
 Calle Ricardo Mujía No 665 (Sopacachi) – La Paz
 Tel: (591-2) 418236-419038
 Fax: (591-2) 418262
 Cellular: 01516042
 E-mail: iborca@ceibo.autelnet.bo

BRASIL/BRAZIL/BRÉSIL**María Aparecida Martinelli**

Coordinadora de Comité Codex Alimentarius de
 Brasil
 Inmetro Instituto Nacional de Metrología,
 Normalización y Calidad Industrial
 SEPN 511 Bloco B Ed. Bittar III, 4^o Andar- Brasilia,
 DF.CEP – 70.750-527 Brasil
 Tel: (55-61) 3402211
 Fax: (55-61) 3473284
 E-mail: mamartinelli@montreal.com.br

María Teresa Rodrigues Rezende

Secretaria Ejecutiva de la CCAB
 Inmetro / Comité Codex Alimentarius de Brasil
 SEPN 511 Bloco B Ed. Bittar III, 4^o Andar
 Brasilia – DF – CEP – 70.750-527 Brasil
 Tel: (55-61) 3402211
 Fax: (55-61) 3473284
 Cellular: 99733400
 E-mail: seart@montreal.com.br

Dilma Scala Gelli

Instituto Adolfo Lutz
 Av. Dr. Arnaldo 355
 CEP – 02516-902-São Paulo – SP - Brasil
 Tel: (55-11) 30682932
 E-mail: dilgelli@ial.sp.gov.br
dilmasgelli@hotmail.com

Rosele B.T. Abou Rjaili

Gerente de Reglamentación
ABIA
Av. Faria Lima, 1478 – piso 11
Tel: (55-11) 3816-5733
Fax: (55-11) 3814-6688
E-mail: dtec.abia@vol.com.br

Silvia Yokoyama

Gerente de Reglamentación
ABIA
Ave. Faria Lima 1478 Piso 11
Tel: (55) 11-3816-5733
Fax: (55)11-3814 -6688
E-mail: dtec.abia@voe.com.br

CHILE/CHILI**Jaime Cornejo Catalán**

Encargado Programa Higiene de los Alimentos
Ministerio de Salud
Estado 360 Octavo Piso, of.801
Tel: 562-6641244
Fax: 562-6397110
E-mail: jcornejo@netline.cl

Antonieta Urrutía

Servicio Agrícola y Ganadero
Ministerio de Agricultura
Av. Bulnes 140
Tel: 562 688-3811
Fax: 562 671 7419
E-mail: dai@.sag.gob.cl

COLOMBIA/COLOMBIE**Javier Muñoz Ibarra**

Profesional Especializado
Ministerio de Desarrollo Económico
CRA. 13n: 28-01 piso 7
Bogotá, D.C.
Tel: 571-350 5500 ext. 1703
Fax: 350 9564
E-mail: promocion03@mindesa.gov.co

Luz Alba Cruz de Urbina

Subgerente Prevención y Control ICA
Calle 37 # 8-43 of 401
Bogotá, D.C.
Tel: 3203654
Fax: 2324695
E-mail: subprev@impsat.net.co

COSTA RICA**Jorge Arturo Jara Aguilar**

Vice Presidente
Camara Costaricense Industria Alimentaria
Apto. 2749-1000 San Jose, Costa Rica
Tel:(506) 234-1127
Fax: (506) 299-3337
E-mail: Jjara@la.ko.com

Jennifer Lee Alvarado

Jefe Unidad Técnica Especializada Registros y
Controles
Ministerio de Salud
Tel: (506) 2577821
Fax: 2221420
E-mail: drc@operamail.com
Internet: www.netsalud.sa.cr

Gisela Kopper

Directora
CITA
Universidad de Costa Rica
Tel: (506) 207-3506
Fax: (506) 253-3762
E-mail: Gkopper@cita.vcr.ac.cr
Internet: www.cita.ucr.ac.cr

Laura Ulate Castillo

Punto de Contacto Codex
Ministerio de Economía Industria y Comercial
San Pedro Ciudad Científica, San José
Tel: 2836580
Fax: 2835133

Leda Madrigal Sandi

Jefe Cuarentena
Ministerio de Agricultura
Barreal Heredia
Tel: (506) 2606190/2620225
Fax: (506) 2608301
E-mail: dirección@protecnet.go.cr

Ligia Quirós

Jefe de Salud Pública Veterinaria
Ministerio de Agricultura
Ap. Postal 662-2150
Tel: (506) 262-0219
Fax: (506) 262-0219
E-mail: lquiros@protecnet.go.cr

CUBA**Oscar B. Ponce Soto**

Funcionario
Ministerio de la Industria Pesquera
Quinta Ave. 248 Barlovento
C. Habana
Tel: (537) 29 72 94
Fax: (537) 29 72 94
E-mail: ponce@fishnavy.inf.cu

Yanay Sierra Bueno

Funcionario
Ministerio Comercio Exterior
Infanta #16 Vedado
La Habana 10400, Cuba
Tel: (537) 542025/ 550391
Fax: (537) 550461
E-mail: tpaz@infocex.cu

Gabriel Lahens Espinos

Funcionario
Ministerio del Comercio Exterior
Infanta Nr. 16 Esq. 23, Vedado
Habana, 10400, Cuba
Tel: 542025
Fax: 550461
E-mail: ipaz@infocex.cu

Teresa Infante Frómata

Directora Relaciones Internacionales
Of. Nacional de Normalización (NC)
Calle E No. 261 entre 11 y 13 Vedado
La Habana, Cuba
Tel: (537) 300022
Fax: (537) 338048
E-mail: ncnorma@ceniai.inf.cu

ECUADOR**Magda Saltos Paredes**

Reponsable del Programa Nacional de Control de Alimentos
Ministerio de Salud
Juan Darrea No.14 – 47 y RíoFrío
Tel: 541851/544267
Fax: 541-851
Cellular: 09832277

EL SALVADOR**Hazel de Palomares**

Presidente del Comité Nacional del Codex
CONACYT
Ave. Juan Pablo II y Calle Guadalupe
Centro de Gobierno
Tel: (503) 221-3583
Fax: (503) 221-4771
E-mail: hazelm_palomares@hotmail.com

GUATEMALA**Fernando Arceyoz Madriz**

Jefe Departamento Control de Alimentos
Ministerio de Salud
11 Avenida A 11-57 Z.7 La Verbena
Tel: 4409500
Fax: 4409500
Cellular: 2061436
E-mail: ctrl_alimentos@hotmail.com

Francisco Bobadilla

Codex Alimentarius – Miembro
Cámara de Industria
46 calle 24-50 zona 12 Guatemala
Tel:423-2323
Fax: 423-2323 ext. 2701

José Félix Mendizabal Pinto

Codex Alimentarius -
Miembro Cámara de Industria
46 calle 24-50 zona 12 – Guatemala
Tel: 423-2323
Fax: 423-2323 ext.2701
Cellular. 406-3605
E-mail: felix.mendizabal@kellogg.com

GUYANA

Marilyn Collins
Directora
Food & Drug Department
Mudlot Kingston, Georgetown
Tel: 592-22-56482
Fax: 592-22-54249
E-mail: mohfdd@sdnp.org.gy

HAITI

Michele B. Paultre
Director Control de Calidad
Ministerio de Comercio & Industria
Rue Legitime No. 8, Champs de Mars
Port-au Prince, Haiti
Tel: (509) 223-5630
Fax: (509) 223-8402
E-mail: Dcqcpc.mci@acn2.net

HONDURAS**Sonia Marilinda Benitez Cáceres**

Punto Focal del Codex
Secretaría de Salud
Barrio El Centro Contiguo al Correo Nacional,
Tegucigalpa
Tel/Fax: 504-2225771 ext. 1006
Cellular: 9934192
E-mail: codexhonduras@hotmail.com

MÉXICO/MEXIQUE**Carolina Jaramillo**

Subdirectora de Normalización
Secretaría de Salud
Donceles No. 39 Col. Centro
México, D.F.
Tel: 55101005 Ext. 232
Fax: 55129628
E-mail: dgcbsbysmail@ssa.gob.mx
eespinosa@mail.ssa.gob.mx

Carlos Ramón Berzunza Sánchez

Director de Asuntos Internacionales
DGN
Puente de Tecamachalco. 6
Col. Lomas de Tecamachalco
Naucalpan de Juárez
Estado de México
Tel: (52) 57299480
Fax: (52) 57299484
E-mail: cberzunz@economia.gob.mx
Internet: www.economia.gob.mx/normas

Amada Vélez

Directora de Servicios y Apoyo Técnica
Guillermo Pérez Valenzuela #127
Col. del Carmen Coyocan, México, D.F.
Tel: (5) 65828-28
Fax: (5) 65874-02
E-mail: amada.velez@sagar.gob.mx

Sandra Patricia Pina Salinas

Coordinadora Técnica
Agro BIO México
Georgia 114-701
Col. Napotes, C.P. 03810
México, D.F.
Tel: (525) 669-0878
Fax: (525) 5436260
Cellular: 04425588593
E-mail: vicsan@prodigy.net.mx

Silvia Lloréns

Directora de Regulación y Asuntos Gubernamentales
Monsanto
Bosque de Duraznos 61
México, D.F.
Tel: (525) 246-2610/246-2604
Fax: (525) 246-2666
E-mail: silvia.llorens@monsanto.com

NICARAGUA**Noemí Auxiliadora Solano Lacayo**

Jefe del Dpto. De Normalización
Ministerio de Fomento, Industria y Comercio
Km 6 y medio Carretera a Masaya
Tel: (505) 2672019
Fax: (505) 2774671
E-mail: dcytmede@tmx.com.ni
Internet: www.mific.gob.ni/ditenm

PANAMÁ**Dina Mendieta de Jiménez**

Jefa Protección de Alimentos
Ministerio de Salud
Ancon, Calle Gorgas
Tel: (507) 262-1671
Fax: (507) 262-2793
E-mail: depa01@sinfo.net
Internet: www.minsa.gob.pa

PARAGUAY**Gustavo López Bello**

Director de Organismos Económicos
Multilaterales, Ministerio de Relaciones Exteriores
IDEM
Tel: (595) 21 494 444
Fax: (595) 21 44 1115
E-mail: glopez@mre.gov.py

María Rocio Abed Oviedo

Secretaria Ejecutiva del Comité Nacional del Codex
Instituto Nacional de Tecnología y Normalización
Gral. Artigan No. 3973 C/Gral. Roa
Tel: (59521) 290160
Fax: (59521) 290873
Cellular: 0971313474
E-mail: codex@intn.gov.py

Victor Manuel Irazusta

Director Administrativo
Minist. Relaciones Exteriores
Pdte. Franco y Ayolas – Quinto Piso Ed. Ayfra
Tel: 445-135
Cellular: 0961-602826
E-mail: virazusta@hotmail.com

Blanca Estela Gompertt Giangreco

Jefe Dpto. Protección de Alimentos
Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición
Santísima Trinidad e Itapua
Asunción, Paraguay
Tel/Fax: 595 21 206 874
Cellular: 0971 204 664
E-mail: inanpy@hotmail.com

Juana Concepción Zaracho de Irazusta

Directora del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición

Av. Santísima Trinidad e Itapua

Asunción, Paraguay

Tel: (595) 21 206 874

Fax: (595) 21 206 874

E-mail: inanpy@hotmail.com

Lic. Gonzalez Rodas

Técnico

Ministerio de Relaciones Exteriores

Asunción, Pte. Franco e/Ayolas y J.E. O' Leary

Asunción, Paraguay

Tel: 595 21 498675

Fax: 498 675

Cellular: 0981 9276 88

E-mail: lizg@mre.gov.py

Internet: www.mre.gov.py

Perú/PEROU

Jorge Villena Chávez

Director General

Ministerio de Salud

Dirección General de Salud Ambiental

Las Amapolas 350, Urb. San Eugenio, Lince

Lima, Perú

Tel:(511) 4402340

E-mail: jvillena@digesa.sld.pe

Internet: www.minsa.gob.pe

Carlos Felipe Pastor Talledo

Director Ejecutivo

Ministerio de Salud

Dirección General de Salud Ambiental

Las Amapolas No. 350, Lima 14, Perú

Tel: 511 440-6871/440-6562

Fax: 511 440-8353/440-6797

E-mail: cpastor@digesa.sld.pe

REPÚBLICA DOMINICANA**DOMINICAN REPUBLIC****RÉPUBLIQUE DOMINICAINE****Bruno Cedeño**

Director General de Salud Ambiental

SESPAS

Av. Tiradentes esq. San Cristobal

Tel: (809) 544-2083 / 541-3121 ext. 2206

Fax: (809) 544-2083

Ramon Ozoria

Coordinador de los Programas de Inocuidad

Universidad Autónoma de Santo Domingo

Ciudad Universitaria

Tel:(809) 687-2564

Fax: (809) 535-5221

Cellular: 763-3851

E-mail: Ozoria@usa.net

Margarita Suero

Técnico

Secretaría Estado de Agricultura

John F. Kennedy Km 6 y medio pista Duarte

Tel: (809) 547-3888 Ext. 2377-78

Fax: (809) 227-6939

Cellular 852-3890

E-mail: sec.agric@codetel.net.do

Mayra Ivelisse Bautista de Herrera

Asesor Técnico

Instituto Dominicano de Tecnología (INDOTEC)

Ave. Nuñez de Cáceres Esq. Oloff Palmer

Tel: 566-8121

Fax: 227-8810

E-mail: indotec@codetel.net.do

Rosa Céspedes

Coordinadora de los Programas Internacionales

de Alimentación , Secretaría de Estado de Salud Pública

(SESPAS)

Av. Tiradentes esq. San Cristóbal

Tel: (809) 541-3121 ext.2382-85

Fax: (809)541-0382

Cellular. (809) 545-4560

Persia Alvarez

Asesor Técnico en el Area de Alimentos

SESPAS

Av. Tiradentes esq. San Cristóbal

Tel: (809) 541-3125 ext. 2382-85

Fax: (809) 541-0382

Cellular. (809) 753-5846

E-mail: palvarez.cristal@internet.net.do

Radhamés García López

Sub-director Dirección General de Normas

(DIGENOR)

Edificio de Oficinas Públicas Juan Pablo Duarte

Piso 11

Tel: (809) 685-1180

Fax: (809) 688-3843

Cellular. (809) 765-2281

Eugenio Pérez Jiménez

Encargado de Normas
 Dirección General de Normas (DIGENOR)
 Edificio de Oficinas Públicas Juan Pablo Duarte
 Piso 11
 Tel: (809) 686-2205/07 685-1180
 Fax: (809) 688-3843

Gaudy Bello

Analista de Normas y Sistemas de Calidad
 Centro Dominicano de Exportación (CEDOPEX)
 Av. 27 de Febrero esq. Av. Luperón
 Plaza de la Bandera
 Tel: (809) 530-5505 ext.280
 Fax: (809) 531-5800
 E-mail: economicos@cedopex.gov.do
 Internet: www.cedopex.gov.do

Observadores/Observers/Observateurs**Ing. Clara R. Lockhart**

Tec. I de la Dirección de Control de Precios
 Dpto. de Defensa y Protección al Consumidor
 (DECO)
 Tel: 685-4900
 Fax: 685-5376

Lic. Cándida Paquez L.

Coordinadora de Capacitación
 Tel: 541-31121 ext. 2382 al 85
 Fax: 541-0382

Lic. Elena Cano

Coordinadora Postgrado
 Facultad de Ciencias
 Universidad Autónoma de Santo Domingo
 U.A.S.D.
 Tel: (809) 539-8582
 Fax: (809) (1) 224-6701
 E-mail: hcano@codetel.net.do

Lic. Elia Fermin

Subdirectora Administrativa
 Instituto Dominicano de Alimentación y Nutrición
 (IDAN)
 Tel: 5350270
 Fax: 5323098

Lic. Norma Rodriguez

Encargada del Sub-Comité de Residuos de Plaguicidas
 Secretaría de Estado de Agricultura
 E-mail: sec.agric@codetel.net.do

Lic. Ydeliza Ríos R.

Encargada del Sub-Comité de Residuos de
 Medicamentos Veterinarios en los Alimentos
 LAVECEN
 Tel: 564-7700-233
 Fax: 560-0469
 E-mail: lab.veterinario@codetel.net.do

P. Susaña Luna

Supervisora Nacional del Desayuno Escolar
 Secretaría de Estado de Educación
 Dirección General de Bienestar Estudiantil
 Av. México Esq. 30 de Marzo
 Sto. Dgo. D.N.
 Tels.: 221-6632/682-7720
 Beepers: 694-4585/534-9944

Carlos Rodríguez

Presidente
 Consejo Nacional de Consumidores y Usuarios
 Inc.
 Calle Ravelo, 48
 Villa Francisca R.D.
 Tel: 682-8550
 Fax: 685-7650
 Internet: WWW.IDOCON.ORG

Rafael O. Aragonés

Téc. Nutrición Humana
 Dirección General (Bienestar Estudiantil)
 SEE
 Av. México Esq. 30 de Marzo
 Santo Domingo, D.N.
 Tels.: 221-6632/682-2720/254-2704

Uruguay

Ana María Berti

Director
 Ministro de Ganadería, Agricultura y Pesca
 Millan 4703
 Montevideo, Uruguay
 Tel: (598-2) 309.30.69
 Fax: (598-2) 309.30.69
 Cellular: 099-180 854
 E-mail: anaberti@hotmail.com

Juan Angel Rodríguez Servetti

Director de Calidad
 LATU
 Ave. Italia 6201
 Montevideo, Uruguay
 Tel: 6013724
 Fax: 6042960
 Cellular: 099682966
 E-mail: Jrodrig@catv.org.uy

**OBSERVER COUNTRIES
PAÍSES OBSERVADORES
PAYS OBSERVATEURS**

BAHAMAS

Patricia Bethel

Asst. Director of Fisheries
Dept. Of Fisheries
P.O. Box N-3028 Nassau
Tel: (242)361-8743
Fax: (242)361-4236
Cellular: (242)557-8873
E-mail: pbethel@yahoo.com

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

Patrick Clerkin

Director Asociado US para el Codex
Departamento de Agricultura
Room 4861 S; 14th Street & Independence Avenue
Washington D.C.
Tel: (202) 690-4042
Fax: (202) 720-3157
E-mail: Patrick.clerkin@usda.gov
Internet: www.fsis.usda.gov/oa.codex

Maritza Colón Pullano

Directora Asociada, Office of International Programs
Oficina de Programas Internacionales
Food & Drug Administration
1500 Fishers Ln, Rockville, MD
Tel: (301)827-4553
Fax: (301) 827-1451
E-mail: mpullano@oc.fda.gov
Internet: www.fda.gov

Carlos G. Suárez

Especialista Agrícola
Foreign Agricultural Service
P.H. Ureña #133. 4to piso
Tel: (809) 227-0112
Fax: (809) 732-9454
E-mail: suarezc@fas.usda.gov

Observers/Observadores/Observateurs

Thomas J. Billy

Chairman of the Codex Alimentarius Commission
Washington D.C.
Tel: (202) 720-7025
Fax: (202) 720-1057

Cecilia Gastón

Novigen Sciences, Inc.
1730 Rhode Island Ave. N.W.
Tel: (202) 293-5374
Fax: (202) 293-5377

J.P. Passino

USDA
E. Mail: passinoj@fas.usda.gov

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES
ORGANISATIONS INTERNATIONALES

ASOCIACIÓN LATINOAMERICANA DE
AVICULTURA (ala)

Juan Daniel Irigoyen

Asesor – Representante Ante Codex
ALA (Asociación Latinoamericana de Avicultura)
Corrientes 119, 7mo. 710
C1043 AAB, Buenos Aires, Argentina
Tel: 54(11) 43135666
Fax: 54 (11) 4313 5666
E-mail: capia@ssdnet.com.ar
avilatin@entelchile.net
Internet: www.capia.com.ar
www.ala.com.ch

Confédération mondiale de l'industrie de la santé
animale (COMISA)

Raúl Guerrero

COMISA-FILASA
2424 West 131st Street
Tel: (317) 277-4434
Fax: (317) 277-4755
E-mail: guerrero_raul@lilly.com

CONSUMERS INTERNATIONAL

Héctor Emilio Villaverde Squitin

Responsable de Alimentos
CEADU-CUA
Salterain 929 Of.501
Tel: (598-2) 4136072
Fax: (598-2) 4136072
Cellular: 094454171
E-mail: Ceadue@chasque.apc.org
huillave@internet.com.uy

Altagracia Paulino

Presidenta Fundecon
Av. Pedro H. Ureña #139 Torre A 1er piso
Local 103-3 La Esperilla
Sto. Dgo., Rep.Dominicana.
Tel: (809) 563-3907
E-mail: fundecon@hotmail.com

**INTERNATIONAL BIOTECHNOLOGY FORUM
(IBF)****Michael Phillips**

Biotechnology Industry Organization
1624 ST. N.W. Suite 1100
Washington, D.C. 20006, USA
Tel: (202) 857-0244
Fax: (202) 857-0237
E-mail: mphillips@bio.org

**INTERNATIONAL COUNCIL OF GROCERY
MANUFACTURERS ASSOCIATIONS (ICGMA)****Janet Collins**

Director
ICGMA
600 Thirteenth St.
Washington, D.C.
Tel: (202) 383-2861
Fax: (202) 783-1924
Cellular. (703) 868-3280

**INTERNATIONAL LIFE SCIENCES
INSTITUTE (ILSI)****Eduardo Cervantes**

Miembro Representante Comité FAO/ILSI
ILSI
Ruben Dario No. 115
México 11580
Tel: (52) 5262-2124
Fax: (52) 5262-2005
E-mail: jcervantes@la.ko.com

Filiberto Beltrán

ILSI México
Km 1 Carretera al Campo Mitar
Querétaro, México, C.P. 76200
Ap. 78
Tel: (42) 38 12 54
Fax: (42) 11-14-75
E-mail: filiberto.beltran@kellogg.com

**JOINT FAO/WHO SECRETARIAT
SECRETARIADO CONJUNTO FAO/OMS
SECRÉTARIAT MIXTE FAO/OMS****Gracia Brisco**

Oficial de Normas Alimentarias/FAO
Viale delle Terme di Caracalla - 00100 Rome, Italy
Tel: 39 06 5705 2700
Fax: 39 06 5705 4593
E-mail: gracia.brisco@fao.org

Maya Piñeiro

Oficial de Nutrición, Control de Alimentos
Viale delle Terme di Caracalla – 00100 Rome, Italy
Tel: (39) 06 5705 3308
Fax: (39) 06 5705 4593
E-mail: maya.pineiro@fao.org

FAO**Cecilio Morón**

Oficial Principal de Política Alimentaria y Nutrición
Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe
Casilla 10095- Santiago, Chile
Tel: (562) 3372208
Fax: (562) 337 2101
E-mail: Cecilio.Moron@fao.org

Carmen Dardano de Newman

Food Nutrition Office
Subregional Office for the Caribbean
6th Floor, P.O. Box 631-C/
Bridgetown, Barbados
Tel: 246 427-7110
Fax: 246 427 6075
E-mail: Carmen.Dardano@field.fao.org

OMS-OPS/WHO-PAHO**Juan Cuéllar**

Responsable de Cooperación Técnica
OPS/OMS-INPPAZ
Talcahuano 1660, Martínez
Buenos Aires 1640, Argentina
Tel.: 54 11 4836 0527
Fax: 54 11 4836 0927
E-mail: cuellarj@inppaz.ops-oms.org

Rosario Cabrera Tejada

Prof. Nacional Alimentos y Zoonosis
OPS/OMS
Recta Final Esquina Pepillo Salcedo
Tel: (809) 562-1519
Fax: (809) 544-0322
Cellular: (809) 840-2696
E-mail: rcabrera@dor.ops-oms.org
Internet: www.dor.palto.org

Mirtha Nassetta

Asesora Temporera
OPS/OMS
Arenales 230
5000 Cordoba
Tel: (54) 351-4342731/35
Fax: (54) 3541-489653
Cellular: 351 155108325
E-mail: mnassetta@cordoba.com.ar
Mnassettae@yahoo.com

**ALINORM 01/36
ANNEXE II****PROJET DE CODE D'USAGES RÉVISÉ EN MATIÈRE D'HYGIÈNE POUR LA
PRÉPARATION ET LA VENTE DES ALIMENTS SUR LA VOIE PUBLIQUE
(Norme régionale – Amérique latine et Caraïbes – CAC/RCP 43 – 1997)
(À l'étape 8 de la Procédure)****TABLE DES MATIÈRES**

SECTION 1 - CHAMP D'APPLICATION.....	26
SECTION 2 - OBJECTIFS.....	26
SECTION 3 - DÉFINITIONS.....	26
SECTION 4 - SPÉCIFICATIONS CONCERNANT LES INTRANTS ET LES INGRÉDIENTS	26
4.1 ACHAT DES INTRANTS ET DES INGRÉDIENTS.....	26
4.2 TRANSPORT, RÉCEPTION ET ENTREPOSAGE DES INTRANTS ET DES INGRÉDIENTS	27
SECTION 5 - LIEU DE PRÉPARATION DES ALIMENTS.....	28
5.1.1 ESPACES INTERNES.....	28
5.1.2 ESPACES EXTERIEURS	28
5.1.3 INSTALLATIONS SANITAIRES.....	29
5.2 PRATIQUES D'HYGIÈNE	29
SECTION 6 – SPÉCIFICATIONS CONCERNANT LA PRÉPARATION DES ALIMENTS.....	30
6.1 MANIPULATION HYGIÉNIQUE DES ALIMENTS FRAIS	30
6.1.1 FRUITS ET LEGUMES.....	30
6.1.2 VIANDE ET POISSON FRAIS	30
6.1.3 AUTRES ALIMENTS	31
6.2 SPÉCIFICATIONS CONCERNANT LA PRÉPARATION FINALE.....	31
SECTION 7 - SPÉCIFICATIONS CONCERNANT LE TRANSPORT DES ALIMENTS PRÉPARÉS	32
SECTION 8 – SPÉCIFICATIONS CONCERNANT LA VENTE DES ALIMENTS SUR LA VOIE PUBLIQUE.....	33
SECTION 9 – MANIPULATION ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS, ET LUTTE CONTRE LES RAVAGEURS	34

PROJET DE CODE D'USAGES RÉVISÉ EN MATIÈRE D'HYGIÈNE POUR LA PRÉPARATION ET LA VENTE DES ALIMENTS SUR LA VOIE PUBLIQUE

SECTION 1 - CHAMP D'APPLICATION

Le présent code énonce une série de spécifications et de règles à observer dans la préparation et la vente, sur la voie publique, d'aliments et de boissons destinés à la consommation immédiate.

Le code est applicable à tous les endroits où ces produits sont préparés, aux points de vente et aux moyens de transport utilisés.

SECTION 2 - OBJECTIFS

Le code a pour objet la production d'aliments sains et propres à la consommation, protégeant ainsi la santé des personnes qui recourent à ce type d'alimentation.

Il s'appuie sur le Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CAC/RCP 1-1969, Rév.3 (1997).

SECTION 3 - DÉFINITIONS

Les définitions qui figurent dans les documents du Codex Alimentarius sont applicables aux fins du présent code. D'autres définitions pertinentes sont les suivantes:

- Eaux usées: effluents domestiques et industriels.
- Aliments vendus sur la voie publique: aliments et boissons prêts à la consommation, préparés et/ou vendus dans les rues et autres lieux publics.
- Environnement: endroit/lieu où les aliments sont préparés, conservés, exposés, servis et/ou consommés.
- Autorisé: qui a été permis par l'autorité compétente.
- Aliments et boissons destinés à la consommation immédiate: toute denrée ou boisson chaude ou froide prête à la consommation.
- Ingrédient: toute substance, y compris un additif alimentaire, utilisée pour la fabrication ou la préparation d'un aliment et présente dans le produit final, même sous une forme modifiée.
- Intrants: tous matériaux et articles, y compris récipients et emballages, utilisés pour la préparation et la consommation d'aliments.
- Examen organoleptique: évaluation conduite à l'aide des sens (vue, odorat, toucher, goût).
- Manipulateur d'aliments: toute personne qui manipule directement les aliments emballés ou non emballés, le matériel et ustensiles alimentaires ou les surfaces en contact avec les aliments et devrait donc se conformer aux exigences en matière d'hygiène alimentaire.
- Périssable: qui s'altère ou se décompose rapidement.
- Point de vente: toute installation fixe ou mobile pour la vente sur la voie publique de denrées ou de boissons destinées à la consommation immédiate.
- Vaisselle: verres, assiettes, plats, coutellerie et ustensiles utilisés durant la consommation et la vente.

SECTION 4 - SPÉCIFICATIONS CONCERNANT LES INTRANTS ET LES INGRÉDIENTS

4.1 Achat des intrants et des ingrédients

4.1.1 Acheter des intrants et des ingrédients vendus par des détaillants agréés ou des sources accréditées, entreposés dans des conditions adéquates, réfrigérés/congelés s'il s'agit de denrées périssables, conservés sur des étagères, dans des boîtes, des paniers, etc., et protégés contre toute contamination.

4.1.2 Acheter des intrants et des ingrédients emballés, accompagnés du nom ou d'une garantie du fabricant. Ne pas acheter des denrées non étiquetées et/ou non emballées et/ou ne portant pas clairement l'indication de la durée limite de conservation qui ne doit pas être dépassée, le cas échéant.

4.1.3 Acheter uniquement des produits et des ingrédients dont les propriétés organoleptiques sont adéquates ou correspondent aux caractéristiques ou à la nature de l'aliment frais ou cru, ou qui ne présentent pas de signes d'altération et/ou de falsification.

4.1.4 Acheter uniquement des produits et ingrédients périssables qui ont été conservés à une température adéquate.

4.1.5 Acheter uniquement des produits dont l'origine est agréée et/ou contrôlée, ou qui sont conservés, transportés ou maintenus dans des conditions adéquates ou appropriées.

4.1.6 Ne pas acheter de denrées en quantités supérieures à la capacité du lieu de stockage/maintenance.

4.2 Transport, réception et entreposage des intrants et des ingrédients

4.2.1 Transporter tous les articles et/ ou ingrédients achetés dans des conditions adéquates, en évitant tout risque de contamination chimique, physique ou biologique et d'altération des denrées, en maintenant une température adéquate et en isolant chaque produit de manière à empêcher une contamination croisée. Ils ne devraient pas être transportés en même temps que des substances toxiques et/ou chimiques (désinfectants, détergents, pesticides, etc.). Pour les produits emballés, suivre les instructions du fabricant sur l'étiquette; et/ou assurer des conditions d'entreposage conformes aux principes généraux d'hygiène alimentaire et aux dispositions légales applicables.

4.2.2 Le véhicule, les récipients et les emballages utilisés pour le transport des denrées devraient être dûment nettoyés et désinfectés, et avoir un espace interne suffisant et l'équipement nécessaire pour garantir la salubrité et la qualité des aliments.

4.2.3 Les intrants et les ingrédients doivent être réceptionnés et conservés dans un endroit propre et protégé; la viande, les abats, les poissons et autres denrées périssables doivent être placés sur des plateaux, respectivement sous réfrigération et/ou congélation, et les produits en vrac dans des conteneurs propres.

4.2.4 Les étagères, les boîtes et le lieu d'entreposage devraient être réalisés avec des matériaux non contaminants, être propres et protégés contre la poussière et autres agents de contamination.

4.2.5 Les récipients contenant des aliments doivent être clairement étiquetés et/ou identifiés et placés dans des zones distinctes de celles où se trouvent les produits non comestibles, tels que savon, désinfectants, pesticides ou autres substances toxiques ou vénéneuses.

4.2.6 Assurer la rotation des stocks selon le principe "premier entré, premier sorti".

4.2.7 Protéger les denrées alimentaires de la contamination par les ravageurs (insectes et rongeurs) et autres agents biologiques.

Note HA (Analyse des risques) – Les produits alimentaires peuvent être contaminés par des micro-organismes pathogènes. Des bactéries peuvent se développer lorsque le réglage de la durée et de la température n'est pas adéquat. La proximité de produits différents peut être cause de contamination croisée. L'exposition ambiante peut contaminer les aliments. Il peut y avoir contamination physique et chimique lorsque des aliments et des produits non comestibles sont transportés en même temps. Les contaminants chimiques, physiques et biologiques peuvent être contrôlés dès la source/origine des denrées.

Note CCP (Points de contrôle pour leur maîtrise) – Le contrôle de la durée et de la température est une mesure efficace pour empêcher la prolifération bactérienne et l'altération des aliments. La séparation des produits alimentaires peut éviter la contamination croisée. Mettre les aliments à l'abri de l'air, de la poussière et d'autres vecteurs ambiants pour en préserver la salubrité et la qualité. La propreté et la désinfection du lieu de transport sont essentielles pour prévenir une contamination physique, chimique et biologique. Le choix du lieu d'achat/origine du produit assure la maîtrise des risques jusqu'aux stades du transport et de l'entreposage.

SECTION 5 - SPÉCIFICATIONS CONCERNANT LE LIEU OU L'AIRE DE PRÉPARATION

5.1 Lieu de préparation des aliments

5.1.1 Espaces internes

5.1.1.1 Ils doivent être conçus et construits conformément aux critères énoncés dans la Section IV du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CAC/RCP 1-1969, Rév.3 - 1997).

5.1.1.2 Ils doivent être suffisamment éclairés, tenus dans la mesure du possible toujours propres et éloignés de toute source de contamination (ordures, eaux usées, animaux).

5.1.1.3 Les installations doivent être réalisées avec des matériaux adéquats, pour pouvoir être nettoyées et désinfectées aisément chaque fois qu'il le faudra.

5.1.1.4 L'eau utilisée pour laver les articles et les récipients doit être potable.

5.1.1.5 Les réservoirs à eau doivent être nettoyés aussi souvent que nécessaire.

5.1.1.6 Les eaux usées doivent être évacuées de façon adéquate et ne devraient pas constituer un risque pour l'approvisionnement en eau potable, pour les aliments, pour le milieu environnant et pour les personnes chargées de la manipulation des aliments.

5.1.1.7 Le lieu de travail, y compris les surfaces entrant en contact avec les aliments (ustensiles, plan de travail, couteaux, sorties d'eau, etc.) devraient être en bon état, bien entretenus et être lavés avec de l'eau potable et désinfectés s'il y a lieu.

5.1.1.8 Ne pas placer les aliments dans des récipients ayant préalablement contenu des substances toxiques ou nuisibles à la santé, tels que insecticides, peinture ou huile pour moteurs.

5.1.1.9 Ne pas conserver des produits combustibles, toxiques ou inflammables en contact direct avec les aliments. Observer les règles de sécurité et de protection concernant l'usage de l'électricité et la manipulation des substances toxiques, explosives et inflammables.

5.1.2 Espaces extérieurs

5.1.2.1 Ils doivent être suffisamment propres, protégés du soleil, de la poussière et du vent, et ne pas être directement accessibles au public et aux consommateurs.

5.1.2.2 La construction et l'entretien des équipements tels que fourneaux et appareils similaires doivent en garantir un usage sûr et approprié.

5.1.2.3 L'approvisionnement en eau potable doit être suffisant pour les besoins. Lorsqu'elle ne provient pas d'une source potable publique, l'eau doit répondre aux mêmes exigences de qualité que l'eau potable.

5.1.2.4 Le lieu de préparation des aliments doit être situé à au moins 60 à 70 cm du sol et être en rapport avec la quantité d'aliments à préparer, manipuler et conserver.

5.1.2.5 Les équipements, les ustensiles, les sorties d'eau, le plan de travail et autres éléments devraient répondre aux conditions indiquées au point 5.1.1.

Note HA - Les zones adjacentes et les surfaces peuvent être une source de contamination physique et biologique. Une eau de qualité inadéquate ou contaminée est une source de contamination des aliments, des personnes chargées de leur manipulation, des consommateurs et de l'environnement.

Note CCP - Les zones adjacentes et les surfaces doivent toujours être nettoyées, désinfectées et dûment entretenues. L'eau doit être potable, puisqu'elle est utilisée comme ingrédient (sous forme d'eau et de glace) et pour laver les produits alimentaires, les surfaces en contact avec les aliments, les mains, les ustensiles, etc.

5.1.3 Installations sanitaires

5.1.3.1 L'eau potable transportée doit être conservée dans un conteneur adéquat (facile à nettoyer, non toxique, hermétiquement fermé, muni d'un couvercle et doté d'un robinet), réalisé de façon à préserver le produit et à empêcher toute contamination.

5.1.3.2 Les conteneurs, les ustensiles et les plans de travail utilisés durant la manipulation des aliments devraient être réalisés avec des matériaux non toxiques, faciles à nettoyer, et résistants aux hautes températures lorsqu'ils servent pour la cuisson des aliments.

5.1.3.3 Les détergents et les désinfectants utilisés pour nettoyer et désinfecter les plans de travail, les ustensiles, les sorties d'eau, etc., devraient autant que possible être non toxiques et non corrosifs (Add.I CAC/RCP 1-1969, Rév. 3 – 1997).

5.2 Pratiques d'hygiène

Les personnes qui sont en contact direct ou indirect avec les aliments, les produits ou les ingrédients et/ou qui les manipulent, devraient être en bonne santé, conformément au *Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CAC/RCP 1-1969, Rév. 3 – 1997*¹

5.2.2 Les cheveux doivent être totalement couverts durant la manipulation des aliments. Les ongles doivent être propres et coupés courts.

5.2.3 Les personnes qui préparent ou manipulent les aliments ne devraient pas cracher, éternuer ou fumer durant leur travail et devraient éviter les comportements/habitudes susceptibles de compromettre la salubrité des aliments.

5.2.4 Les manipulateurs d'aliments devraient porter des vêtements propres, qu'ils peuvent protéger à l'aide d'un tablier ou d'une blouse. Les vêtements devraient être changés chaque jour ou à chaque fois que cela est nécessaire.

5.2.5 Les manipulateurs d'aliments ne devraient pas porter de bagues ou de bracelets durant la manipulation des aliments.

5.2.6 Il faut éviter de manipuler argent et aliments en même temps.

5.2.7 Il faudrait se laver soigneusement les mains et les avant-bras avec de l'eau potable et un savon désinfectant après avoir utilisé les toilettes et manipulé directement des produits alimentaires frais, tels que viande, fruits et légumes, et avant de manipuler des aliments préparés ou semi-préparés.

5.2.8 Les personnes qui manipulent les aliments devraient être formés aux règles d'hygiène à observer pour la manipulation des aliments et être capables de protéger les aliments à tout moment.

5.2.8.1 Les ustensiles, les plats, les verres, les sorties d'eau, les plans de travail, etc. devraient être nettoyés et désinfectés après chaque étape de la préparation, avant la préparation finale du produit ou la manipulation de l'aliment prêt à consommer, et immédiatement après la consommation.

Note HA - Il existe de nombreuses sources de contamination des aliments, et/ou de contamination croisée entre produits alimentaires, des surfaces et des mains par contact direct ou indirect, et certaines conditions sont susceptibles de favoriser la prolifération de bactéries pathogènes ou la contamination des aliments.

Note CCP – Tous les ingrédients et les différentes étapes de la manipulation des aliments doivent être considérés et analysés en rapport avec la possibilité d'une prolifération bactérienne pathogène et/ou l'introduction directe ou indirecte de contaminants. Éviter des conditions de durée/température excessives et toute possibilité de contamination, à chaque étape de la chaîne (achat, transport, entreposage, exposition, manipulation, etc.)

¹ Jaunisse, diarrhée, vomissements, fièvre, mal de gorge accompagné de fièvre, lésions de la peau visiblement infectées (furoncles, coupures, etc.), écoulement de l'oreille, des yeux ou du nez (Section 7.2 – Maladies et blessures, *Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CAC/RCP 1-1969, Rév. 3 – 1997*).

SECTION 6 – SPECIFICATIONS CONCERNANT LA PREPARATION DES ALIMENTS

6.1 Règles d'hygiène à observer pour la manipulation des aliments frais

6.1.1 Fruits et légumes

6.1.1.1 N'utiliser que des fruits et des légumes préservés de toute contamination et conservés de façon adéquate.

6.1.1.2 Choisir les fruits et les légumes, en éliminant les parties ou les éléments impropres à la consommation humaine, et vérifier leur intégrité.

6.1.1.3 Laver et désinfecter les fruits et les légumes avant de les consommer directement ou de les utiliser pour la préparation des aliments s'il y a lieu.

6.1.1.4 Préparer chaque fruit et chaque légume comme il convient et conformément à l'usage qui doit en être fait.

6.1.1.4.1 Eplucher, presser et/ou couper les fruits et les légumes à l'aide d'instruments et d'outils adéquats et rendus hygiéniques, s'il y a lieu.

6.1.1.5 Conserver les fruits et les légumes préparés à l'avance dans des récipients rendus hygiéniques, dûment couverts et maintenus à une température maximale appropriée au produit en question.

Note HA - Les fruits et les légumes peuvent être contaminés à l'origine et/ou par contamination croisée sur le marché (eau de refroidissement, contact avec des surfaces et d'autres produits) par des bactéries pathogènes, des virus et des parasites. Il faut veiller à ne pas contaminer les surfaces et/ou le produit final. Le dépistage des contaminants de nature chimique (pesticides, mycotoxines, etc.) doit être effectué à la source et pendant le transport et l'entreposage, car il n'existe aucune mesure de prévention efficace à mettre en œuvre au stade de la préparation finale. Le tri manuel peut permettre de maîtriser les risques physiques.

Note CCP - Le tri, le rinçage, le lavage et la désinfection sont des mesures importantes et indispensables qui peuvent être mises en application avant l'entreposage (pour éviter la contamination dans le réfrigérateur ou autre lieu de stockage) ou immédiatement avant l'utilisation. Éviter toute humidité excessive ou résiduelle à la surface du produit, pour empêcher la prolifération bactérienne et pour un meilleur entreposage. Choisir le lieu de vente et l'origine du produit aux fins de la maîtrise des risques.

6.1.2 Viande et poisson frais

6.1.2.1 Le cas échéant, décongeler la viande ou le poisson dans un réfrigérateur, pendant la nuit ou le laps de temps nécessaire; un four à micro-onde peut être utilisé pour accélérer le processus. Éviter de décongeler à température ambiante.

6.1.2.2 Éviter d'exposer trop longuement la viande ou le poisson frais à température ambiante pendant la préparation.

6.1.2.3 Manipuler la viande ou le poisson frais de façon à prévenir une contamination immédiate ou postérieure, directe ou indirecte (croisée) de la viande ou du poisson, du plan de travail, des ustensiles et d'autres produits alimentaires.

6.1.2.4 Nettoyer la viande ou le poisson frais, en éliminant au besoin les parties indésirables.

Note HA - La viande ou le poisson frais peuvent être contaminés à l'origine ou durant sa manipulation/commercialisation et présenter alors des bactéries pathogènes, des virus et des parasites, constituant ainsi une source de contamination potentielle (surfaces, manipulateurs, ustensiles, etc.). Une décongélation incorrecte peut entraîner une prolifération bactérienne pathogène à la surface du produit, puisque celle-ci restera pendant longtemps à température ambiante. On vérifiera la présence de contaminants de nature chimique, par exemple d'antibiotiques et de sulfites, à l'origine et pendant le transport, l'entreposage et autres étapes précédant l'achat du produit.

Note CCP - Nettoyer et désinfecter toutes les surfaces qui sont entrées en contact avec la viande ou le poisson frais, afin d'empêcher la contamination des aliments prêts à consommer. Éviter d'exposer la viande ou le poisson frais à une température ambiante trop élevée de manière pour prévenir la prolifération de bactéries pathogènes. Choisir le lieu d'achat et l'origine des produits pour s'assurer que les risques ont été maîtrisés aux étapes précédentes.

6.1.3 Autres aliments

6.1.3.1 Fromages, saucissons, saucisses et aliments similaires doivent être manipulés dans des conditions d'hygiène:

6.1.3.1.1 Éviter le contact avec les mains; effectuer toutes les opérations (découpage en tranches ou en morceaux, hachage, etc.) à l'aide d'instruments et/ou d'ustensiles adéquats.

6.1.3.1.2 Éviter une exposition excessive à température ambiante.

6.1.3.1.3 Préparer la quantité nécessaire pour un maximum de quatre heures de travail.

6.1.3.2 Les récipients et les aliments emballés ne doivent présenter aucun signe d'altération (corrosion, altération visuelle, etc.).

6.1.3.3 Les produits comme les céréales, la farine, le sucre, le sel et autres doivent être conservés à l'abri de l'humidité dans des récipients adéquats munis d'un couvercle, afin d'éviter toute altération/contamination.

6.1.3.4 Ne pas utiliser d'œufs crus dans la préparation d'aliments et de boissons destinés à la consommation immédiate, s'ils ne doivent pas être cuits.

La mayonnaise, les sauces aux œufs, les mousses et autres mets à base d'œufs crus devraient provenir d'établissements industriels.

6.1.3.5 Pour les autres produits, le fabricant doit fournir des indications concernant l'entreposage et l'utilisation, qui doivent être conformes aux règles d'hygiène.

Note HA - Les aliments peuvent être contaminés à l'origine et par des appareils et des ustensiles mal nettoyés et non désinfectés. Les œufs peuvent être contaminés intérieurement par des bactéries pathogènes.

Note CCP - Éviter toute source de contamination et/ou la prolifération de bactéries pathogènes. Choisir le lieu d'achat et l'origine des produits de façon à assurer la maîtrise des risques.

6.2 **Spécifications concernant la préparation finale**

6.2.1 Cuire suffisamment les aliments et contrôler le changement de couleur, d'aspect et/ou de consistance en cours de cuisson.

6.2.2 Avant la cuisson, protéger les aliments de toute source de contamination possible. Si les aliments préparés doivent être assaisonnés avec des ingrédients non cuits, éviter tout contact excessif avec ces derniers, en termes de durée et de température, avant la consommation.

6.2.3 Entre la préparation et la consommation des aliments, il faudra respecter les délais suivants:

6.2.3.1 Un maximum de 6 heures pour les aliments conservés à une température de plus de 60°C.

6.2.3.1 Une journée au plus pour les aliments conservés à une température maximale de 5°C.

6.2.3.2.1 Pour les aliments chauds, le temps de refroidissement à une température de 5°C ne devra pas dépasser les trois heures.

6.2.3.3 Ne réchauffer complètement les aliments réfrigérés qu'une seule fois, en les portant à une température de 70°C, immédiatement avant la consommation.

6.2.4 La préparation des sandwichs au point de vente doit être faite au moment même de la consommation.

6.2.5 Les salades fraîches et les plats préparés à base de fruits frais devront de préférence être assaisonnés au moment de la consommation.

6.2.6 Les autres types de salades (macédoines de légumes, salades avec assaisonnement à base de mayonnaise, crème, fromage, jambon, etc.) devront être conservées à une température inférieure à 5°C entre le moment de leur préparation et la consommation finale.

6.2.7 Les aliments qui seront cuits/chauffés immédiatement avant d'être consommés (pizza, kibe, etc.) doivent être conservés à moins de 5°C.

6.2.8 Il faudra s'abstenir de réutiliser les restes et de préparer des aliments en quantité supérieure à la capacité journalière de vente.

Note HA - Les micro-organismes sont thermosensibles, à un degré qui est fonction de leurs caractéristiques biologiques et du type/durée d'exposition à des températures nocives. La cuisson ménagère n'est toutefois pas suffisante pour stériliser les aliments. A température ambiante, les bactéries résiduelles peuvent se multiplier de façon géométrique et leur nombre final dépendra du temps d'exposition à une température inadéquate, supérieure à 5°C. En-dessous de 5°C, la prolifération ralentit de sorte que le risque d'avoir la même intensité de bactéries pathogènes diminue. D'autres facteurs peuvent limiter/intensifier l'effet de la chaleur: un faible pH, un taux d'acidité élevé, une forte concentration de sel, la présence d'additifs, etc. (la faible teneur en humidité est utilisée pour limiter les effets de la chaleur, et non pas pour les renforcer). D'autres pathogènes, comme les parasites des poissons, peuvent être contrôlés à travers la réfrigération, pendant une période de temps déterminée, avant l'utilisation. Certaines bactéries peuvent produire des toxines thermostables dans le produit.

Note CCP - Considérant que la thermosensibilité des organismes pathogènes et d'autres facteurs peuvent être utilisés pour les maîtriser, il est nécessaire de procéder à une cuisson complète du produit, pour en atteindre les parties intérieures, puis de le conserver aux basses températures pour maîtriser les risques bactériens.

SECTION 7 - SPECIFICATIONS CONCERNANT LE TRANSPORT DES ALIMENTS PREPARES

7.1 Les véhicules utilisés pour transporter des aliments préparés doivent avoir un compartiment séparé, protégé du soleil, du vent, de la poussière, de la pluie et autres contaminants.

7.2 Ce compartiment doit être réalisé avec des matériaux propres au transport d'aliments, étanches et faciles à nettoyer.

7.3 Le transport des déchets doit avoir lieu dans des conteneurs spéciaux dûment fermés afin de protéger les aliments.

7.4 S'il y a lieu, les aliments devront être transportés dans des conteneurs appropriés (réalisés dans des matériaux non toxiques, bien nettoyés et désinfectés), dûment scellés et protégés contre la contamination extérieure.

7.5 La température doit être contrôlée, en évitant de tenir à température ambiante des aliments qui doivent rester chauds ou réfrigérés, lorsque le transport dure plus d'une heure et/ou conformément aux procédures à suivre pour empêcher la prolifération bactérienne.

7.6 Lorsque le transport dure plus de deux heures, les récipients qui contiennent les aliments peuvent être placés dans des conteneurs thermiques.

7.6.1 Placer les aliments préparés chauds dans des conteneurs thermiques séparés des aliments préparés froids ou réfrigérés. Utiliser des conteneurs thermiques différents pour les deux types d'aliments préparés.

7.6.2 Lorsqu'il n'est pas possible de transporter les aliments préparés à une température constante de plus de 60°C, ceux-ci doivent être réfrigérés au préalable suivant les indications données à la section 6.2.3.

Note HA - Le transport peut être une source de contamination et/ou une étape de la prolifération bactérienne.

Note CCP - Éviter toute situation susceptible de contaminer les aliments et/ou de favoriser la prolifération des bactéries.

SECTION 8 - SPECIFICATIONS CONCERNANT LA VENTE DES ALIMENTS SUR LA VOIE PUBLIQUE

8.1 Lieu de vente à l'extérieur

8.1.1 Le point de vente (kiosque, voiture des quatre saisons, éventaire mobile, etc.) doit être réalisé avec des matériaux solides et résistants, et pouvoir être rendu hygiénique facilement.

8.1.2 Le point de vente et son environnement doivent être maintenus propres, exempts de débris et en bon état.

8.1.3 Lorsqu'il n'est pas utilisé, le point de vente doit être protégé et, s'il s'agit d'une structure mobile, placé dans un endroit propre.

8.1.4 Le point de vente en plein air ne devrait pas être destiné à d'autres usages.

8.1.5 Il doit être situé dans une zone autorisée, de façon à être protégé contre la contamination dérivant du trafic automobile, des piétons, des animaux domestiques et/ou d'autres vecteurs.

8.1.6 Le point de vente ne doit pas contenir d'effets personnels tels que vêtements, chaussures, couvertures, tabac, etc. Éviter tout contact entre les effets personnels et la zone destinée à la préparation, au stockage et/ou à la consommation des aliments.

8.1.7 Les éléments décoratifs (vases, avec ou sans fleurs ou plantes, etc.) seront placés de façon à ne pas constituer une source de contamination des aliments.

Note HA - Le milieu environnant peut être porteur de risques pour les aliments.

Note CCP - La zone extérieure destinée à la vente des aliments doit être choisie avec soin et les conditions du milieu environnant devront être adéquates dans la mesure du possible.

8.2 Protection et vente des aliments

8.2.1 Pour servir les aliments et les boissons, on utilisera des articles jetables (assiettes, ustensiles, verres, serviettes, etc.).

8.2.1.1 Si cela n'est pas possible, les articles de service réutilisables en bon état devraient être lavés, nettoyés et désinfectés après chaque utilisation.

8.2.1.1.1 Les restes laissés dans les plats, dans les verres, etc. devraient être déposés dans des récipients sûrs et adaptés, munis d'un couvercle, et non pas consommés par des animaux domestiques et/ou d'autres vecteurs. Les articles jetables usagés devraient être déposés dans des conteneurs séparés de ceux utilisés pour les restes, et devraient être également adaptés et sûrs.

8.2.1.2 Les aliments à emporter devront être vendus dans des feuilles de papier et/ou de matière plastique, neuves et non contaminées. L'emploi de papier journal est interdit en raison de la migration de ses composants, surtout si ce matériel vient en contact direct avec les aliments.

8.2.2 La préparation finale des aliments et leur réchauffement peuvent être effectués au point de vente, tant que la salubrité des aliments est assurée et conservée.

8.2.2.1 Pour conserver les aliments salubres, éviter toute manipulation excessive des aliments aux points de vente en plein air.

8.2.3 Les aliments et les boissons exposés pour la vente doivent être dûment protégés et conservés à une température adéquate.

8.2.3.1 Lorsque des aliments chauds ont été réfrigérés, ils doivent être réchauffés à une température supérieure à 70°C.

8.2.4 Le sel, le sucre, la moutarde, le ketchup, la mayonnaise et autres produits similaires, devront être fournis au consommateur sous forme de confectios individuelles ou en distributeurs qui leur éviteront d'être contaminés.

8.2.5 Les ustensiles utilisés pour servir les portions devront être nettoyés et désinfectés s'il y a lieu.

8.2.5.1 Éviter tout contact direct des mains avec les aliments prêts à consommer, quels qu'ils soient, fruits épluchés compris.

8.2.6 Ne pas manipuler argent, tickets, etc., et aliments en même temps. Lorsque cela n'est pas possible, se laver/désinfecter les mains avant de préparer les aliments.

8.2.7 Si le point de vente en plein air est un véhicule mobile, il faut que la cabine de pilotage soit dûment séparée de la zone consacrée à la préparation finale des aliments, à leur stockage, vente et/ou consommation, ou bien que les parties destinées à la manipulation des aliments soient isolées du reste du véhicule.

Note HA - Les plats, les verres, les ustensiles de service et autres, peuvent aussi être une importante source de contamination des aliments. Les restes attirent les animaux domestiques et/ou d'autres vecteurs qui peuvent contaminer les aliments.

Note CCP - Jeter les plats, verres et autres dans des conteneurs distincts de ceux dans lesquels on mettra les restes. Éviter d'attirer les animaux domestiques et d'autres vecteurs. Maintenir les ustensiles de service propres et en bon état.

8.3 Lorsqu'ils vendent des aliments, les vendeurs doivent se conformer aux pratiques d'hygiène énoncées à la section 5.2.

8.4 Responsabilité des vendeurs

En sus des spécifications ci-dessus, les vendeurs ou les personnes chargées de la manipulation des aliments devraient être responsables de l'hygiène et de la protection des aliments qu'ils vendent ou préparent, et de tous les aspects liés à leur salubrité.

Note HA - Les manipulateurs peuvent être une importante source de contamination.

Note CCP - Une formation adéquate des vendeurs/manipulateurs et l'application par ceux-ci de pratiques appropriées en matière d'hygiène, sont importantes aux fins de la salubrité des aliments.

SECTION 9 - MANIPULATION ET ELIMINATION DES DECHETS, ET LUTTE CONTRE LES RAVAGEURS

9.1 Les conteneurs de déchets doivent être éloignés de la zone de manipulation des aliments et être munis d'un couvercle, si possible doté d'un système de fermeture automatique.

9.1.1 Les conteneurs de déchets devraient être réalisés avec des matériaux résistants, étanches et faciles à nettoyer.

9.1.2 Ils devraient être disposés de façon à éviter tout contact avec le sol ou les murs.

9.2 Les eaux usées devront être récoltées et évacuées séparément des déchets solides, si possible à travers le réseau de canalisation. Elles seront éliminées à travers le système public d'évacuation des eaux usées, en évitant de les déverser sur le sol et/ou dans les eaux de surface, telles que rivières et lacs.

9.3 Au moment de la collecte des déchets solides, il faudra séparer le matériel recyclable des matières non recyclables, et ce conformément aux réglementations municipales.

9.3.1 Les déchets alimentaires devraient être évacués de façon à éviter d'attirer les insectes et les animaux, tels que mouches, chiens et chats.

9.4 La lutte contre les ravageurs devrait être conduite conformément aux réglementations municipales, provinciales et/ou nationales. L'application de substances chimiques pour lutter contre les ravageurs sera exclusivement le fait d'un personnel technique autorisé. La procédure devrait éviter la contamination des aliments, des vendeurs/manipulateurs d'aliments, du public et de l'environnement.