

# commission du codex alimentarius

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

ORGANISATION MONDIALE  
DE LA SANTÉ

BUREAU CONJOINT:

Via delle Terme di Caracalla 00100 ROME: Tél. 57971 Télex: 610181 FAO I. Câbles Foodagri

ALINORM 87/36

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Dix-septième session

Rome, 29 juin - 10 juillet 1987

### RAPPORT DE LA CINQUIÈME SESSION DU COMITÉ DE COORDINATION POUR L'AMÉRIQUE LATINE ET LES CARAIBES La Havane (Cuba), 11 - 16 février 1987

#### TABLE DES MATIÈRES

	<u>Paragraphes</u>
INTRODUCTION .....	1 - 10
ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR .....	10 - 12
ELECTION DU VICE-PRESIDENT .....	13 - 16
ACCEPTATION DES NORMES CODEX ET DES LIMITES MAXIMALES	
CODEX POUR LES RESIDUS DE PESTICIDES .....	17 - 28
RAPPORT SUR LES ACTIVITES DE LA FAO ET DE L'OMS/OPS AYANT TRAIT AUX TRAVAUX DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS .....	29 - 122
MESURES CONCERNANT LA MISE AU POINT ET L'HARMONISATION DES SYSTEMES DE NORMALISATION ALIMENTAIRE DE LA REGION ET DU CODEX .....	123 - 131
POSSIBILITE D'ETABLIR UNE BANQUE DE DONNEES OU UN CENTRE D'INFORMATIONS REGIONAL SUR LES QUESTIONS TOUCHANT A LA NORMALISATION ET A LA CERTIFICATION DES DENREES ALIMENTAIRES .....	132 - 135
ACTIVITES VISANT A INTENSIFIER LA COOPERATION TECHNIQUE DANS LE DOMAINE DE LA NORMALISATION ALIMENTAIRE .....	136 - 145
PROPOSITIONS VISANT A ACCROITRE LA PARTICIPATION DES PAYS DE LA REGION AUX ACTIVITES DU CODEX .....	146 - 150
ORIENTATION FUTURE DES TRAVAUX DE LA COMMISSION .....	151 - 153
AMELIORATIONS POSSIBLES DES METHODES DE TRAVAIL DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS .....	154 - 156
NORME MONDIALE POUR LE SUCRE BRUT .....	157 - 164
CODE D'USAGES POUR L'AQUACULTURE, NORME REGIONALE/ INTERNATIONALE POUR LES AILERONS DE REQUIN - RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL .....	165 - 178
NECESSITE D'ETABLIR UN CODE D'USAGES D'HYGIENE POUR LES ALIMENTS VENDUS DANS LA RUE .....	179 - 189
PROGRES REALISES DANS LA MISE EN OEUVRE DES RECOMMAN- DATIONS DU GROUPE DES PAYS EN DEVELOPPEMENT D'ASIE EN CE QUI CONCERNE LE PROBLEME DES RESIDUS DE PESTICIDES .....	190 - 204
REPONSES AU QUESTIONNAIRE SUR L'EMPLOI DES PESTICIDES DANS DIFFERENTS PAYS DE LA REGION .....	205 - 211
PROBLEME TOUCHANT A LA SECURITE DES DENREES ALIMENTAIRES - RAPPORTS DES PAYS .....	212 - 227

CONSULTATION INTERGOUVERNEMENTALE - MEXIQUE .....	228 - 230
COMITE DU CODEX SUR LES PROTEINES VEGETALES, LA HAVANE .....	231 - 234
TRAVAUX FUTURS .....	235 - 236
DESIGNATION DU COORDONNATEUR .....	237 - 239
DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION .....	240

ANNEXES

ANNEXE I	- LISTE DES PARTICIPANTS
ANNEXE II	- ALLOCUTION D'OUVERTURE DU COORDONNATEUR (sera envoyée ultérieurement)
ANNEXE III	- RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL SUR LA NECESSITE D'ELABORER UN CODE D'USAGES POUR L'AQUACULTURE ET OBSERVATIONS DES GOUVERNEMENTS SUR LA NORME MONDIALE POUR LES AILERONS DE REQUIN
ANNEXE IV	- AVANT-PROJET DE NORME CODEX MONDIALE POUR LES AILERONS DE REQUIN
ANNEXE V	- REGLES SANITAIRES ET USAGES EN MATIERE D'HYGIENE A OBSERVER EN CE QUI CONCERNE LES ALIMENTS ET LES BOISSONS VENDUS DANS LA RUE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE

32. A sa dernière session (Rome, 1986), la JMPR a étudié une vingtaine de pesticides utilisés en agriculture et établi des doses journalières admissibles et des limites maximales de résidus pour plusieurs d'entre eux. La JMPR a également étudié les effets carcinogènes potentiels des pesticides chimiques et les manières de les tester afin de protéger la santé du consommateur.

33. Les rapports des sessions de la JMPR ont été publiés par la FAO dans sa Collection "Production végétale et protection des plantes".

34. A sa dernière session (Rome, 1986), le JECFA a examiné plusieurs antioxygènes, aromatisants, colorants, édulcorants, épaississants et un groupe d'additifs divers. Il a également étudié les risques de contamination par le plomb chez les nourrissons et les enfants.

35. Les rapports des sessions du JECFA ont été publiés par l'OMS dans ses séries de rapports techniques, tandis que les monographies toxicologiques préparées par chaque JECFA ont été publiées dans ses séries sur les additifs alimentaires. Les spécifications concernant l'identité et la pureté des substances évaluées par le JECFA ont été publiées par la FAO dans ses Etudes "Alimentation et nutrition".

#### Irradiation des aliments

36. Le Secrétariat a informé le Comité qu'afin d'évaluer les progrès des techniques d'irradiation des aliments et de regrouper les avis sur son application, en mai 1984, la FAO, l'OMS et l'AIEA ont créé le Groupe consultatif international sur l'irradiation des aliments. Ce groupe se compose actuellement des pays suivants: Argentine, Bangladesh, Canada, Chili, Egypte, République fédérale d'Allemagne, France, Hongrie, Inde, Indonésie, Irak, Israël, Italie, Malaisie, Mexique, Pays-Bas, Nouvelle-Zélande, Pakistan, Philippines, Pologne, Syrie, Thaïlande, Turquie, Etats-Unis et Yougoslavie.

37. Sous l'égide du Groupe consultatif international sur l'irradiation des aliments, une équipe spéciale sur l'utilisation des techniques d'irradiation pour garantir l'hygiène des aliments, s'est réunie à Vienne en juillet 1986. Elle a conclu qu'à l'heure actuelle, et dans l'avenir envisageable, aucune technique ne permet de produire des aliments crus d'origine animale, surtout la volaille et le porc, dans laquelle on puisse garantir l'absence de certains microorganismes pathogènes et parasites tels que Salmonella, Campylobacter, Toxoplasma et Trichinella. Quand ces produits ont un rôle important dans l'épidémiologie des maladies transmises par les aliments, la décontamination/désinfection par irradiation doit être étudiée de façon approfondie. Le rapport de cette réunion a été publié par l'OMS. Le Groupe a organisé en outre des équipes spéciales sur la promotion du commerce des produits irradiés, sur la faisabilité économique de l'irradiation des aliments et sur l'utilisation de l'irradiation comme traitement de quarantaine. Des directives techniques pour l'irradiation des aliments ont également été mises au point. Les rapports des réunions ci-dessus sont disponibles au Secrétariat du Groupe - AIEA, Vienne (Autriche).

38. Afin de convaincre les Etats Membres que les techniques d'irradiation peuvent être utilisées pour améliorer la sécurité des aliments et réduire les pertes, l'OMS vient de publier un dossier sur cette question en anglais et en français. (In Point of fact: Food Irradiation N° 47/1987). Cette publication est à la disposition des délégués.

39. Le Comité a également été informé que l'OMS prépare, avec l'aide de la FAO, un manuel sur l'irradiation des aliments, qui devrait être publié fin 1987. Ce livre contiendra des renseignements factuels sur ce procédé dont il étudiera les avantages et les limites, par rapport aux autres moyens de préservation des aliments, en soulignant l'intérêt qu'elle présente pour les consommateurs des pays en développement et ceux des pays développés.

40. Le représentant de l'AIEA a présenté le document CRD N° 1 portant sur une Conférence internationale AIEA/OMS sur l'acceptation, le contrôle et le commerce des aliments irradiés, prévue pour fin 1988. Ce document contient des renseignements préliminaires à l'usage des délégués des Etats Membres de la région. Le document officiel sera envoyé en temps voulu à tous les Etats Membres des trois organisations par les circuits officiels. C'est en raison de l'intérêt croissant pour les applications pratiques des techniques d'irradiation des aliments, manifesté par les autorités nationales et les industries alimentaires dans les Etats Membres, à la suite de l'adoption de la norme générale Codex pour les aliments irradiés, en 1983, que cette Conférence a été organisée.

Jusqu'à présent 32 pays ont approuvé plus de 40 aliments irradiés destinés à la consommation, avec ou sans réserves. Un nombre croissant de pays membres - dont le Bangladesh, Israël, la Thaïlande, les Etats-Unis et la Yougoslavie - ont approuvé le recours à l'irradiation, jusqu'à une certaine dose maximale, sur la base de la recommandation de la Commission du Codex Alimentarius. Dix-huit pays ont signalé qu'ils commercialisaient des aliments irradiés et qu'ils construisaient un nombre croissant d'appareils d'irradiation - à but commercial ou démonstratif - pour traiter les aliments. On pense qu'en 1990, 25 pays au moins appliqueront des techniques d'irradiation des aliments à l'échelle industrielle. On a mis en place des échanges internationaux de produits irradiés qui devraient se multiplier dans un avenir proche.

41. La Conférence s'efforcera donc d'établir un document convenu au niveau international, concernant l'acceptation et le contrôle des échanges internationaux d'aliments irradiés entre les Etats Membres. Elle évaluera l'effet des techniques d'irradiation des aliments sur l'accroissement du commerce international des produits agricoles et la réduction de l'incidence des maladies transmises par les aliments et des pertes après récolte généralisées. La CNUCED et le GATT ont été invités à participer eux aussi au financement de la Conférence. Le représentant de l'AIEA a indiqué les mesures que devront prendre les organisations de parrainage et les Etats Membres avant la Conférence.

42. Le Comité a également été informé de la tenue du 17 au 20 novembre 1986, d'une réunion sur l'incidence sanitaire et le contrôle du procédé d'irradiation des aliments, parrainée conjointement par le Bureau régional de l'OMS pour l'Europe et le Bureau sanitaire fédéral de Neuherberg (République fédérale d'Allemagne). Les participants ont étudié des méthodes de recherche des aliments irradiés et formulé des recommandations, et ils ont approuvé l'utilisation de l'irradiation pour garantir l'hygiène des aliments et l'application des techniques de dosimétrie disponibles pour le contrôle du procédé d'irradiation. Le rapport de cette réunion sera publié par le Bureau régional de l'OMS pour l'Europe en 1987.

43. La délégation cubaine a déclaré que Cuba avait établi une réglementation sur l'utilisation de l'irradiation jusqu'à une dose de 10 kGy. Cuba a accepté le Code d'usages Codex concernant le fonctionnement des installations d'irradiation utilisées pour traiter les aliments. Avec l'aide de l'Agence internationale de l'énergie atomique, Cuba a construit une grande usine d'irradiation des aliments, permettant de traiter chaque jour 20 tonnes de pommes de terre ou d'oignons. Une réunion d'étude nationale sur l'irradiation des aliments se réunira à La Havane le 17 février 1987 avec le concours de l'AIEA. Cuba se propose de participer à la Conférence FAO/AIEA/OMS sur l'acceptation, le contrôle et le commerce des aliments irradiés.

44. La délégation péruvienne a déclaré que le Pérou envisage d'accepter la norme et le Code d'usages Codex sur l'irradiation des aliments. Elle s'est montrée particulièrement intéressée par l'irradiation appliquée à la lutte contre Trichinella et Cysticercus dans le porc.

## INTRODUCTION

1. Le Comité de coordination pour l'Amérique latine et les Caraïbes (CCLAC) a tenu sa cinquième session à La Havane (Cuba) du 11 au 16 février 1987, à l'aimable invitation du Gouvernement cubain.
2. Des représentants des 16 pays ci-après participaient à cette session: Argentine, Barbade, Bolivie, Brésil, Colombie, Costa Rica, Cuba, République dominicaine, Equateur, Guatemala, Guyane, Haiti, Mexique, Nicaragua, Pérou et Uruguay. L'Australie, la Norvège, l'Espagne et la Suède étaient représentées par des observateurs, ainsi que les organisations internationales suivantes: Centre d'épidémiologie des Caraïbes (CAREC), Communauté des Caraïbes (CARICOM), Agence internationale de l'énergie atomique (AIEA), Institut centraméricain de recherche et de technologie industrielle (ICAITI), Organisation internationale de normalisation (ISO), Organisation internationale de métrologie légale (OIML), Organisation panaméricaine de la santé (OPS) et Commission panaméricaine de normalisation (COPANT). La liste complète des participants, y compris les fonctionnaires de la FAO et de l'OMS figure à l'Annexe I.
3. Le Ministre des Affaires étrangères de la République cubaine, M. Isidoro Malmierca Peoli, était présent à la cérémonie d'ouverture.
4. Le Ministre Ramón Darías Rodés, Président du Comité de normalisation de Cuba et Coordonnateur pour l'Amérique latine et les Caraïbes, a ouvert la session en souhaitant la bienvenue aux délégués au nom du Gouvernement de son pays.
5. Il a évoqué les mesures que le Secrétariat du CCLAC a prises depuis la quatrième session pour promouvoir l'action du Codex dans la région et accroître l'intérêt des pays d'Amérique latine et des Caraïbes pour le programme de travail du Comité et les activités du Codex.
6. Le Coordonnateur a mentionné en particulier le Comité du Codex sur les protéines végétales qui a tenu sa quatrième session à La Havane juste avant la présente réunion. C'est grâce à la générosité du Gouvernement du Canada, pays où siège le Comité du Codex sur les protéines végétales, qu'il a été possible, pour la première fois, de transférer le lieu de la réunion d'un Comité du Codex du pays hôte dans un pays en développement. L'orateur a également félicité le Gouvernement mexicain d'avoir organisé la Consultation intergouvernementale sur la normalisation des fruits et légumes frais tropicaux qui s'est tenue à Mexico du 19 au 24 février 1987.
7. Le discours du Coordonnateur figure dans son intégralité à l'Annexe II du présent rapport.
8. M. J.R. Yarza, représentant de la FAO à Cuba, a remercié le Gouvernement cubain au nom du Directeur général de la FAO, d'accueillir à La Havane, pour la troisième session consécutive, le Comité de coordination pour l'Amérique latine et les Caraïbes et il a félicité le Coordonnateur et son Secrétariat de promouvoir l'action du Codex dans la région. L'orateur a évoqué l'utilité des normes internationales et régionales du Codex pour le commerce des produits alimentaires et la protection des consommateurs. Il a également informé les participants que la FAO avait entrepris trois projets à Cuba dans le cadre du Programme de coopération technique (PCT), un visant à établir un laboratoire de référence et de contrôle de la qualité du lait, l'autre à promouvoir l'immuno-diagnostic des mycotoxines et le troisième à surveiller la contamination des aliments par les métaux. M. Yarza a souhaité au Comité de coordination plein succès dans ses travaux.
9. M. Fernando Quevedo a souhaité la bienvenue aux participants à la cinquième session du Comité de coordination, au nom du Directeur de l'Organisation panaméricaine de la santé (OPS), M. Carlyle Guerra de Macedo. Il a rappelé la similitude existant entre les objectifs du Codex et ceux de l'OPS et signalé qu'à sa vingt-deuxième session en 1986, la Conférence sanitaire panaméricaine avait soutenu à l'unanimité le Programme régional de protection des denrées alimentaires de l'OPS.

10. Il a félicité le Coordonnateur et son Secrétariat de leur soutien actif aux activités de l'OPS et du Codex dans la région et il a signalé que les trois groupes de travail, tenus en association avec les sessions du CCLAC, avaient apporté une contribution essentielle aux travaux du Comité de coordination et avaient permis de promouvoir la participation des Etats Membres de la région.

#### ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR

11. Le Comité a noté qu'un supplément à l'ordre du jour provisoire avait été publié sous la cote CL 1986/75-LAC, pour donner davantage d'informations sur les sujets traités au point 6 de l'ordre du jour "Rapport sur les activités de la FAO et de l'OMS/OPS ayant trait aux travaux de la Commission du Codex Alimentarius". Il a également noté qu'aucun rapport ne serait présenté sous le point 7 "Rapport sur les activités menées conjointement par la FAO et le PNUD dans la région" et il est convenu de supprimer ce point de l'ordre du jour.

#### Point 11(ii) de l'ordre du jour - Code d'usages pour l'aquaculture

#### Point 12 de l'ordre du jour - Etude de la norme régionale/internationale pour les ailerons de requin

12. Le Comité est convenu que les questions ci-dessus devraient être examinées par un groupe de travail qui présenterait ses conclusions plus tard pendant la session. Les pays ci-après ont proposé d'y participer: Argentine, Brésil, Colombie, Costa Rica, Cuba (Président), Guatemala et Mexique. Le Comité a adopté l'ordre du jour tel qu'amendé.

#### ELECTION DU VICE-PRESIDENT

13. Le Comité a élu à l'unanimité Mme Lucia Elena Bregagnolo (Brésil) aux fonctions de Vice-Président de la session.

#### QUESTIONS DECOULANT DES RAPPORTS DE LA 16ème SESSION DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITES DU CODEX

14. Le Secrétariat a évoqué brièvement les rapports des 3ème et 4ème sessions du CCLAC que le coordonnateur a soumis à la Commission ainsi que les questions abordées par le Comité du Codex sur les principes généraux à sa 8ème session, par le Comité sur le poisson et les produits de la pêche à sa 17ème session et par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire, qui seront étudiées à la présente session au point de l'ordre du jour approprié.

15. La délégation de l'Argentine a remercié le coordonnateur d'encourager les comités à fournir davantage de services d'interprétation et de documents de travail en espagnol.

16. Elle a également noté avec satisfaction que les normes pour les graines/farine de sorgho qui auparavant étaient mises au point par le Comité de coordination pour l'Afrique comme normes régionales, étaient maintenant étudiées par le Comité du Codex sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses comme normes mondiales.

#### ACCEPTATION DES NORMES CODEX ET DES LIMITES MAXIMALES CODEX POUR LES RESIDUS DE PESTICIDES

17. Le Comité a pris note des renseignements contenus au Chapitre B du document CX/LA 87/2. Dans le premier paragraphe - Notification des acceptations des pays de la région Amérique latine et Caraïbes - le Secrétariat a signalé que la première phrase devrait être libellée comme suit: "En novembre 1986, les pays ci-après avaient notifié leur acceptation de certaines normes Codex ou avaient communiqué d'une autre manière une réponse positive". Le Secrétariat a signalé ce qui a été confirmé par la délégation du Brésil - que ce pays n'avait encore officiellement accepté aucune norme Codex ni limite maximale pour les résidus de pesticides, mais qu'il avait manifesté son intention de le faire plus tard.

18. Le Secrétariat a évoqué une étude de toutes les réponses des gouvernements reçues à ce jour concernant les acceptations qui ont été préparées pour la récente session du Comité

du Codex sur les principes généraux, tenue à Paris du 24 au 28 novembre 1986. Cette étude, qui figure au document CX/GP 86/3, traite des difficultés rencontrées par les gouvernements pour l'acceptation des normes Codex et résume la situation en ce qui concerne l'acceptation de chaque pays membre. Le Comité du Codex sur les principes généraux a encouragé l'utilisation des normes Codex comme normes présomptives (la norme présomptive est considérée comme norme en l'absence de toute autre norme), lorsqu'un pays ne possède pas de norme propre pour un produit donné. Il a insisté sur la nécessité d'obtenir davantage d'acceptations des normes Codex et des limites maximales pour les résidus de pesticides. Il a souligné en outre qu'il importe d'appliquer le concept de la "libre circulation" des produits qui sont conformes aux normes Codex dans les pays qui, pour une raison ou une autre, n'ont pu fournir une acceptation officielle.

19. La délégation de l'Argentine a rappelé qu'elle avait déjà communiqué une centaine d'avis positifs en ce qui concerne l'acceptation de normes Codex et l'utilité des codes d'usages en matière d'hygiène. Ces décisions ont été notifiées au Secrétariat du Codex. La délégation de l'Argentine a estimé que certains pays ne font pas assez pour promouvoir l'acceptation des normes et elle a souligné qu'il importe d'harmoniser les normes nationales car elles pourraient constituer un obstacle technique aux échanges.

20. La délégation du Brésil a indiqué qu'elle espère être en mesure de communiquer officiellement son acceptation d'un certain nombre de limites maximales pour les résidus de pesticides, avant la prochaine session de la Commission (juin-juillet 1987). Le Code d'usages pour le poisson frais devrait également être jugé acceptable. La délégation du Brésil a signalé que certains documents de travail arrivent encore à une date tardive et elle a demandé au Secrétariat d'essayer d'améliorer les choses. Elle a également signalé que le Brésil dispose d'une législation spécifique concernant l'homologation des pesticides et le contrôle de la production, au niveau industriel. De plus, le laboratoire national de références pour les produits animaux du Ministère de l'agriculture (SANARA) exécute un programme de contrôle des résidus biologiques dans les produits d'origine animale appliquant les limites maximales établies par le Codex pour assurer des intervalles sûrs et une bonne concentration.

Le Brésil s'intéresse particulièrement aux questions suivantes:

- produits agrototoxicologiques
- antihelminthiques
- anabolisants
- additifs dans les aliments des animaux.

Certaines normes interdisent spécifiquement l'utilisation d'organochlorés et d'agents anabolisants. Le Gouvernement du Brésil a approuvé la liste de priorités proposée par les pays au Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires, à Washington en octobre dernier, en réponse à une circulaire du Secrétariat du Codex. Les produits carnés contrôlés par le SANARA ne contenaient aucun résidu en quantité significative du point de vue statistique.

21. La délégation colombienne a indiqué que la Colombie étudiait actuellement la possibilité d'accepter des limites maximales Codex pour les résidus de pesticides. Les limites maximales du Codex pour deux pesticides utilisés dans les pommes de terre et la salade, sont sur le point d'être acceptées et une décision officielle devrait être envoyée au Secrétariat du Codex.

22. La délégation du Pérou a signalé que son pays n'avait encore accepté officiellement aucune norme Codex. Les normes Codex et les limites maximales Codex pour les résidus de pesticides sont considérées au Pérou comme des références importantes. Lorsqu'il n'existe pas de normes nationales, le Pérou se réfère habituellement aux normes et LMR du Codex. Donc, tout en n'ayant pas accepté officiellement les normes et LMR Codex, le Pérou en fait usage.

23. La délégation de Costa Rica a signalé que son pays n'avait créé que récemment un Comité national du Codex. Le Costa Rica a accepté certaines limites maximales du Codex pour les résidus de pesticides, mais il s'efforcera d'en accepter davantage, de même que certaines normes Codex, maintenant qu'un Comité national du Codex a été créé.
24. La délégation de Cuba a rappelé qu'elle avait souvent insisté sur l'utilité des normes Codex. Elle a souligné qu'il était particulièrement important pour les pays importateurs d'accepter ces normes. Non seulement Cuba communiquera son acceptation officielle de nombreuses normes Codex, mais en outre il notifiera la "libre circulation" de certains produits alimentaires qui sont conformes aux normes Codex pertinentes. Cuba se propose d'accepter 17 autres normes Codex, ce qui portera le nombre total de normes acceptées par Cuba à 65. La délégation de Cuba a signalé une omission au document CX/LA 87/2 - Cuba a accepté les limites maximales pour les résidus de pesticides (LMR) présentées dans la première parmi six séries de publications contenant des LMR Codex.
25. La délégation colombienne a déclaré que la Colombie n'avait encore accepté officiellement aucune norme Codex. Toutefois, ces normes sont utilisées en Colombie et certaines des dispositions qu'elles contiennent ont été incluses dans la législation nationale. Les normes Codex sont actuellement étudiées par le Comité national colombien du Codex.
26. La délégation du Guatemala a indiqué que jusqu'en 1984, certains problèmes rencontrés dans les services centraux de liaison avec le Codex avaient empêché d'acheminer les documents du Codex aux personnes compétentes. En 1985/86, les services centraux de liaison avec le Codex ont été établis au sein du Bureau technique et d'hygiène pour les aliments d'origine animale, du Ministère de l'agriculture, de l'élevage et de l'alimentation. Le Guatemala a également créé un Comité national du Codex. La Commission de normalisation du Guatemala (COGUANOR), organe multisectoriel, a toujours tenu compte des normes du Codex dans l'élaboration des normes nationales. Les limites pour les contaminants ont été acceptées officiellement, bien qu'aucune notification officielle d'acceptation n'ait été envoyée au Secrétariat du Codex, en raison des difficultés susmentionnées.
27. La délégation mexicaine a déclaré que même si le Mexique n'avait encore accepté officiellement aucune norme Codex, il les étudie actuellement en vue d'élaborer une réglementation nationale. En ce qui concerne les LMR, la délégation mexicaine a indiqué que le Mexique espérait être en mesure de notifier quelques acceptations dans un avenir proche.
28. Le Président a déclaré que des progrès substantiels étaient réalisés en ce qui concerne les acceptations et il a insisté sur la nécessité de redoubler d'efforts dans ce domaine, pour favoriser le commerce international. En ce qui concerne le retard avec lequel certains documents du Codex arrivent, comme l'a signalé la délégation du Brésil, le Président a demandé au Secrétariat de voir ce qu'il était possible de faire pour améliorer la situation.

#### RAPPORT SUR LES ACTIVITES DE LA FAO ET DE L'OMS/OPS AYANT TRAIT AUX TRAVAUX DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

29. Le Comité était saisi des documents de travail CX/LA 87/3 contenant des renseignements sur les activités ayant trait aux travaux de la Commission du Codex Alimentarius. Le Secrétariat a présenté la liste des activités de ces organisations.

#### Activités conjointes FAO/OMS

#### Réunion mixte FAO/OMS sur les résidus de pesticides (JMPR) et Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires

30. Le Comité a été informé que ces deux comités d'experts se réunissent chaque année depuis 25 et 30 ans respectivement et donnent des avis techniques au Comité du Codex sur les résidus de pesticides (CCPR) et au Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA).
31. C'est en grande partie grâce aux travaux de ces deux Comités que les normes et LMR du Codex peuvent être considérées comme sûres.



45. Le représentant de l'OPS a fait savoir que la Commission interaméricaine de l'énergie nucléaire de cette organisation avait envisagé favorablement les techniques d'irradiation des aliments, à sa dernière réunion à Buenos Aires en 1986. On a signalé à cette réunion que les Etats-Unis avaient retenu des cargaisons de raisin provenant d'un pays de la région, évaluées à 100 millions de dollars E.-U., car les fruits contenaient des résidus d'EDB. Ce pays pense autoriser l'application des techniques d'irradiation pour le raisin dans un avenir proche. L'Argentine étudie actuellement la possibilité d'autoriser l'irradiation du poisson.

#### Programme conjoint FAO/OMS de surveillance de la contamination des aliments

46. Le Programme conjoint FAO/OMS de surveillance de la contamination des aliments a été mis en place en 1976 pour donner suite à une recommandation de la Conférence des Nations Unies sur l'environnement de 1972. On a désigné des laboratoires nationaux effectuant des activités de surveillance, comme centres FAO/OMS de collaboration dans le secteur alimentaire ou comme instituts participants. Les instituts participant au programme recueillent des données sur la teneur en pesticides organochlorés et organosphorés en BPC, en plomb, en cadmium et en aflatoxines de divers aliments et du régime alimentaire total. On a publié des rapports succincts contenant des données et des évaluations (résumé des données de surveillance 1980-83) ainsi que des directives sur la surveillance de la contamination des aliments et des directives provisoires pour l'étude des doses de contaminants chimiques dans l'alimentation.

47. Pour pouvoir comparer les données soumises dans le cadre du Programme conjoint et assurer le contrôle de qualité, on a effectué des études interlaboratoires dont les résultats ont été publiés (les plus récents en 1985).

48. Ces études montrent que la capacité d'analyse des divers laboratoires varie beaucoup et par conséquent on a dispensé une formation et accordé d'autres types d'assistance pour améliorer la qualité des données produites.

49. Le Comité a été informé que 33 pays participent actuellement à ce programme, dont 7 dans la région d'Amérique latine et Caraïbes: Argentine, Brésil\*, Costa Rica, Guatemala, Mexique\*, Pérou et Uruguay (\* = centres participants). Le Chili devrait y adhérer sous peu.

50. La délégation de Cuba a signalé que son pays exécutait un programme de surveillance des contaminants chimiques et microbiologiques dans les aliments, à partir d'un modèle statistique. Les renseignements provenant des villes et de la province sont collationnés au niveau central tous les trois mois. Cette année les informations seront mises sur ordinateur et inclueront les contaminants métalliques, les nitrates, les aflatoxines, les pesticides, les organochlorés et la numération des coliformes totaux, des coliformes fécaux, des salmonelles, de staphylococcus aureus et des essais de stérilité.

Des échantillons d'aliments à haut risque épidémiologique ont été prélevés systématiquement à l'échelle nationale et analysés dans les laboratoires municipaux et provinciaux du Ministère de la santé publique. D'autres contaminants en dehors du modèle statistique ont également été analysés quand cela était nécessaire pour protéger et améliorer la santé des consommateurs.

La délégation de Cuba a exprimé le souhait de participer à l'avenir au programme conjoint. Cette proposition a été accueillie avec satisfaction et sera mise en application selon la procédure habituelle.

#### Consultation mixte FAO/OMS d'experts de la protection des consommateurs urbains

Rome 1er - 5 décembre 1986

51. Le Comité a été informé qu'une consultation d'experts avait eu lieu afin d'examiner les problèmes auxquels se heurtent les autorités locales pour assurer à la population des villes qui s'accroît rapidement, des denrées alimentaires saines et de bonne qualité.

52. La Consultation a étudié des questions ayant trait à la carence des structures locales et à la nécessité d'aborder ce problème et ses conséquences, à savoir: manque de communication et de coordination entre autorités nationales et locales, services défectueux, existence de secteurs non officiels dans la production alimentaire et carences dans l'éducation et la formation des consommateurs.

53. La Consultation a recommandé de poursuivre les efforts nationaux et locaux afin de limiter le problème et elle a signalé qu'il serait utile de prendre certaines mesures: recherche d'autres sources de financement pour assurer à la population un approvisionnement en eau et des services sanitaires satisfaisants, formation du personnel chargé de la production et de la distribution des aliments au niveau local, reconnaissance officielle et surveillance du problème des aliments vendus dans la rue, intensification des liens entre les autorités nationales et locales, renforcement des mesures prises par les institutions internationales en matière de législation et de normalisation, création de mécanismes simples de détection des fraudes ou des aliments dangereux et constitution d'organisations de consommateurs chargées de chercher des solutions et de guider les consommateurs.

#### Rapports sur les activités de la FAO

54. Le représentant de la FAO a informé le Comité que l'Organisation accorde toujours une grande importance à ses activités nationales et régionales visant à renforcer les systèmes de contrôle des aliments, à assurer la qualité et l'innocuité des aliments ainsi que la protection des consommateurs vis-à-vis des risques sanitaires et des fraudes commerciales et il a souligné que la coopération technique était conforme aux politiques, stratégies et procédures figurant dans les directives concernant la création d'un système national efficace de contrôle des aliments; publiées par la FAO/OMS.

55. La coopération technique avec les pays en développement en cette matière a reçu la priorité absolue. Elle comprend une assistance dans des domaines divers: élaboration ou mise à jour d'une législation alimentaire générale, amélioration des programmes de contrôle et d'analyse des aliments ainsi que des services, formation du personnel de contrôle et promotion du contrôle de qualité dans la production et la distribution des aliments.

56. Le représentant de la FAO a signalé qu'une brochure contenant les principales caractéristiques du programme de la FAO dans ce domaine, a été distribué aux participants.

57. Les programmes de contrôle des aliments sont considérés comme des activités de développement. Par conséquent, la FAO s'efforce d'améliorer la collaboration avec toutes les parties concernées de façon à tirer profit au maximum des ressources disponibles et d'éviter le double emploi. Elle s'est intéressée tout particulièrement à des projets d'ensemble visant à renforcer les structures nationales afin d'aider à résoudre les problèmes de qualité et d'innocuité des aliments locaux et de faciliter l'accès des denrées locales aux marchés internationaux pour améliorer le secteur économique.

58. Le Comité a été informé que plusieurs types de projets internationaux et régionaux ont reçu un soutien de la FAO en ce qui concerne le contrôle, la contamination et la surveillance des aliments etc.. Pendant la période à l'étude, elle a fourni une collaboration technique aux pays ci-après, en Amérique latine et aux Caraïbes: Argentine, Chili, Colombie, Cuba, Dominique, Guatemala, Guyane, Pérou, Uruguay et Venezuela.

59. La délégation de l'Argentine a fait une description détaillée du programme de surveillance de la contamination microbiologique et chimique qui est mis en oeuvre avec succès dans ce pays, avec le soutien de la FAO et la participation de plusieurs ministères.

60. La délégation du Guatemala a informé le Comité de l'étude des aflatoxines du maïs et de ses produits dérivés qui est entreprise dans ce pays avec le soutien de la FAO.
61. Le Comité a été informé que dans le domaine de la législation alimentaire, un nouvel effort avait été fait pour adapter la loi alimentaire type FAO/OMS aux conditions de l'Amérique latine. Le document qui sera publié sera soumis à tous les pays, pour examen, par l'intermédiaire des services centraux de liaison avec le Codex.
62. Le Comité a été informé des différentes activités de formation menées dans les pays de la région, telles que le stage régional d'analyse des mycotoxines qui s'est tenu au Guatemala en 1985.
63. La délégation du Guatemala a informé le Comité que LUCAM, où s'est tenu le stage susmentionné, continuerait à offrir ce service aux pays d'Amérique latine et des Caraïbes.
64. Le Comité a été informé de la tenue d'un stage sur les techniques d'échantillonnage pour le contrôle des aliments dans la région d'Amérique latine et Caraïbes. Les date et lieu de ce stage seront communiqués dès que possible.
65. Le Comité a été informé que dans un soucis croissant de prévention et de lutte contre les mycotoxines, et pour donner suite à la Conférence internationale FAO/OMS/PNUD sur les mycotoxines qui s'est tenue à Nairobi en 1976, la FAO et l'OMS organiseront une seconde Conférence internationale sur le même thème en 1987.
66. Le Comité a été informé de la préparation et de la distribution de plusieurs publications sur le contrôle des aliments et/ou la surveillance de leur contamination, notamment le Manuel de contrôle de la qualité des aliments, (Contrôle des aliments) établi avec l'aide du PNUE, dont les versions anglaise et française seront bientôt disponibles.
67. En collaboration avec le Gouvernement suédois, la FAO a révisé les Volumes 7 et 8 du Manuel de contrôle de la qualité des aliments. Ces volumes, ainsi qu'une publication préparée avec l'OMS, contenant des directives à l'intention des fabricants de boîtes de conserve et des conserveurs sont également disponibles.
68. Une publication sur les techniques d'échantillonnage pour le contrôle des aliments est en préparation et sera publiée bientôt.

#### Matériel de référence

69. Le Comité a été informé que la FAO continue à fournir du matériel de référence sur des sujets tels que les pesticides et les aflatoxines. Ce matériel sera fourni sur demande aux autorités nationales.
70. Le représentant de la FAO a rappelé au Comité que, pour que la FAO envisage d'accorder une aide aux gouvernements, les autorités nationales doivent en faire la demande officielle et que l'un des critères les plus importants est la priorité du gouvernement.

#### Aliments vendus dans la rue

71. Le Comité a été informé des mesures bénéficiant de l'appui de la FAO prises en Colombie et au Pérou, à la suite des recommandations de la réunion de travail mixte FAO/OPS sur les aliments vendus dans la rue. Les délégations de ces pays ont proposé de donner davantage de détails sur ces programmes au moment de l'examen de ce point de l'ordre du jour.

#### Consultation d'experts sur les limites recommandées en cas de contamination d'aliments par radionucléides, Rome 1er - 5 décembre 1986

72. Le représentant de la FAO a informé le Comité de la Consultation d'experts susmentionnée qui a été organisée pour répondre à la demande de plusieurs pays membres. Ce groupe international d'experts s'est réuni pour examiner et recommander des procédures de contrôle des aliments faisant l'objet d'échanges internationaux, qui risquent de contenir des contaminants radioactifs inévitables, mais pas nécessairement importants.

73. Le Comité a été informé des recommandations de la Consultation qui a pris des mesures internationales intérimaires en se basant sur des recommandations en matière de santé et de protection radiologique, qui avaient été formulées antérieurement par l'OMS et la Commission internationale de protection radiologique.
74. Les mesures provisoires recommandées visent à protéger tous les groupes de consommateurs, y compris les nourrissons et les enfants, sans pour autant être assez sévères pour entraver le commerce. Des exemplaires du rapport ont été distribués à toutes les délégations.
75. Le Comité a félicité la FAO des efforts qu'elle a faits pour mettre à la disposition de tous les pays ces renseignements très utiles.
76. Le Secrétariat a informé le Comité que le rapport de la Consultation d'experts serait examiné par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) à sa 19<sup>ème</sup> session, à La Haye du 17 au 23 mars 1987. Ce rapport sera également soumis à la CCA à sa 17<sup>ème</sup> session, du 29 juin au 10 juillet 1987, quand elle aura été saisie des vues du CCFA.
77. La délégation de l'Argentine a souligné l'importance extrême de ce problème, qui justifie selon elle la création d'un nouveau comité du Codex.

#### Rapport sur les activités de l'Organisation panaméricaine de la santé (OPS/OMS)

78. Le Comité a été informé que le programme régional de l'OPS sur la protection et l'innocuité des aliments - 1986-1990 - fait suite à une recommandation de la réunion des Ministres de l'agriculture (RIMSA) tenue à Brasilia (1985) et qu'il est conforme au mandat de la 31<sup>ème</sup> session du Comité exécutif de l'OPS (1985). Le programme régional a été adopté à l'unanimité par la 22<sup>ème</sup> Conférence panaméricaine sur la santé, à laquelle ont participé tous les Ministres de la santé du continent américain.
79. Le Comité a été informé que le programme régional dispose de huit fonctionnaires à plein temps engagés dans des activités de coopération technique dans les pays de la région, dont l'un est détaché par la Food and Drug Administration des Etats-Unis (USFDA). Un autre groupe de fonctionnaires a participé à temps partiel à un programme régional sur l'innocuité des aliments (14 du programme de santé vétérinaire, 3 du programme épidémiologique et 3 du programme alimentation et nutrition). Le Comité a également été informé qu'un grand nombre d'activités de protection des aliments de l'OPS concerne la coopération technique, la formation et/ou la recherche qui sont effectuées dans des centres panaméricains de l'OPS: CEPANZO (Argentine), CAREC (Trinité-et-Tobago), EGO (Mexique); CEPIS (Pérou), CNFI (Jamaïque), LUCAM (Guatemala) et INCAP (Guatemala).
80. Le Comité a été informé que le programme régional de l'OPS vise à faire préparer et mettre en oeuvre par les pays de la région des programmes nationaux de protection des aliments.
81. Les principales activités organisées par l'OPS en 1985-86 dans le domaine de la formation comprenaient des cours sur: les résidus microbiologiques dans les aliments, les mycotoxines dans les aliments, la microbiologie des aliments, l'inspection de la viande, l'inspection du poisson et des produits de la mer, l'échantillonnage statistique dans le contrôle des aliments, les moisissures dans les aliments, les toxines, les matières étrangères, les campylobactérioses et les salmonelloses, l'épidémiologie des maladies transmises par les aliments, les résidus de pesticides, les édulcorants artificiels et les additifs.

82. Le Comité a également été informé de la tenue de deux réunions de travail régionales de quatre semaines traitant des programmes de planification et de gestion dans le domaine de la protection des aliments, qui ont eu lieu à Costa Rica et en Argentine respectivement. Quarante-trois spécialistes de 15 pays d'Amérique latine y ont participé.

83. Le Comité a été informé qu'à la suite de la première réunion de travail, les deux réunions ci-après ont eu lieu: la réunion de travail sous-régionale sur les programmes de protection des aliments en Amérique centrale et à Panama (Guatemala, octobre 1986), avec la participation de la République dominicaine et la présence active de 40 fonctionnaires et le Premier séminaire intersectoriel sur la protection des aliments au Paraguay (Assunción) avec la participation de 50 fonctionnaires de toutes les provinces du pays.

84. Parmi les autres activités de formation, il y a eu trois stages sur l'hygiène dans la manutention des aliments, à l'intention des enseignants du primaire au Pérou, organisés conjointement et coordonnés par les secteurs de l'éducation et de la santé et par l'OPS, qui ont touché initialement 30 000 écoliers. A la suite de ces stages, plusieurs milliers de calendriers sur l'hygiène alimentaire ont été préparés et distribués dans les écoles, dans tout le pays. Les délégués présents à la cinquième session du Comité de coordination ont examiné ce matériel.

85. Les centres panaméricains de l'OPS, en particulier le CEPANZO, ont dispensé une formation individuelle.

86. L'OPS a accordé une centaine de bourses de formation en matière de sécurité des aliments.

87. Le Comité a été informé que l'OPS encourage l'informatisation des données sur les aliments et des systèmes de certification dans les programmes nationaux et qu'elle a aidé quatre pays à mettre en place leurs programmes; deux pays ont reçu des ordinateurs pour élaborer leur programme.

88. L'OPS a publié et diffusé du matériel de référence sur la protection des aliments. La version espagnole d'un livre sur une approche agromédicale à la gestion des pesticides est particulièrement intéressante.

89. Dernièrement, le Comité a été informé que des consultants de l'OPS ont fourni une collaboration technique directe à la plupart des pays de la région, principalement pour concevoir et mettre au point des programmes nationaux et créer des services de contrôle et d'analyse.

90. Les délégations de la Colombie, de Cuba et du Pérou ont rendu hommage à l'OPS pour la collaboration fournie et ont souligné les principaux aspects de cette collaboration.

91. La délégation de l'Argentine a demandé que cette collaboration soit poursuivie et renforcée dans certains domaines.

#### Résultats de la seconde et de la troisième réunions de travail sur la normalisation des aliments et la santé

92. En présentant ce point, le Secrétariat du coordonnateur a évoqué les résultats de la seconde réunion de travail sur la normalisation des aliments et la santé tenue à La Havane en 1985, ainsi que les mesures adoptées par les pays pour donner suite à ses recommandations.

93. Le Secrétariat a signalé que les observations des gouvernements, les réponses aux questionnaires et les autres réactions, montrent l'utilité de cette réunion de travail et l'importance de ses recommandations et des accords conclus. Il a également annoncé au Comité que le rapport définitif de la seconde réunion de travail a été publié et que les gouvernements ont indiqué qu'ils jugent nécessaire que le Comité de coordination poursuive son action.

94. Le Comité a remercié l'OPS d'avoir organisé cette réunion de travail immédiatement avant la quatrième session et le Comité de normalisation de l'avoir accueillie.

95. Le Comité a estimé que la réunion de travail a été très utile et il a souligné que les aspects étudiés méritent toute l'attention des pays de la région. Le rapport final de la troisième réunion de travail a été adopté à l'unanimité, tel qu'amendé.

96. Il a également été décidé que, compte tenu de l'importance des documents examinés pendant la réunion d'étude ainsi que des conclusions et recommandations qui y sont contenues, le rapport définitif de la réunion serait envoyé aux gouvernements.

97. Le Comité a rendu hommage au travail effectué par M. Angel Mario Sánchez (Argentine), qui a présidé aux débats, par le rapporteur, M. José Palomino Huamán (Pérou), par les rapporteurs des groupes qui ont participé à la réunion de travail et par les experts qui ont présenté les points examinés.

98. Le coordonnateur régional a pris note une fois encore de l'action et du soutien de l'OPS et il a rappelé que le Comité exécutif, la Commission du Codex Alimentarius et le Directeur général de l'OMS, M. Mahler, s'étaient félicités de sa collaboration et avaient proposé que d'autres régions géographiques suivent l'exemple de l'Amérique latine et des Caraïbes.

99. Le Comité a déclaré qu'il souhaitait organiser une autre réunion d'étude immédiatement avant la sixième session du CCLAC et inclure à son ordre du jour le problème des résidus de pesticides dans les aliments, qui est particulièrement important dans cette région et a suscité un grand intérêt lors de la troisième réunion d'étude.

#### Première réunion d'étude régionale FAO/OPS sur les aliments vendus dans la rue

100. La première réunion d'étude régionale FAO/OPS sur les aliments vendus dans la rue s'est tenue à Lima (Pérou) du 21 au 25 octobre 1985, à la suite des demandes formulées par le Conseil exécutif de l'OPS à sa 28ème session, le Comité régional de l'OMS pour l'Amérique latine et les Caraïbes à sa 33ème session et le Comité de coordination du Codex pour l'Amérique latine et les Caraïbes à sa 3ème session.

101. Soixante-dix fonctionnaires de 17 pays d'Amérique latine et de quatre institutions internationales ont participé à cette réunion d'étude. L'ordre du jour comprenait la présentation et l'examen des aspects socio-économique, éducationnel, épidémiologique et traditionnel de la vente d'aliments dans la rue. Les délégués ont rendu compte de la situation dans leurs pays respectifs.

102. Au début de 1986, l'OPS a publié le document HPV/FOS/0311/V/III/86 contenant le rapport définitif et les recommandations de la réunion. La FAO a rédigé la version anglaise des recommandations afin qu'elles puissent être utilisées dans d'autres régions.

103. Plusieurs pays membres de l'OPS ont fait savoir que les recommandations de la réunion de travail étaient actuellement mises en oeuvre avec succès.

104. La délégation du Pérou a rendu compte des activités entreprises dans ce pays. Elle a signalé que l'effort portait essentiellement sur l'éducation sanitaire des vendeurs et des consommateurs d'aliments vendus dans la rue, ainsi que sur la préparation d'une réglementation sanitaire spécifique.

105. La délégation de la Colombie a rendu compte des progrès effectués dans ce domaine avant et après la réunion de travail, notamment en ce qui concerne la formation des vendeurs et leur regroupement dans des zones spéciales disposant d'installations d'hygiène et de nettoyage.

106. Le représentant de la FAO a signalé que la réunion tenue à Lima est un bon précédent qui a servi d'exemple à l'Indonésie pour l'organisation d'une réunion similaire.

107. La délégation de Costa Rica a demandé que l'on envisage de tenir une seconde réunion de travail.

108. La délégation de Cuba a indiqué que, même si le problème de la vente d'aliments dans la rue ne se pose pas dans les mêmes termes dans ce pays, Cuba a approuvé les recommandations de la réunion de Lima à laquelle ont participé trois délégués cubains.

#### Conférence interaméricaine sur la protection des aliments

109. Le Comité a été informé que cette Conférence a eu lieu au Siège de l'OPS à Washington (Etats-Unis) du 5 au 8 août 1985. Elle a été organisée par un comité de l'Académie nationale des sciences (NAS) avec l'appui de plusieurs institutions spécialisées du Canada et des Etats-Unis ainsi que de la FAO et de l'OPS. Cette conférence a réuni les délégués de 38 pays.

110. La Conférence a adopté un plan d'action et elle a invité instamment l'OPS et la FAO à instaurer une collaboration technique en matière de protection des aliments. Elle a également demandé que l'on mette en place la coordination nécessaire pour obtenir le financement régional requis pour exécuter le Programme régional quinquennal OPS/FAO sur le renforcement de la protection des aliments.

111. Le Comité a été informé que l'OPS et la FAO ont pris les mesures qui leur ont été suggérées, qu'elles se sont rendues dans plusieurs instituts de financement international et ont demandé des fonds au PNUD à la fin de 1986.

112. Le Comité a également été informé que les versions anglaise et espagnole de la publication contenant les exposés présentés, les recommandations adoptées et le rapport du Comité d'organisation étaient achevées depuis fin 1986 et seraient bientôt imprimées.

113. Plusieurs délégations se sont félicitées de la tenue de cette conférence et ont estimé que les documents qui seront produits présenteront un grand intérêt.

#### ACTIVITES DE L'OMS

##### Résolution du Conseil exécutif de l'Organisation mondiale de la santé

114. A plusieurs sessions de la CCA et de son Comité exécutif, on a insisté sur la nécessité de mieux faire connaître les travaux de la CCA, afin que ses recommandations acceptées au niveau international en matière de normalisation des aliments, résidus de pesticides et autres contaminants, étiquetage, hygiène et technologie, soient mieux mises en pratique. Les principaux groupes cibles à atteindre sont les hauts fonctionnaires des services de santé publique qui pourraient aider à promouvoir la sécurité des aliments et le commerce international.

115. Il s'est présenté l'occasion de s'adresser à ce groupe cible quand un membre du Conseil exécutif de l'OMS a demandé au Directeur général de cette organisation de présenter un rapport sur la CCA au Conseil exécutif. Le Directeur général de l'OMS a présenté ce rapport au Conseil exécutif à sa 79ème session en janvier 1987. Au cours des débats, plusieurs membres du Conseil exécutif de l'OMS ont reconnu le rôle crucial de la CCA dans la promotion de la sécurité des aliments et la facilitation des échanges internationaux. En conclusion, le Conseil exécutif a adopté une résolution recommandant à l'OMS d'adopter à sa 40ème session une résolution invitant notamment les Etats Membres:

- 1) à participer activement, en particulier les secteurs sanitaires, aux travaux de la CCA;
- ii) à prendre les mesures nécessaires pour adopter les normes Codex et utiliser pleinement les recommandations de la CCA;
- iii) à promouvoir la collaboration active des secteurs publics et privés et des ONG aux travaux nationaux du Codex.

## Rapport sur les activités de l'OMS au niveau mondial et interrégional

116. Outre les activités entreprises conjointement avec la FAO (par. 30 à 53), l'OMS en a effectué plusieurs autres depuis la quatrième session du Comité; elles sont présentées ci-après:

### Sécurité des aliments

117. L'OMS s'efforce tout particulièrement d'intégrer la sécurité des aliments dans les soins de santé primaires. Elle prépare à cet effet une Consultation sur l'éducation sanitaire et la sécurité des aliments, qui doit se tenir au Siège de l'OMS à Genève du 27 avril au 1er mai 1987. En outre, l'OMS, les industries alimentaires et les secteurs connexes ainsi que d'autres donateurs, financent conjointement des études sur les procédés de transformation des aliments au niveau familial et sur une petite échelle commerciale utilisant le système des points de contrôle critiques pour l'analyse des risques (HACCP). Un guide HACCP sera publié par l'OMS en 1987. Le premier stage de formation HACCP se tiendra en février 1987 en République dominicaine.

118. On prépare actuellement une brochure contenant des exemples de matériel d'éducation sanitaire en matière de sécurité des aliments, avec le soutien financier et technique d'une entreprise du secteur alimentaire; cette publication devrait être disponible en 1987. La version définitive d'une liste internationale de matériel audiovisuel sur la sécurité des aliments devrait également être publiée en 1987.

119. On a élaboré des directives d'hygiène de la manutention des produits alimentaires dans les hôtels, les restaurants et autres établissements similaires, qui sont actuellement au service de l'édition de l'OMS et devraient être publiées en 1987. L'OMS a préparé en outre des bandes dessinées donnant des conseils d'hygiène alimentaire importants, qui sont envoyées aux éditeurs de livres de cuisine pour qu'ils les incluent dans leurs futures publications. Ces dessins figureront dans le numéro de mars 1987 du magazine "Santé du monde" de l'OMS consacré à la sécurité des produits alimentaires.

120. En octobre 1986, l'OMS a organisé à Munich, Rép. Fed. d'Allemagne, une consultation sur les méthodes de prévention (immunisation) et de lutte contre la salmonellose chez les animaux.

121. A la suite des récentes épidémies de listériose en Amérique du Nord, l'OMS a réuni une consultation sur cette maladie en décembre 1986. On y a conclu notamment que les aliments contaminés par Listeria monocytogenes semblent jouer un rôle important dans la transmission de cette maladie à l'homme. On a parfois trouvé de grandes quantités de Listeria monocytogenes dans certains produits laitiers. Le rapport de la consultation pourra être obtenu à l'OMS dans les prochains mois. Afin de pouvoir donner des directives aux autorités sanitaires et aux industries alimentaires sur la façon de combattre cette maladie, l'OMS se propose de réunir une nouvelle consultation dans un an à peu près, quand les résultats des dernières recherches seront disponibles.

122. On a rappelé que plusieurs programmes de l'OMS comportent des activités intéressantes directement la sécurité et le contrôle des aliments et par conséquent les travaux de la CCA. Une liste à jour des publications et documents de l'OMS et de la FAO/OMS a été distribuée à tous les délégués.

### MESURES CONCERNANT LA MISE AU POINT ET L'HARMONISATION DES SYSTEMES DE NORMALISATION ALIMENTAIRE DE LA REGION ET DU CODEX

123. Le Comité était saisi du document CX/LA 87/5. Le Secrétariat cubain a expliqué que ce document fait suite à la réunion d'experts tenue à La Havane en mai 1986 et qu'il contient un résumé de l'étude comparative des normes régionales de la COPANT et de l'ICAITI et des normes CODEX, préparé par le Secrétariat du coordonnateur, conformément aux décisions de la quatrième session du CCLAC.



124. Des experts du Secrétariat du Codex, de l'OPS, de la COPANT; de l'ICAITI et du Secrétariat du coordonnateur ont examiné les résultats de l'étude comparative des 106 normes COPANT; 287 normes ICAITI et 229 normes Codex.

125. Les experts sont parvenus à un certain nombre de conclusions et recommandations, dont l'une est de soumettre le rapport au Comité.

126. La délégation du Guatemala, prenant la parole au nom de l'ICAITI a approuvé les résultats de l'étude comparative et demandé que l'on repousse jusqu'en mai 1987 la date de soumission au Secrétariat du coordonnateur, de la recommandation générale N° 3 sur l'élaboration d'un plan provisoire pour la mise en application des recommandations des experts. Toutefois, toutes les décisions et tous les arrangements restent soumis à un accord général.

127. Prenant la parole au nom de la COPANT; la délégation du Mexique a informé la COPANT du résultat des entretiens du Comité.

128. La délégation de l'Argentine a estimé qu'il faudrait s'entendre pour rendre les normes internationales Codex applicables dans toute la région. Cette idée rejoint celle exprimée par le Comité exécutif à sa trente-troisième session quant il a examiné les liens unissant le Codex et l'Organisation régionale africaine de normalisation (ARSO) (ALINORM 87/3, par. 41-45).

129. A propos de la recommandation N° 3, la délégation de l'Equateur a déclaré qu'elle estimait qu'avril était la date limite la plus appropriée pour l'élaboration d'un plan provisoire, car le Conseil exécutif de la COPANT se réunira pendant la première quinzaine de ce mois. Cela donnerait la possibilité d'examiner la proposition finale d'un plan d'action et permettrait à la COPANT et à l'ICAITI de mettre en oeuvre les recommandations pertinentes. Le Secrétariat du Codex a souligné l'importance de la recommandation N° 5 demandant que Cuba continue à coordonner la mise en oeuvre du plan d'action visant l'harmonisation d'un système de normes alimentaires régionales et sous-régionales avec les normes Codex, jusqu'à son achèvement et qu'il tienne le Comité informé de l'avancement des travaux.

130. Le Comité a approuvé le rapport des experts qui contient une recommandation visant à poursuivre la mise en oeuvre du plan d'action.

131. La délégation de Cuba s'est félicitée de ce que le Comité continue à confier à son pays la mise en oeuvre du plan d'action et elle a confirmé qu'elle tiendrait le Comité informé de l'avancement des travaux.

POSSIBILITE D'ETABLIR UNE BANQUE DE DONNEES OU UN CENTRE D'INFORMATIONS REGIONAL SUR LES QUESTIONS TOUCHANT A LA NORMALISATION ET A LA CERTIFICATION DES DENREES ALIMENTAIRES

132. Le Comité a été informé qu'à la suite des recommandations adoptées aux précédentes sessions du Comité de Coordination, concernant une banque de donnée et un système d'information, plusieurs activités ont été entreprises.

133. La Conférence interaméricaine sur la protection des denrées alimentaires a considéré cette question comme une de ses principales activités. Le programme d'action recommandé par la Conférence invite l'OPS à organiser un système d'informations sur la protection des denrées alimentaires.

134. L'OPS a encouragé d'autres pays à établir des centres d'information pour leurs programmes et à créer des systèmes d'homologation informatisés.

135. Il a été recommandé de réunir un groupe d'études sur les systèmes d'information en matière de protection des denrées alimentaires, à Caracas (Venezuela) en 1987. L'OPS organisera et financera cette réunion.

ACTIVITES VISANT A INTENSIFIER LA COOPERATION TECHNIQUE DANS LE DOMAINE DE LA NORMALISATION ALIMENTAIRE

136. Le Secrétariat du Coordonnateur a présenté le document CX/LA 87/6 Add.1 qui contient des informations générales et les résultats du questionnaire envoyé par le Coordonnateur pour évaluer la possibilité et la nécessité d'accroître la coopération technique dans ce domaine.
137. Le Secrétariat a remercié les pays qui ont envoyé leurs réponses et a déclaré avoir maintenant une idée claire des formes de coopération qui pourraient s'instaurer.
138. A la lumière des renseignements obtenus et après avoir examiné les résultats d'autres expériences en cours, le Secrétariat a proposé que le Comité envisage de créer un réseau de coopération technique afin de favoriser et de promouvoir la collaboration au niveau régional. Les réseaux de coopération technique sont des mécanismes constitués par des institutions techniques nationales - gouvernementales, autonomes ou privées - dans deux ou plusieurs pays de la région.
139. Les pays uniraient leurs ressources humaines, techniques et financières pour chercher des solutions aux problèmes techniques qui leur sont communs dans leur développement économique. Ces réseaux pourraient bénéficier de l'appui et du financement de la FAO, par le truchement de son Bureau régional pour l'Amérique latine et les Caraïbes, dans les domaines techniques de sa compétence.
140. Les délégations de l'Argentine, du Brésil, de la Colombie, de Costa Rica, de Cuba, du Guatemala, du Mexique et du Pérou se sont déclarées favorables à la création d'un réseau de coopération et ont signalé les résultats positifs obtenus dans la région, dans d'autres domaines, grâce à ce type de collaboration.
141. Etant donné que certains pays ont eu du mal à répondre au questionnaire envoyé par le Coordonnateur et que quelques données devaient être mises à jour, le Comité est convenu que le Secrétariat renverrait ce questionnaire aux comités nationaux et aux services centraux pour le compléter.
142. Le Comité a décidé que, parallèlement à cette action, le Coordonnateur devrait transmettre au Bureau régional de la FAO les résultats des débats du CCLAC à sa cinquième session et demander qu'un réseau soit créé.
143. Il a également été proposé qu'après les entretiens avec la FAO, s'il n'était pas possible, pour des raisons économiques, de créer un réseau spécifique pour la normalisation des produits alimentaires, il faudrait envisager d'inclure cette question dans un réseau qui existe déjà, par exemple le réseau de surveillance de l'alimentation et de la nutrition, où certaines mesures importantes pourraient être prises dans le domaine de compétence du Comité.
144. Il serait alors possible d'entreprendre une coopération technique et, selon l'évolution de la situation et l'intérêt porté à cette question, de décider s'il convient de créer un réseau spécifiquement chargé de cet aspect.
145. Le Comité a demandé d'être tenu informé de l'évolution de la situation.

PROPOSITIONS VISANT A ACCROITRE LA PARTICIPATION DES PAYS DE LA REGION AUX ACTIVITES DU CODEX

146. En présentant ce point de l'ordre du jour, le Secrétariat du Coordonnateur a noté que le Comité était saisi du document CX/LA 87/6-Add.2.
147. Le Secrétariat a signalé que le Comité de coordination du Codex pour l'Amérique latine et les Caraïbes avait décidé, à sa quatrième session, d'inclure ce point à l'ordre du jour, afin de provoquer un échange de vues sur la façon d'accroître la participation de la région aux activités du Codex et de définir de nouvelles actions.

148. Le Secrétariat a déclaré que les débats sur les autres points de l'ordre du jour, l'allocution d'ouverture du Coordonnateur et diverses communications reçues, attestent de la participation accrue des pays de la région aux activités du Codex. Cela a été démontré par la création ou le renforcement des comités nationaux du Codex, par une utilisation et des acceptations accrues des normes du Codex et des limites maximales du Codex pour les résidus de pesticides, ainsi que d'autres documents du Codex, de même que par les divers résultats obtenus.

149. Les délégations de l'Argentine, du Brésil, de la Colombie, de Costa Rica, de la République dominicaine et du Guatemala ont rendu compte des progrès réalisés dans leur pays, permettant ainsi au Comité de bénéficier de leur expérience et de constater que la région renforce sans cesse son organisation dans chaque pays, et par conséquent, à accroître la participation des pays aux activités du Codex.

150. Le Comité est convenu de mettre en lumière les réalisations obtenues, il a invité les pays membres à poursuivre dans la voie qu'ils ont empruntée et a demandé aux comités du Codex et aux services centraux de liaison de communiquer systématiquement au Secrétariat du Codex et au Secrétariat du Coordonnateur les résultats obtenus, pour pouvoir suivre les progrès réalisés dans la région.

#### ORIENTATION FUTURE DES TRAVAUX DE LA COMMISSION

151. Le Secrétariat a attiré l'attention du Comité sur le fait que d'ici 1990, la plupart des activités ayant trait à l'élaboration de normes pour les produits alimentaires pris individuellement, seront sans doute achevées. Il est vraisemblable que seuls quatre comités pour des produits (CCFSDU, CCFFP, CCCPL et CCPMP) fonctionneront encore en 1990, ainsi que des comités sur des sujets généraux et des comités de coordination régionale, à moins bien entendu qu'il ne s'avère nécessaire de remettre en activité certains comités du Codex pour les produits. Il est donc opportun et nécessaire d'envisager l'orientation que le programme devra prendre, quand cette tâche aura été accomplie. L'examen de l'orientation future de la CCA a commencé en 1984 quand le Comité exécutif s'est occupé de cette question pour la première fois. L'OMS avait demandé de préparer un document sur le sujet et celui-ci a été soumis au Comité sous la cote CX/GP 86/10. Ce document a été examiné tout d'abord par le Comité exécutif à sa trente-troisième session en juillet 1986, puis par le CCGP à sa huitième session en novembre 1986. Un extrait du rapport du CCGP sur cette question a accordé une grande attention à cette question et formulé plusieurs recommandations et il a jugé nécessaire de tenir compte des besoins des pays en développement. Il a donc invité les Comités de coordination régionaux d'Afrique, d'Asie et d'Amérique latine et des Caraïbes à indiquer leurs préférences concernant l'orientation future des travaux de la CCA.

152. Etant donné que les délégations présentes à cette session du Comité n'ont pas eu le temps d'examiner ces deux documents avec toute l'attention nécessaire, et compte tenu de l'importance extrême du sujet, le Comité est convenu de renvoyer à sa prochaine session (sixième session), l'examen approfondi de cette question.

153. Le Président a signalé que les pays qui le souhaitent peuvent envoyer leurs observations au Secrétariat, avant la dix-septième session de la CCA (Juillet 1987).

#### AMELIORATIONS POSSIBLES DES METHODES DE TRAVAIL DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

154. Le Comité était saisi du document CX/LA 87/7, préparé par le Secrétariat cubain, qui a été soumis pendant la session. Ce document a été présenté par le Secrétariat cubain, qui a souligné que le principal objectif des propositions était d'améliorer les procédures de travail de la Commission, de manière à encourager la participation aux travaux du Codex des pays en développement qui représentent plus de 70 pour cent de ses Etats Membres. Le Coordonnateur pour la région avait présenté certaines vues sur cette question à la trente et unième session du Comité exécutif en 1984, et ce dernier avait proposé qu'elles soient examinées par le Comité de coordination. A sa quatrième session en 1985, le Comité

de coordination a en général, accepté la recommandation du Coordonnateur concernant l'élaboration d'un "programme technique de la CCA". Ce programme permettrait de mieux comprendre les travaux de la CCA et de ses organes subsidiaires, par conséquent d'y participer plus facilement. A sa huitième session à Paris en novembre 1986, le Comité du Codex sur les principes généraux (CCGP) qui était saisi d'un document sur cette question a estimé qu'il contenait un certain nombre de propositions utiles. Le CCGP a estimé que le Comité de coordination devait examiner plus en détail ces propositions.

155. Les objectifs du programme technique proposé, présenté au document CX/LA 87/7 sont les suivants:

- i) Le but essentiel du programme technique de la Commission du Codex Alimentarius, est de fournir aux Etats Membres un document réunissant tous les travaux en cours de la Commission et indiquant les phases ou les étapes auxquelles ils sont arrivés et les organes subsidiaires qui en sont responsables, car ces renseignements sont actuellement répartis entre différents documents du Codex et ne sont malheureusement pas mis à jour systématiquement.
- ii) Evidemment, le programme technique est un document qui varie d'une session de la Commission à l'autre, c'est pourquoi il faut l'examiner à chaque session pour y incorporer toute nouvelle décision.
- iii) Le programme technique doit être établi par le Secrétariat de la Commission sur la base des rapports soumis par les différents organes subsidiaires à chaque session. Il doit inclure l'état d'avancement des normes, codes, directives et autres documents auxquels travaillent les comités du Codex.
- iv) Chaque point sera identifié, c'est-à-dire que la référence ou le numéro de document correspondant seront inclus comme informations supplémentaires.
- v) En suivant ces critères, le programme inclura les nouvelles questions dont l'acceptation a été convenue aux réunions de chaque Comité, ainsi que les amendements ou révisions recommandées pour tout document du Codex ou tout chapitre de ces documents.
- vi) L'Annexe du présent document contient un exemple du programme technique proposé.
- vii) Ces propositions, complétées par les observations des représentants des pays membres de la région permettront d'améliorer et de mettre à jour le document qui sera soumis à la Commission à sa dix-septième session.

156. Le Comité a appuyé les propositions contenues au document CX/LA 87/7. Le Secrétariat est également convenu de l'utilité de publier, après chaque session de la Commission, un document mis à jour sur la base des décisions de la Commission, montrant à quelle étape de la Procédure sont arrivés les normes, codes d'usages, directives, etc., mis au point par les divers organes subsidiaires de la Commission.

#### NORME MONDIALE POUR LE SUCRE BRUT

157. Pour ce point de l'ordre du jour, le Comité était saisi du document CX/LA 87/8 préparé par la délégation de Cuba. En présentant ce point, le délégué de Cuba a rappelé les décisions adoptées par la Commission à sa dernière session, ainsi que sa demande visant à ce que le Comité de coordination pour l'Amérique latine et les Caraïbes fasse des études approfondies sur la production, le commerce et la consommation de sucre brut.

158. Compte tenu des données sur la commercialisation présentées dans le document, la délégation de l'Argentine a approuvé l'élaboration d'une norme mondiale Codex pour le sucre brut.

159. La délégation de la Colombie, appuyée par le Guatemala et la République dominicaine, ont approuvé l'élaboration d'une norme mondiale Codex et mis leurs normes nationales à la disposition de la Commission comme matériel de référence initial.

160. La délégation de l'Equateur a appuyé elle aussi l'élaboration d'une norme et elle a demandé des renseignements sur la procédure à suivre, une fois que cette norme aura été approuvée par le Comité.

161. Le Secrétariat a rappelé que le Comité avait été prié de présenter un rapport sur ses conclusions à la Commission à sa dix-septième session.

162. La Commission décidera alors des modalités et des procédures qui seront adoptées pour élaborer une norme mondiale.

163. Le Comité est convenu de présenter ce matériel à la Commission pour qu'elle l'examine à sa prochaine session.

164. Le Comité a approuvé cette action.

#### CODE D'USAGES POUR L'AQUACULTURE

#### NORME REGIONALE/INTERNATIONALE POUR LES AILERONS DE REQUIN - Rapport du Groupe de travail

165. Le Comité était saisi du rapport du Groupe de travail (Annexe III) qui était présenté par la délégation de Cuba. Le Président du Comité du Codex sur le poisson et les produits de la pêche, M. John Race, a informé le Comité que les points ci-dessus avaient été examinés par le Comité du Codex sur le poisson et les produits de la pêche (CCFFP) à sa dix-septième session (ALINORM 87/18, par 214-228). Le CCFFP avait demandé que le Département des pêches de la FAO prépare un avant-projet de code d'usages pour l'aquaculture pour le poisson de mer et d'eau douce, portant surtout sur des questions d'hygiène.

166. En ce qui concerne la mise au point d'une norme pour les ailerons de requin, le CCFFP a décidé qu'un projet de document préparé par Cuba serait distribué pour observation et qu'à la présente session, le CCLAC devrait préparer un avant-projet de norme (mondiale), à la lumière de ces observations.

#### Aquaculture

167. Le Groupe de travail était saisi des documents de référence préparés par Cuba (CX/LA 87/9) et par les Etats-Unis (CX/FFP 86/15).

168. Le Groupe de travail a recommandé que les informations ci-dessus constituent la matière d'un document de référence préparé par le Secrétariat du Coordonnateur, qui s'appliquera au poisson d'eau douce et traitera de technique et d'hygiène.

169. Le Comité a noté que la mise au point d'un Code d'usages pour l'aquaculture rencontrait l'approbation générale et il est convenu que le document de référence serait préparé par le Secrétariat du Coordonnateur et serait distribué pour observation.

170. Le document et les observations seront ensuite envoyés au Département des pêches de la FAO qui en tiendra compte dans la préparation de l'avant-projet de code.

171. Le projet de code pour l'aquaculture qui est proposé, serait examiné à la prochaine session du Comité du Codex sur le poisson et les produits de la pêche.

172. Le Groupe de travail a noté que le commerce de ces produits touche plus d'une région et il a proposé de mettre au point une norme mondiale.

173. Le Groupe a examiné en détail l'avant-projet de norme pour les ailerons de requin, préparé par Cuba (CX/LA 87/9) (voir Annexes III et IV).

174. Le Comité a accepté les changements proposés par le Groupe de travail et décidé de joindre au rapport le projet de norme amendée pour les ailerons de requin et de demander à tous les gouvernements membres de la Commission de communiquer leurs observations.

175. Il a été convenu d'envoyer les observations au Secrétariat du Coordonnateur avec copie au Secrétariat du Codex.

176. La norme amendée et les observations reçues seront envoyées pour examen au Comité du Codex sur le poisson et les produits de la pêche à sa prochaine session.

177. Le Comité a remercié le Président et les membres du Groupe de travail de l'excellente tâche accomplie.

178. La norme et le rapport du Groupe de travail sont joints aux Annexes III et IV.

#### NECESSITE D'ETABLIR UN CODE D'USAGES D'HYGIENE POUR LES ALIMENTS VENDUS DANS LA RUE

179. Le Comité était saisi du document CX/LA 87/11 qui avait servi de référence aux précédents débats sur ce sujet, au sein du Comité et d'autres instances.

180. Le Comité a noté que la question a été examinée par le Comité du Codex sur les principes généraux à sa huitième session et qu'il a approuvé la proposition d'établir un code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments vendus dans la rue. On a suggéré que le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) et les Comités de coordination seraient les organismes appropriés pour l'élaboration de ce code. On a proposé que le Comité de coordination du Codex pour l'Amérique latine et les Caraïbes prépare un avant-projet qui serait ensuite examiné par le CCFH.

181. Un projet de code a été préparé par M. Palomino (Pérou); il est publié sous la cote CRD 5.

182. Le Directeur du CAREC a examiné ce projet et formulé des observations sur les dispositions concernant l'examen médical des vendeurs, la déclaration des maladies infectieuses, les contaminants métalliques, le contrôle et la surveillance des importations et la certification.

183. La délégation du Brésil a informé le Comité de l'effort d'éducation déployé dans ce pays en matière de contrôle sanitaire et d'hygiène dans la manutention des aliments vendus dans la rue ainsi que de la participation de la communauté à cette action. Elle a également évoqué les programmes relatifs à l'épidémiologie et au contrôle de qualité, des laboratoires nationaux. La délégation du Brésil juge opportun de mettre au point un code d'usages, conformément aux propositions du document CRD 5.

184. L'observateur de l'Espagne partage le point de vue de la délégation du Brésil. Comme la vente d'aliments dans la rue n'est pas contrôlée et donne lieu à des pratiques abusives, le Gouvernement espagnol a publié un décret visant à réglementer ce secteur. L'orateur a félicité M. Palomino (Pérou) et a appuyé l'élaboration d'un code. Les délégations de la Barbade, de la Colombie, de Costa Rica et de Cuba y sont elles aussi favorables. La délégation de Cuba a informé le Comité que ce pays avait élaboré une norme sur "l'hygiène et la manutention des aliments".

185. Le Secrétariat a rendu compte au Comité des débats de la vingt-deuxième session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH), sur l'élaboration de ce code.

186. Les délégués présents à la vingt-deuxième session du CCFH ont déclaré que le problème de la vente des aliments dans la rue est déjà examiné dans des instances

régionales et que, comme la réglementation des pratiques et des contrôles varie beaucoup selon les régions, il serait impossible d'élaborer un code d'usages international. Il serait préférable d'essayer d'améliorer les pratiques en éduquant les consommateurs, plutôt que de tenter d'élaborer un code international.

187. Le Comité a pris note de l'opinion du CCFH. Toutefois, compte tenu de la réaction positive des pays de la région et du Comité du Codex sur les Principes généraux, le Comité a décidé de commencer à élaborer un code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments vendus dans la rue, sur la base du document présenté par M. Palomino.

188. Il a été décidé de demander aux gouvernements du monde entier de communiquer leurs observations et d'examiner le code en détail à la prochaine session du CCLAC. Le projet de code figure à l'Annexe V.

189. Le Comité a félicité M. Palomino pour son excellent document.

PROGRES REALISES DANS LA MISE EN OEUVRE DES RECOMMANDATIONS DU GROUPE DES PAYS EN DEVELOPPEMENT D'ASIE EN CE QUI CONCERNE LE PROBLEME DES RESIDUS DE PESTICIDES

190. A sa dernière session, le Comité a été informé des recommandations concernant les résidus de pesticides qui ont été formulées par le Groupe des pays en développement d'Asie, à Phetchburi (Thaïlande) en février 1984. Le Groupe a établi une résolution concernant l'acceptation des LMR du Codex qui a été approuvée par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides et par la Commission du Codex Alimentarius à sa seizième session. Cette résolution, qui figure à l'Annexe V du document ALINORM 85/31, s'adresse à tous les membres de la Commission. Elle signale que tous les pays, ou presque tous, importent certains produits alimentaires et que, par conséquent, tous les pays ou presque tous, sont des pays importateurs. Tous les membres de la Commission ont été invités à examiner les listes de produits figurant au Volume XIII du Codex Alimentarius (Limites maximales du Codex pour les résidus de pesticides), pour lesquels des LMR du Codex ont été établies, afin de déterminer lesquels de ces produits sont importés. Les pays membres ont été priés d'envisager l'acceptation des LMR du Codex pour les produits alimentaires importés ou, si une acceptation officielle n'est pas possible, de notifier au Secrétariat du Codex que les produits conformes aux LMR du Codex pourront être importés sur le territoire national. On est parti du principe que lorsqu'un pays n'a pas établi de limite nationale pour telle ou telle combinaison produits/pesticides ou lorsque la limite nationale est plus libérale (supérieure) que celle du Codex, en théorie il ne devrait pas y avoir de difficulté. Les pays qui ont des limites plus restrictives (inférieures) que celles du Codex, sont priés d'envisager d'accorder une "acceptation restreinte".

191. Cette résolution exhorte également les pays en développement à renforcer en priorité l'infrastructure nationale appropriée, pour améliorer leur capacité de surveillance et pouvoir mieux se conformer aux LMR du Codex. En outre, cette résolution invite instamment la FAO, l'OMS et les autres organisations internationales à renforcer, à la demande des Etats Membres, leur collaboration technique dans le domaine du contrôle des produits alimentaires.

192. Le Secrétariat a expliqué le fonctionnement et les liens du Comité du Codex sur les résidus de pesticides (CCPR) et de la Réunion conjointe sur les résidus de pesticides (JMPR).

193. Le Secrétariat a informé le Comité que le Code de conduite international sur la distribution et l'utilisation des pesticides a été adopté par la Conférence de la FAO à sa vingt-troisième session en 1985. Il contient notamment des dispositions concernant la surveillance de l'observation de ses principes.

194. En conclusion, le Secrétariat a mentionné certaines publications sur les pesticides et leurs résidus dans les aliments, publiées par l'Administration nationale suédoise pour l'alimentation (Uppsala) et il a signalé que le professeur B. Von Hofsten était présent et pourrait peut-être donner des renseignements sur ces publications au Comité.
195. Le professeur Von Hofsten (Suède) a présenté les deux publications intitulées i) Contrôle de l'utilisation des pesticides et des résidus dans les aliments - Guide et annuaire 1986 et ii) Bulletin des laboratoires d'étude des produits alimentaires. Il a décrit la première publication qui vise essentiellement à encourager la collaboration internationale en matière de contrôle des pesticides. Elle présente le travail des organisations internationales et donne une liste des autorités nationales qui s'occupent des pesticides. La plupart des pays de la région Amérique latine et Caraïbes du Codex ont fourni des détails sur les diverses autorités nationales chargées des pesticides et de l'analyse des résidus, mais certains n'ont pas encore donné ces renseignements. Le professeur Von Hofsten les a invités à le faire car une mise à jour de cette publication devrait être faite l'an prochain. Le Bulletin des laboratoires d'étude des produits alimentaires est publié quatre fois par an et il est distribué à ces laboratoires dans 140 pays environ. Il a été envoyé gratuitement aux pays dont la monnaie n'est pas convertible.
196. La délégation de Cuba a indiqué qu'une norme nationale réglementait l'importation et l'utilisation des pesticides. La majorité des LMR de Cuba correspondent à celles du Codex. Cuba dispose également de mécanismes de surveillance. En outre, pour la surveillance des résidus de pesticides dans divers aliments, il a approuvé le Code de conduite international de la FAO pour distribution et l'utilisation des pesticides.
197. La délégation de l'Argentine a décrit le programme de ce pays en matière de contrôle des résidus de pesticides dans la viande et les céréales. L'Argentine s'efforce d'accepter davantage de LMR. Elle a accepté le code de conduite international pour la distribution et l'utilisation des pesticides.
198. La délégation de la Colombie a déclaré que son pays tient toujours compte des LMR Codex pour établir la législation nationale. La Colombie espère pouvoir accepter les LMR du Codex pour plusieurs denrées alimentaires. La Colombie assure la promotion du Code de conduite international susmentionné qu'elle a distribué dans le secteur privé.
199. La délégation du Mexique a indiqué que son pays tient compte des LMR du Codex surtout lorsqu'il n'y a pas de limite maximale nationale pour un produit. Cela a facilité les exportations du Mexique vers les Etats-Unis. En outre, le Mexique prend en considération la plupart des dispositions du Code de conduite international.
200. La délégation de la République dominicaine a décrit les mesures prises dans ce pays en ce qui concerne les pesticides et les résidus dans les aliments, ce qui a favorisé les exportations à destination des Etats-Unis.
201. La délégation de l'Equateur a déclaré qu'il existe de nombreuses normes, y compris les normes Codex, mais que la question essentielle est de savoir si elles sont effectivement appliquées. Elle estime qu'il faut avant tout s'efforcer d'améliorer la mise en oeuvre de ces normes.



202. La délégation du Guatemala a indiqué que la législation de ce pays accepte les LMR du Codex. Etant donné que les secteurs industriel et commercial ont clairement avantage à tenir compte de la nécessité de se conformer à des normes obligatoires, qui incluent ces limites, le COGUANOR et le Département de contrôle des produits alimentaires du Ministère de la santé publique et des affaires sociales suivront cette politique. La délégation du Guatemala a en outre indiqué que ce pays a été le premier de la région à participer au Programme conjoint FAO/OMS de surveillance de la contamination des aliments.

203. La délégation de Costa Rica a indiqué que son pays tient compte des LMR Codex et qu'il existe une législation nationale sur l'homologation des pesticides.

204. La délégation de l'OPS a informé le Comité que cette organisation a publié un manuel en espagnol sur les aspects agromédicaux des pesticides.

#### REPONSES AU QUESTIONNAIRE SUR L'EMPLOI DES PESTICIDES DANS DIFFERENTS PAYS DE LA REGION

205. Dans sa présentation, le Secrétariat du coordonnateur a rappelé au Comité que l'inclusion de ce point à l'ordre du jour de la session fait suite à un accord conclu à la quatrième session du Comité du Codex pour l'Amérique latine et les Caraïbes, pour apporter des éclaircissements sur l'utilisation des pesticides dans divers pays de la région.

206. Conformément à la décision du Comité, on a préparé et envoyé un questionnaire sur l'utilisation des pesticides dans la région, auquel de nombreux gouvernements ont répondu.

207. La délégation de l'Argentine a expliqué les critères qu'elle adopte dans un document de travail précédemment communiqué aux délégués, qui comprend les rapports présentés par M. Victoriano Tolosa, Président du Groupe de travail des pays en développement et Président de la région Amérique latine et Caraïbes, à la dix-huitième session du Comité du Codex sur les résidus de pesticides, à la Haye, du 21 au 25 avril 1986.

208. Ce document contient la proposition du Président du Groupe de travail d'ajouter au questionnaire d'autres demandes concernant les installations et les services de contrôle des pesticides, et le rapport sur les manifestations internationales tenues en 1986 sur cette question. A cet égard, le document souligne les difficultés rencontrées par les pays en développement par suite de carences multiples: infrastructure, personnel compétent et fonds pour l'entretien des laboratoires, législation et réglementation inadéquates, ainsi que la nécessité de tenir des réunions régionales pour définir une action et harmoniser les efforts.

209. Le Secrétariat du coordonnateur a estimé, étant donné que le Comité a décidé de demander à l'OPS d'organiser une réunion de travail avant la sixième session du CCLAC dont l'ordre du jour inclut un point sur l'utilisation des pesticides dans la région, et compte tenu des activités du Groupe de travail des pays en développement - en particulier la région Amérique latine et les Caraïbes - au sein du Comité du Codex sur les résidus de pesticides, qu'il serait bon d'envoyer le questionnaire à tous les gouvernements de la région, afin de compléter et de mettre à jour tous les renseignements sur cette question. Il faudrait également envoyer toutes les réponses au Président du Groupe de travail M. Tolosa (Argentine), afin qu'elles puissent être incluses dans les documents qui seront distribués aux pays participant à la quatrième réunion de travail.

210. Le Comité a décidé d'accepter les propositions du Secrétariat du coordonnateur, car elles permettraient de combiner les actions, d'étudier plus à fond cette question pendant la réunion de travail et surtout d'éviter le chevauchement des efforts.

211. Le Comité a adopté le document présenté par la délégation de l'Argentine qui contient le rapport du Président du Groupe de travail des pays en développement du Comité du Codex sur les résidus de pesticides.

PROBLEME TOUCHANT A LA SECURITE DES DENREES ALIMENTAIRES - RAPPORTS DES PAYS

212. Présentant ce point de l'ordre du jour, le représentant de l'OMS a rappelé aux participants qu'à sa quatrième session à La Havane (Cuba) en 1985, le Comité a décidé qu'aux prochaines sessions, les délégations seraient invitées à soumettre des rapports sur les progrès réalisés dans leur pays dans la voie d'une amélioration du contrôle et de la sécurité des produits alimentaires (détails à l'ALINORM 85/36A, par. 119-120). En ce qui concerne la présentation de ces rapports, qui servent à surveiller les politiques, programmes, services et organes nationaux dans le domaine du contrôle et de la sécurité des denrées alimentaires, dans le but de promouvoir une action nationale, en 1985 les délégations ont été invitées à examiner soigneusement une liste provisoire d'indicateurs qui seraient inclus dans le document FAO/OMS intitulé "Principes directeurs pour l'évaluation des programmes visant à assurer la sécurité des denrées alimentaires". Une version provisoire de ce document a été mise à la disposition des pays membres de la région au milieu de l'année 1986 (WHO/EHE/FOS/86.1 - FAO/ESN/MISC. 86.1).

213. La délégation de l'Argentine, soutenue par d'autres délégations, a estimé que ce document serait extrêmement utile aux Etats Membres, mais que la liste des indicateurs telle qu'elle figure à l'Annexe 2 est trop exhaustive et difficile à suivre. Toutefois, l'Argentine prépare actuellement son propre rapport sur la base de cette liste. Répondant à l'Argentine, le représentant de l'OMS a rappelé que le document intitulé "Principes directeurs pour l'évaluation des programmes visant à assurer la sécurité des denrées alimentaires", contenant la liste des indicateurs, est provisoire et que les Etats Membres sont priés de communiquer leurs observations sur le document au Secrétariat. Cela devrait permettre de le réviser, ainsi que la liste d'indicateurs, de façon à ce que les Etats Membres puissent s'en servir comme guide pour préparer leurs rapports pour la prochaine session du Comité. Il a donc été décidé que les délégations enverraient le plus tôt possible leurs observations écrites sur le document ci-dessus au représentant de l'OMS, afin qu'une version définitive soit disponible pour aider à préparer les rapports par pays pour la 6ème session du Comité en 1989.

214. Cuba, qui a envoyé son rapport au Comité par écrit sous la cote CRD No. 4, a établi un programme multisectoriel visant à assurer la sécurité et le contrôle des denrées alimentaires, avec la participation de tous les organismes, organisations, institutions et ministères compétents. Des inspecteurs sanitaires du Ministère de la santé publique se rendent périodiquement dans tous les lieux de transformation des denrées alimentaires pour vérifier que les conditions hygiéniques et sanitaires sont satisfaisantes. Les laboratoires de toxicologie et de microbiologie des denrées alimentaires, dans les centres d'hygiène et d'épidémiologie municipaux et provinciaux surveillent tous les produits alimentaires qui présentent un grand risque épidémiologique. L'Institut d'hygiène des produits alimentaires et de nutrition est le centre de référence de ce programme. Le Comité national de normalisation - qui sert de chef de file pour ces activités - possède des divisions de l'alimentation et de l'inspection des aliments dotées de personnel spécialisé chargé de faire appliquer les normes pertinentes. Les instituts phytosanitaires et vétérinaires et la division de normalisation, de métrologie et de contrôle de qualité du Ministère de l'agriculture assurent le contrôle des

denrées alimentaires. Les ministères de l'industrie alimentaire, de l'industrie de la pêche, du sucre et du commerce intérieur, possèdent tous des divisions de normalisation, de métrologie et de contrôle de qualité qui ont leurs propres laboratoires. Le Ministère du Commerce extérieur a établi des mécanismes appropriés de certification de tous les produits importés.

215. La délégation de Costa Rica a rappelé avoir organisé récemment avec la collaboration de la FAO, un séminaire national sur le contrôle des denrées alimentaires, au cours duquel un programme de contrôle des produits alimentaires a été élaboré. Il a été décidé, dans le cadre de ce programme, d'établir un comité national du Codex, composé d'un groupe intersectoriel. On a également évoqué les stages de formation, la planification et l'administration des programmes de protection des denrées alimentaires en collaboration avec l'OPS et l'examen et la mise à jour de la législation et des études sur les résidus de pesticides à la Conférence interaméricaine (par. 109-113) où Costa Rica a été cité comme modèle en matière de protection des produits alimentaires.

216. La délégation du Pérou a informé le Comité, qu'en collaboration avec l'OPS son pays a élaboré en 1986 un programme national de sécurité des produits alimentaires, garantissant qu'à l'avenir toutes les activités de protection des produits alimentaires s'inscriraient dans un programme global placé sous une seule autorité.

217. La délégation de la Colombie a évoqué le nouveau code sanitaire national de 1979 de l'élaboration des réglementations qui en découlent pour divers groupes de produits, qui est un effort conjoint entre d'autres ministères, les universités les sociétés privées. La Colombie a édifié un réseau national de laboratoires, composé d'un laboratoire central et de 10 laboratoires régionaux, bénéficiant de la collaboration des secteurs agricole et industriel. Les normes du Codex servent de directives, notamment pour l'inspection des exportations et des importations, et il sera donc plus facile de les accepter officiellement plus tard.

218. Le Guatemala se base sur des accords tripartites et une collaboration intersectorielle pour rectifier les anomalies en matière de réglementation du contrôle des produits alimentaires. Il a entrepris des programmes de protection des produits alimentaires qui ne couvrent pas tout le territoire national, à cause du manque de moyens financiers et humains. Pour en accroître le champ d'action, l'OPS/OMS ont organisé des stages de formation d'inspecteurs polyvalents. Il n'existe encore aucun programme de surveillance des maladies transmises par les aliments.

219. La délégation de l'Equateur a souligné qu'il est indispensable de mieux prendre conscience du fait que la sécurité et le contrôle des denrées alimentaires nécessitent une collaboration intersectorielle et ne peuvent être traités uniquement par le secteur sanitaire. En cas de violation répétée des lois ou réglementations sur les produits alimentaires, il faut informer les médias pour punir le coupable.

220. En Argentine, la législation est sans cesse révisée pour garantir la sécurité des produits alimentaires. En outre, les additifs autorisés doivent être conformes aux doses fixées. La délégation de l'Argentine a également déclaré que l'éducation sanitaire est un élément important de tout programme national de sécurité des produits alimentaires.

221. La délégation de la Barbade a expliqué que ce pays possède une loi sur la sécurité des produits alimentaires depuis 1969. Le Ministère de la santé publique collabore avec le Ministère de l'agriculture et le Bureau national de normalisation pour traiter des questions de sécurité et de contrôle des produits alimentaires. Malheureusement le Comité national du Codex est encore inopérant.

222. La délégation du Brésil a informé le Comité que la Division de l'alimentation du Ministère de la santé publique, décentralise ses activités de surveillance en matière d'hygiène alimentaire vers les services régionaux et locaux. Le Brésil crée actuellement un réseau de laboratoires officiels agréés, pour faciliter les analyses et diminuer les risques grâce à un système de contrôle plus étendu et efficace.

223. Le Président a remercié les délégations qui ont présenté des rapports, pour les précieux renseignements dont elles ont fait bénéficier le Comité. Il a exprimé le souhait qu'à l'avenir ces rapports puissent être préparés en suivant la présentation contenue dans les principes directeurs FAO/OMS sur l'évaluation des programmes visant à assurer la sécurité des produits alimentaires.

#### Surveillance des maladies transmises par les aliments aux Caraïbes

224. Le Directeur du Centre d'épidémiologie des Caraïbes (CAREC) a présenté le système de surveillance des maladies transmises par les aliments appliqué dans 18 pays anglophones des Caraïbes et à Surinam.

225. Ce système utilise des formulaires normalisés pour les rapports et les enquêtes et des informations fournies régulièrement par des médecins et des hôpitaux servant de "sentinelles". En outre, des groupes de taille constante - enfants du primaire mangeant à l'école ou même touristes vivant à l'hôtel - sont surveillés et un système d'alerte se déclenche quand 3 pour cent ou plus de ces individus présentent des symptômes de gastro-entérite. Les autres sources de renseignements sont notamment les rapports des laboratoires et les résultats des enquêtes épidémiologiques.

226. Le Centre dispense des cours de formation aux inspecteurs et aux secteurs de la restauration et de la transformation des aliments, en se basant sur les informations ainsi recueillies en matière de maladies transmises par les aliments.

227. Ce Centre fournit des renseignements et des ressources, il donne notamment l'alerte en cas de déchargement abusif et de retrait de produits, il prête du matériel audiovisuel et des services de référence de laboratoires en matière de bactériologie et de parasitologie.

#### CONSULTATION INTERGOUVERNEMENTALE - MEXIQUE

228. Le Secrétariat cubain a informé le Comité des progrès réalisés en ce qui concerne la consultation intergouvernementale du Codex sur la nécessité d'élaborer des normes Codex pour les fruits et légumes frais tropicaux, qui se tiendra à Mexico, du 19 au 24 février 1987.

229. La délégation du Mexique a invité les Etats Membres à participer à cette Consultation et elle s'est félicitée de l'attention accordée par le Comité à cette question, compte tenu de l'importance commerciale de ces produits en Amérique Latine et aux Caraïbes.

230. Le Comité a souhaité plein succès à la délégation du Mexique pour cette Consultation intergouvernementale.

#### COMITE DU CODEX SUR LES PROTEINES VEGETALES, LA HAVANE

231. Le Secrétariat cubain a informé le Comité que la 4ème session du Comité du Codex sur les protéines végétales (CCVP), qui s'est tenue à La Havane du 2 au 6 février 1987, a constitué un événement sans précédent dans l'histoire de la Commission.

232. Il a noté que dans son allocution d'ouverture le Coordonnateur régional avait souligné l'importance technique et économique, pour l'ensemble des pays en développement, de la décision prise par le Gouvernement du Canada de transférer le lieu de la réunion dans un pays en développement.

233. Le Comité a remercié le Gouvernement du Canada de cette initiative et exprimé l'espoir que les pays hôtes des comités du Codex envisageront d'organiser leurs sessions dans des nations en développement.

234. Les pays membres de la région ont été invités à entamer des pourparlers à cet effet avec les pays hôtes.

#### TRAVAUX FUTURS

235. Le Comité a noté que l'ordre du jour de la prochaine session comprendrait les points suivants:

- questions découlant des rapports de la 17<sup>ème</sup> session de la Commission du Codex Alimentarius et d'autres comités;
- examen des acceptations des normes et limites maximales de résidus de pesticides du Codex;
- rapport sur les activités de la FAO, de l'OMS, de l'OPS, et les activités conjointes ayant trait aux travaux de la Commission;
- contrôle et sécurité des produits alimentaires en Amérique latine et dans les Caraïbes: i) surveillance des politiques, programmes, services et organismes nationaux; ii) programmes de surveillance pour la prévention et la lutte contre les maladies transmises par les aliments en Amérique latine et dans les Caraïbes - échanges d'informations;
- rapports sur les progrès réalisés dans la mise en oeuvre des recommandations de la 3<sup>ème</sup> réunion de travail et des résultats de la 4<sup>ème</sup> réunion de travail sur la normalisation des produits alimentaires et la santé;
- rapports sur d'autres activités liées au Codex dans la région;
- progrès réalisés en ce qui concerne l'élaboration et l'harmonisation des normes alimentaires régionales et du Codex;
- progrès réalisés dans l'établissement d'une banque de données sur la certification et la normalisation des denrées alimentaires;
- progrès réalisés dans le domaine de la collaboration technique en matière de normalisation des produits alimentaires dans la région;
- orientation future des travaux de la Commission du Codex Alimentarius - opinion des Etats Membres de la région sur de nouvelles activités que la CCA pourrait éventuellement entreprendre;
- examen d'un projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments vendus dans la rue, à la lumière des observations des gouvernements;
- activités en matière de pesticides et de résidus de pesticides dans les aliments;
- travaux futurs.

236. La délégation du Brésil a proposé que la 4<sup>ème</sup> réunion de travail étudie notamment:

- a) les paramètres microbiologiques pour les denrées alimentaires en Amérique latine et dans les Caraïbes;
- b) la notification des épidémies de maladies transmises par les aliments dans la région.

Le Comité est convenu que ces questions étaient importantes et pourraient être incluses à l'ordre du jour de la 4<sup>ème</sup> réunion de travail.

DESIGNATION DU COORDONNATEUR

237. Le Comité a noté que le mandat du Coordonnateur pour la région, le Ministre R. Darias Rodés, arriverait à expiration à la fin de la 17ème session de la Commission, qui se tiendra à Rome du 29 juin au 10 juillet 1987 et que M. Rodés qui a déjà rempli deux mandats successifs, ne peut plus être réélu.

238. La délégation de la Colombie a proposé que le Comité soumette à la Commission, à sa 17ème session, la candidature de Mme. Maria Eugenia Chacón Moroux (Costa Rica) au poste de Coordonnateur de la région. Cette proposition a été chaleureusement appuyée par le Comité.

239. La délégation du Pérou a proposé de voter des remerciements et des félicitations au Ministre Darias Rodés qui, pendant qu'il était coordonnateur, n'a ménagé aucun effort pour promouvoir l'action du Codex dans la région d'Amérique latine et des Caraïbes. La délégation du Pérou souhaite également exprimer officiellement des remerciements pour l'hospitalité offerte aux délégués et les installations mises à leur disposition, lors des sessions qui ont eu lieu à La Havane. Le Comité a exprimé à l'unanimité sa satisfaction pour l'excellent travail accompli par l'actuel Coordonnateur et la façon dont il a su guider le Comité, de même que pour la chaleureuse hospitalité et les installations offertes lors des sessions tenues à Cuba.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION

240. Le Comité a noté que la prochaine session du Comité devrait avoir lieu dans deux ans environ. La date exacte et le lieu de la réunion ne seront connus qu'après la 17ème session de la Commission.

LIST OF PARTICIPANTS  
LISTE DES PARTICIPANTS  
LISTA DE PARTICIPANTES

Chairman: Ing. Ramón Darías Rodés  
Président: Presidente del Comité Coordinador Regional  
Presidente: del Codex Alimentarius para América Latina  
y el Caribe  
Ministro Presidente del Comité Estatal de Normalización  
Egido 610 entre Gloria y Apodaca  
Ciudad La Habana  
Cuba

DELEGATES  
DELEGUES  
DELEGADOS

BRAZIL  
BRESIL  
BRASIL

ARGENTINA  
ARGENTINE

Sr. Norberto Aguerre  
Ministro Consejero  
Embajada de la República Argentina  
en Cuba  
La Habana

Carlos A. Ferreira-Guimaraes  
Subjefe  
Div. Organismos Internacionales  
Ministerio de Relaciones Exteriores  
Brasilia 70.000

Dr. Angel Mario Sánchez  
Coordinador General del  
Codex Alimentarius  
Av. Julio A. Roca 651  
Piso 5<sup>o</sup>, Oficina 13  
Buenos Aires

Francisco Bezerra da Silva  
Ministério da Agricultura  
Secretaría Nacional de Defensa Agropecuaria  
Brasilia (D.F.) 70.043

Dra. Amalia Casali  
Asesora Coordinación Nacional  
Ministerio de Salud y Acción Social  
Casero 2161 (Código 1264)  
Buenos Aires

Lucia Helena Bregagnolo  
División Nacional de Alimentos (DINAL)  
Ministerio de Salud  
Esplanada dos Ministerios  
Bloco 11 - 2<sup>o</sup> andar  
C.E.P. 70.000 Brasilia (D.F.)

Dra. Verónica Torres Leedman  
Jefe LAPOAC SELAB. SENASA  
Servicio Nacional Sanidad Animal  
Fleming 1653 Martinez  
Buenos Aires

Regina Gloria Langsdorff  
Representante Técnico  
Confederación Nacional de Industria de  
Brasil  
Comité Brasileño de Codex Alimentarius  
Rua Marques de Sapucaí 200  
CEP 20215-Rio de Janeiro

BARBADOS

Charley Browne  
Chief Public Health Officer  
Ministry of Health  
Jemmotts Lane  
St. Michael,

Marineide Martins Borges  
Ingeniero Agrónoma  
Secretaría Nacional de Abastecimiento-SNAB  
Comité Brasileño de Codex Alimentarius  
Esplanada dos Ministerios - Bloco D  
3<sup>o</sup> andar sala 354  
C.E.P. 70.043 Brasilia (D.F.)

BRAZIL (Cont.d)

Miguel Vita  
Director  
Confederação Nacional de Industria-Brasil  
Av. NILO Peçanha 50-34<sup>o</sup>  
20.000 Rio de Janeiro

Edgard Julius Barbosa  
Vicepresidente  
Confederação Nacional da Industria-Brasil  
Av. NILO Peçanha 50-34<sup>o</sup>  
20.000 Rio de Janeiro

Doc. Newton Fernandes de Farias  
Asesor Jurídico  
Confederação Nacional da Industria-Brasil  
Rua Marques de Sapucaí 200  
Cidade Nova - 20215 Rio de Janeiro

BOLIVIA

BOLIVIE

Moira López de Maillmann  
Consejero  
Embajada de Bolivia en Cuba  
La Habana

COLOMBIA

COLOMBIE

Guillermo Benítez Bejarano  
Jefe Div. Alimentos y Zoonosis  
Ministerio de Salud  
Calle 55 No. 10-32 Of. 314  
Bogotá

Mr. Javier Mejía Díaz-Granados  
Jefe División Regulación Técnica  
Ministerio de Agricultura  
Carrera 10<sup>a</sup> No. 2030, Oficina 311  
Bogotá

COSTA RICA

Lic. María Eugenia Chacón Moroux  
Oficina Nacional de Normas y Unidades  
de Medidas  
Ministerio de Economía  
Apdo. Postal 10216-1000 San José

CUBA

Ing. Lemur Lauzán Trinchet  
Vicepresidente  
Comité Estatal de Normalización  
Egido 610 entre Gloria y Apodaca  
Ciudad Habana

Dr. Manuel Grillo Rodríguez  
Jefe, Dpto. Higiene de los Alimentos y  
Nutrición (MINSAP)  
Calle 23 No. 201 entre M y N  
Vedado  
Ciudad Habana

Lic. Ana Irma Sarmiento Naranjo  
Funcionario  
Comité Estatal de Normalización  
Egido 610 entre Gloria y Apodaca  
La Habana

Ing. Dulce María Martínez Pereira  
Directora, Dirección de Alimentos  
Comité Estatal de Normalización  
Egido 610 entre Gloria y Apodaca  
La Habana

Lic. Grafila Soto Carrero  
Funcionario  
Comité Estatal de Colaboración Económica  
Calle Iera. entre A y B  
Vedado  
La Habana

DOMINICAN REPUBLIC  
REPUBLIQUE DOMINICAINE  
REPUBLICA DOMINICANA

Ing. Bernardino Pérez-Peña  
ENG., Depto. de Normalización

ECUADOR

Ing. Hugo Jara  
Director General  
Instituto Ecuatoriano de Normalización (INEN)  
P.O. Box 3999  
Quito

Carlos Borja Martínez  
Consejero Embajada de la República del  
Ecuador en Cuba  
La Habana



GUATEMALA

Lic. Elsa Consuegra de Reyes  
Jefe LUCAM  
Ministerio de Salud  
Apto. 1188  
Guatemala C.A.

Dr. Juan Ricardo Castillo  
Jefe de Control de Alimentos  
Ministerio de Salud Pública y Asistencia  
Social  
10<sup>a</sup> Av. 14-65 Zona 1  
Guatemala, C.A.

GUYANA

Dr. Alden Chesney  
Director  
Central Medical Laboratory  
Georgetown

HAITI

Mrs. Marie-Gisèle Dupoux-Auguste  
Jefe de Servicio de Normalización  
Ministère du Commerce et Industrie  
Rue Légitime No. 8 Champ de Mars  
Port-au-Prince

Mrs. Michèle Raultre  
Responsable Laboratorio Control de la  
Calidad  
Ministère du Commerce et Industrie  
Rue Légitime No. 8 Champ de Mars  
Port-au-Prince

MEXICO  
MEXIQUE

Ing. Eduardo Méndez Rubello  
Vicepresidente de la Comisión del  
Codex Alimentarius  
Dirección General de Normas, SECOFI  
Apartado Postal 24-322  
06700 México D.F.

Arturo Rincón Villanueva  
Jefe Normas Alimentarias  
Cía. Nestlé S.A. de C.V.  
Av. Ejército Nacional 453  
Del. Miguel Hidalgo 11520  
México D.F.

MEXICO (Cont'd)

Dra. Ana María Contreras Ovando de Haqueht  
Asesor de la Delegación de México  
Av. Insurgentes Sur 1228, 7<sup>o</sup> piso  
Col. del Valle Sur  
03210 México D.F.

Dr. Mario Ramírez Amador  
Subdirector Comercial  
CONAFRUT  
México D.F.

Sra. Silvia Canseco González  
Subdirectora de Servicios Técnicos  
Secretaría de Agricultura de Recursos  
Hidráulicos  
Gmo. Pérez Valenzuela 127  
Cayoacán, México D.F. 04000

José de Jesús Manzano Muñoz  
J'Dpto. de Tecnología e Instalaciones  
Agroindustriales y Recursos Hidráulicos  
Gmo. Pérez Valenzuela 127  
Cayoacán, México D.F. 04000

NICARAGUA

Mario Benito Ruiz Salinas  
Subdirector  
Laboratorio Tec. de Alimentos  
Ministerio de Industria  
Apartado Postal No. 189  
Managua

PERU

Dr. José Palomino Huamán  
Director  
Protección de Alimentos  
Ministerio de Salud  
J.R. Pachacutec 900  
Jesus-Maria, Lima

Marcela Ruiz  
Consejero  
Embajada del Perú en Cuba  
La Habana

URUGUAY

María del Carmen de Dorelo  
Embajada del Uruguay en Cuba  
La Habana

OBSERVER COUNTRIES  
PAYS OBSERVATEURS  
PAISES OBSERVADORES

AUSTRALIA  
AUSTRALIE

Dr. Robert Biddle  
Counsellor (Veterinary)  
Australian Embassy  
Washington D.C.

NORWAY  
NORVEGE  
NORUEGA

Mr. John Race  
Chairman of the Codex Committee on Fish  
and Fishery Products  
P.O. Box 8139 Dep.  
Oslo 1

SPAIN  
ESPAGNE  
ESPANA

Dr. Fernando Tovar Hernández  
Secretario General CIOA  
Ministerio de Sanidad y Consumo  
Paseo del Prado 18-20  
28071 Madrid

Dr. Ing. Felipe Mittelbrunn  
Jefe, Servicio Administrativo CIOA  
Ministerio de Sanidad y Consumo  
Paseo del Prado 18-20  
28071 Madrid

SWEDEN  
SUEDE  
SUECIA

Prof. Bengt v. Hofsten  
Swedish National Food Administration  
P.O. Box 622  
S-75126 Uppsala

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS  
ORGANISATIONS INTERNATIONALES  
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

CARIBBEAN COMMON MARKET STANDARDS COUNCIL  
(CARICOM)

Mr. Dudley Rhynd  
Chairman  
CARICOM Standards Council  
Barbados National Standards Institution  
Flodden  
Culloden Road  
St. Michael  
Barbados

INTERNATIONAL ATOMIC ENERGY AGENCY (IAEA)

Mr. Paisan Loaharanu  
Head, Food Preservation Section  
Joint FAO/IAEA Division  
International Atomic Energy Agency  
Wagramerstrasse 5  
P.O. Box 100  
A-1400 Vienna  
Austria

CENTRAL AMERICAN INSTITUTE OF RESEARCH  
AND INDUSTRIAL TECHNOLOGY (ICAITI)

Lic. Elsa Consuegra de Reyes  
Jefe, LUCAM  
Ministerio de Salud  
Apto. 1188  
Guatemala C.A.

INTERNATIONAL STANDARDS ORGANIZATION (ISO)

Lic. Lourdes Flis Funcasta  
Funcionaria  
Dirección Relaciones Internacionales  
Comité Estatal de Normalización  
Egido 610 entre Gloria y Apodaca  
Ciudad La Habana

INTERNATIONAL ORGANIZATION OF LEGAL  
METROLOGY (OIML)

Ing. Jorge Gómez Rosell  
Director, Instituto Nacional de Investigaciones  
en Metrología  
Comité Estatal de Normalización  
Egido 610 entre Gloria y Apodaca  
Ciudad La Habana

PAN-AMERICAN HEALTH ORGANIZATION (PAHO)/  
CARIBBEAN EPIDEMIOLOGICAL CENTRE (CAREC)

Dr. Fernando Quevedo  
Asesor Regional Protección Alimentos  
Oficina Sanitaria Panamericana  
525 23rd Street N.W.  
Washington, D.C. 20037  
U.S.A.

Alejandro Rojas  
Asesor Temporero OPS

Dr. H.J. Peter Diggory  
Director  
Caribbean Epidemiology Center  
P.O. Box 164  
Port of Spain  
Trinidad  
West Indies

PAN-AMERICAN STANDARDS COMMISSION (COPANT)

Ing. Eduardo Méndez  
Asesor Especial a la Dirección General  
de Normas, SECOFI  
Apartado 24-322  
06700 México D.F.

COORDINATING COMMITTEE SECRETARIAT  
SECRETARIAT COMITE COORDONNATEUR  
SECRETARIA COMITE COORDINADOR

Dr. Javier Acosta Alemañy  
Director, Relaciones Internacionales  
Comité Estatal de Normalización  
Egido 610 entre Gloria y Apodaca  
Ciudad La Habana

Ing. Alberto Marrero Terrero  
Funcionario  
Comité Estatal de Normalización  
Egido 610 entre Gloria y Apodaca  
Ciudad La Habana

Lic. Luis Roberto Díaz García  
Funcionario  
Dirección Relaciones Internacionales  
Comité Estatal de Normalización  
Egido 610 entre Gloria y Apodaca  
Ciudad La Habana

FAO/WHO SECRETARIAT  
SECRETARIAT DE FAO/OMS  
SECRETARIA DE FAO/OMS

Mr. J.M. Hutchinson  
Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
FAO  
Via delle Terme di Caracalla  
00100 Rome  
Italy

Mr. H.J. McNally  
Senior Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Via delle Terme di Caracalla  
00100 Rome  
Italy

Dr. F.K. Käferstein  
Manager  
Food Safety Unit  
World Health Organization  
20 avenue Appia  
CH-1211 Geneva 27  
Switzerland

ALINORM 87/36  
ANNEXE II

ALLOCUTION D'OUVERTURE DU COORDONNATEUR

(Serà publiée ultérieurement dans un document distinct)

RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL SUR LA NECESSITE D'ELABORER UN  
CODE D'USAGES POUR L'AQUACULTURE  
ET OBSERVATIONS DES GOUVERNEMENTS SUR LA NORME MONDIALE POUR  
LES AILERONS DE REQUIN  
(points 11(ii) et 12 de l'ordre du jour)

1. Le Groupe de travail était composé des délégations des pays suivants: Argentine, Guatemala, Brésil, Colombie, Costa Rica, Mexique et Cuba, ce dernier faisant office de coordonnateur.
2. Le Groupe de travail était saisi des documents CX/LA 87/9, CX/FFP 86/15 et CRD 6.

Aquaculture

3. Afin de déterminer s'il est nécessaire d'élaborer un code d'usages pour l'aquaculture, les délégations ont étudié les documents préparés par les Etats-Unis et Cuba et ont estimé que ces documents étaient complémentaires.

4. Le Groupe de travail est convenu de proposer que le Comité de coordination élabore un rapport reposant sur les documents susmentionnés, de considérer ce code comme applicable à l'aquaculture des espèces d'eau douce destinées à la consommation humaine et d'inclure les opérations techniques et les conditions d'hygiène dans les bacs d'incubation, l'élevage en étang, la pêche extensive et intensive et les techniques de base de la manutention et de la conservation.

5. Ce document sera distribué à tous les pays de la région pour qu'ils fassent parvenir leurs observations avant une date limite. La FAO disposera ainsi des éléments nécessaires pour élaborer un code d'usages pour l'aquaculture (ainsi que l'a décidé le CC/FFP). (Voir ALINORM 87/18, par. 222).

Ailerons de requin

6. En ce qui concerne l'avant-projet de norme mondiale Codex pour les ailerons de requin séchés, les délégations sont convenues:

6.1 De ratifier que la norme pour les ailerons de requin séchés - produit commercialisé dans plus d'une région - doit être une norme mondiale.

6.2 D'élargir la liste des espèces de requins le plus souvent utilisées, de l'annexe A. A cette fin, une circulaire sera envoyée à tous les pays de la région pour qu'ils incluent les espèces qu'ils utilisent en indiquant le nom scientifique et le nom vulgaire.

6.3 Au tableau de la page 2, par. 2.4, dans la version espagnole, le mot "chicas" doit être remplacé par "pequeñas" et les noms vulgaires des espèces de requin doivent être remplacés par les noms scientifiques, de même que pour les autres espèces utilisées dans la région, d'après les réponses faites par les pays.

6.4 D'ajouter à la fin du paragraphe 3.2 (page 2) ce qui suit: "et être propre à la consommation humaine".

6.5 En ce qui concerne le paragraphe 3.3 (page 3), de demander dans la lettre circulaire susmentionnée que tous les pays envisagent d'incorporer cet indicateur et, le cas échéant, de recommander des valeurs pertinentes.

6.6 D'ajouter au projet de norme un paragraphe sur les contaminants.

6.7 Les délégations ont examiné le paragraphe sur l'hygiène et estimé qu'il devrait rester rédigé tel qu'il l'est dans le projet de norme, car les travaux concernant des spécifications microbiologiques plus précises n'en sont encore qu'au stade initial dans les comités du Codex respectifs.

6.8 Le Groupe de travail a estimé que le paragraphe sur le conditionnement devrait être rédigé en termes plus généraux et il a proposé de supprimer les trois dernières phrases.

6.9 En ce qui concerne le paragraphe 6 "Etiquetage", le Groupe de travail a recommandé:

- au paragraphe 6.1.1 (dans la version espagnole seulement)- remplacer par "et toute autre appellation appropriée".
- le paragraphe 6.2 sur le contenu net doit être libellé comme suit: "Le contenu net doit être déclaré en poids d'après le système métrique (unités du "système international") et/ou d'après le système de mesure demandé par le pays où le produit est vendu".
- le paragraphe 6.4 sur le pays d'origine doit être libellé comme suit: "Le pays d'origine du produit doit être déclaré". Le reste du paragraphe est supprimé.

6.10 A l'annexe C, le Groupe de travail a décidé de remplacer l'expression "défauts de tranchage" par "tranchages irréguliers". On apportera la même modification au paragraphe 3.2 "produit fini". Le Groupe de travail est également convenu de supprimer l'alinéa e) de cette annexe.

6.11 Compte tenu des décisions prises par le Groupe de travail, le Comité de coordination et le Secrétariat du Codex prépareront le projet de norme qui sera soumis au Comité du Codex sur le poisson et les produits de la pêche à sa prochaine session.

AVANT-PROJET DE NORME CODEX MONDIALE POUR LES AILERONS DE REQUIN  
(PREPARE PAR LA REPUBLIQUE DE CUBA)

1. Champ d'application

La présente norme est applicable aux ailerons de requin séchés, tels que définis ci-après, offerts à la consommation humaine et pouvant faire l'objet d'un traitement ultérieur.

2. Description

2.1 Définition du produit

2.1.1 Les ailerons de requin séchés proviennent des nageoires dorsales et pectorales ainsi que du lobe inférieur de la nageoire caudale des espèces de requins mentionnées à l'Annexe A.

2.1.2 Pour le produit transformé, on utilise les ailerons de requin à forte et moyenne teneur en fibres et gélatine.

2.2 Définition du traitement

2.2.1 Les nageoires dorsales et pectorales doivent être coupées en forme de demi-lune; le lobe inférieur de la nageoire caudale se tranche de manière rectiligne pour être privé de chair résiduelle (voir Annexe B).

2.2.2 Le séchage peut se faire selon les deux méthodes ci-après:

- Naturelle: par exposition au soleil pendant plusieurs jours
- Artificielle: par un courant d'air chaud dans un séchoir mécanique.

2.3 Présentation

Les ailerons séchés peuvent être présentés:

- avec peau
- sans peau

2.4 Classification qualitative

Les ailerons de requin séchés sont classés selon leur qualité comme indiqué ci-après, c'est-à-dire en fonction de leur teneur en fibres et en gélatine qui dépend de l'espèce de requins, du type et de la taille de l'aileron.

La taille de l'aileron se mesure entre un point situé au milieu du côté qui a été séparé du corps et l'extrémité de l'aileron.

<u>Classe de qualité</u>	<u>Type d'aileron</u>	<u>Espèce</u>	<u>Taille</u>
A	Caudal	Dientuso	Toutes tailles
B	Caudal	Jaqueton et cornuda	Toutes tailles
C	Caudal	Toutes les espèces sauf dientuso, jaqueton, cornuda, marrajo, zorro et azul	
	Dorsal et pectoral	Toutes les espèces sauf: dientuso, zorro, azul et marrajo	Plus de 27 cm (grande)

CH	Tous	Marrajo	Toutes tailles
	Dorsal et pectoral	Toutes les espèces sauf dientuso, zorro, azul et marrajo	17 à 27 cm (moyenne)
D	Caudal	Toutes les espèces sauf dientuso, jaqueton, marrajo, zorro et azul	
E	Imparfait	Toutes	Toutes tailles
F	Dorsal et pectoral	Toutes les espèces sauf dientuso, azul et marrajo	Moins de 17 cm (petite)
	Caudal	Toutes les espèces sauf dientuso, jaqueton, cornuda, marrajo, azul et zorro	
G	Dorsal et pectoral	Dientuso, zorro et azul	Toutes tailles
	Caudal	Zorro et azul	Toutes tailles

### 3. Facteurs essentiels de composition et de qualité

#### 3.1 Matière première

Les ailerons de requin séchés doivent être préparés à partir de requins en bonne santé aptes à la consommation humaine.

#### 3.2 Produit fini

Les ailerons séchés doivent avoir la couleur caractéristique de leur espèce. L'odeur doit être caractéristique des ailerons séchés; le produit doit être exempt de toute odeur étrangère. Sa texture doit être ferme et les ailerons doivent être propres et privés de chair résiduelle. La coupure doit être nette et le produit ne doit présenter aucune brûlure ou meurtrissure et être exempt d'insectes, de mites, de vers et de champignons.

#### 3.3 Teneur en eau (pourcentage) (A mettre au point)

### 4. Contaminants (A mettre au point)

### 5. Hygiène

5.1 Il est recommandé que le produit visé par les dispositions de la présente norme soit préparé conformément au Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969 Rev. 1).

5.2 Dans la mesure où le permettent de bonnes pratiques de fabrication, le produit doit être exempt de matières indésirables.

5.3 Lorsqu'il est examiné conformément à des méthodes d'échantillonnage et d'analyse appropriées, le produit:

- a) ne doit contenir aucun microorganisme en quantités pouvant présenter un danger pour la santé;
- b) ne doit pas contenir de parasites pouvant présenter un danger pour la santé;



c) ne doit contenir aucune substance provenant de microorganismes en quantités pouvant présenter un danger pour la santé.

## 6. Conditionnement

Les récipients destinés à contenir des ailerons de requin doivent être propres et secs, et en mesure de protéger les qualités sensorielles et autres du produit pendant l'entreposage et le transport.. Ils ne doivent transférer au produit aucune odeur, couleur ou autre caractéristique étrangère.

## 7. Etiquetage

Outre les dispositions de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (Codex Stan 1-1981), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables.

### 7.1 Nom du produit

7.1.1. Le nom du produit à mentionner sur l'étiquette doit être "Aileron de requin séché" et toute autre appellation appropriée conformément à la loi et aux usages du pays dans lequel le produit est distribué.

7.1.2. En outre, on indiquera sur l'étiquette à proximité du nom du produit:

- a) le mode de présentation;
- b) la classe de qualité.

### 7.2 Contenu net

Le contenu net doit être déclaré en poids d'après le système métrique (unités du "Système international") ou le système avoirdupois, ou d'après les deux systèmes, selon les règlements du pays où le produit est vendu.

### 7.3 Nom et adresse

Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballeur, du distributeur, de l'importateur, de l'exportateur ou du vendeur du produit doivent être déclarés.

### 7.4 Pays d'origine

7.4.1. Le pays d'origine du produit doit être déclaré.

7.4.2. Lorsque le produit subit dans un deuxième pays une transformation ultérieure qui en modifie la nature, le pays dans lequel cette transformation est effectuée doit être considéré comme étant le pays d'origine aux fins de l'étiquetage.

### 7.5 Identification du lot

Chaque récipient doit porter, en code ou en clair, une marque indélébile permettant d'identifier l'usine de production et le lot.

## 8. Methodes d'analyse, d'échantillonnage et d'examen

Les méthodes d'analyse, d'échantillonnage et d'examen mentionnées ci-après sont conformes aux méthodes internationales d'arbitrage.

## 8.1 Echantillonnage

### 8.1.1 Echantillonnage pour les défauts d'apparence et sensoriels

Conformément aux dispositions de la section 3 de la présente norme, l'échantillonnage doit être effectué conformément aux plans du Codex Alimentarius pour l'échantillonnage des denrées alimentaires préemballées (NQA-6,5), (CAC/RM 29-1971).

### 8.1.2 Echantillonnage pour le poids net

L'échantillonnage doit être effectué conformément aux méthodes d'analyse du Codex pour la détermination du poids net (CAC/RM 29-1970).

## 8.2 Examen des défauts physiques et évaluation sensorielle

L'évaluation sensorielle et physique du produit doit être effectuée exclusivement par des personnes qualifiées.

## 9. Définition d'unité défectueuse

Toutes les unités d'échantillonnage du produit qui ne répondent pas aux dispositions de la section 3 doivent être considérées comme défectueuses (voir Annexe C).

## 10. Acceptation du lot

Un lot est considéré comme répondant aux spécifications applicables au produit fini et au contenu net de la présente norme si:

- a) le nombre total d'unités défectueuses, conformément à la section 8 de la présente norme, n'excède pas les critères d'acceptation (c) indiqués dans le plan d'échantillonnage approprié applicable aux denrées alimentaires préemballées;
- b) lorsque le contenu net de tous les récipients, déterminé ou moyen des plans d'échantillonnage applicables pour le contenu net, n'est pas inférieur au contenu net déclaré.

ANNEXE A

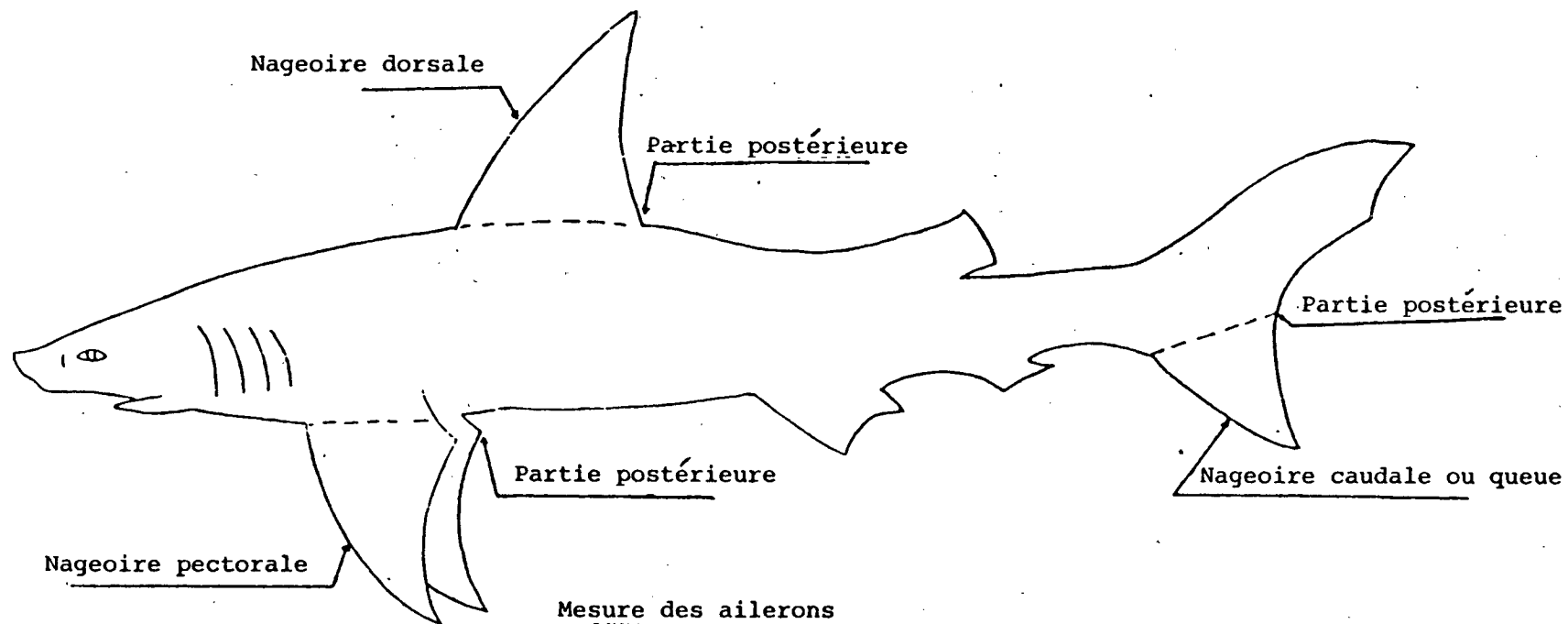
Espèces de requins utilisées le plus souvent pour la production d'ailerons de requin

Alopias superciliosus: Tiburón zorro  
Carcharhinus longimanus: Galano  
Carcharhinus falciformis: Jaquetón  
Carcharhinus obscurus: Amarillo  
Carcharhinus brevipinna maculipinnis: sans nom commun  
Carcharhinus altimus: Baboso  
Carcharhinus limbatus: Canalero  
Carcharhinus leucas: Cabeza de bates  
Carcharhinus plumbeus: Arenero  
Galeocerdo cuvieri: Alecrín  
Hexanchus griseus: Marrajo  
Hypoprion signatus: Tiburón de roche  
Isurus spp: Dientuso  
Mustelus canis: Bocadulce  
Prionace glauca: Tiburón azul  
Sphyrna spp: Cornuda  
Squalus cubensis: Galludo

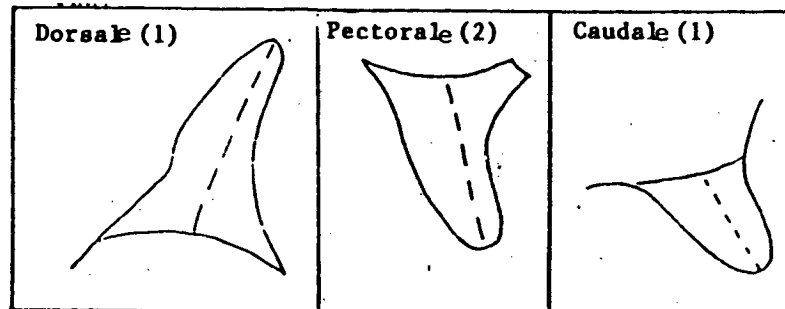
Familles des requins

- . Hexanchidae
- . Orectolobidae
- . Alopiidae
- . Lamnidae
- . Rhincodontidae
- . Triakidae
- . Scyliorhinidae
- . Carcharhinidae
- . Sphyrnidae
- . Squalidae

ANNEXE B



Mesure des ailerons



ANNEXE C

Définition des défauts

a) Flétrissures dues à la décomposition

- Ce défaut résulte d'une mauvaise manutention et d'un tranchage tardif.

b) Coupures irrégulières

- Ce défaut est provoqué par du personnel inexpérimenté ou peu attentif lorsque l'on coupe les ailerons du corps du requin; de la chair reste attachée aux ailerons ou le tranchage n'est pas précis.

c) Chair résiduelle

- Présence de chair adhérent aux ailerons.

d) Brûlures

- Il s'agit de marques profondes, dures, causées par une longue exposition au soleil du requin ou de sa peau, par le séchage mécanique ou par le fait que le requin est resté trop longtemps dans l'eau après sa mort.

REGLES SANITAIRES ET USAGES EN MATIERE D'HYGIENE A OBSERVER  
EN CE QUI CONCERNE LES ALIMENTS ET LES BOISSONS VENDUS  
DANS LA RUE POUR LA CONSOMMATION IMMEDIATE  
(Préparé par le Pérou)

I. GENERALITES

1. Contenu

La présente norme contient un certain nombre de règles d'hygiène à observer en ce qui concerne les aliments et les boissons vendus dans la rue pour la consommation immédiate.

2. Objectif

La protection des consommateurs d'aliments et de boissons vendus dans la rue.

3. Buts

La préparation d'aliments et de boissons destinés à la consommation immédiate, selon des normes sanitaires acceptables.

4. Base juridique

Reglamento General de Alimentos (Réglementation générale relative aux denrées alimentaires) D.S. 112-63 DGS et D.S. 014-84-SA; Ley Orgánica de Municipalidades (Loi organique pour les municipalités) Loi 23853, D.S. N° 105-86-ICTI.

5. Portée

Tout le territoire national.

6. Champ d'application

Obligatoire pour toute personne physique ou juridique vendant des aliments et des boissons dans la rue.

7. Définitions

- Aliments destinés à la consommation immédiate: tout aliment ou boisson chaude ou froide qui doit être quelque peu transformé avant d'être consommé.
- Eventaire: toute installation fixe ou mobile pour la vente dans la rue d'aliments ou de boissons destinés à la consommation immédiate.
- Norme: modèle à suivre pour une activité donnée.
- Structure: règle à suivre pour une activité.
- Hygiène: ensemble de règles et de principes pour la protection de la santé.
- Santé: bon état physiologique.
- Culture de selles: culture fécale servant à détecter les microorganismes.
- Germe: source simple et primitive de toute vie.

- Entérique: relatif aux intestins.
- Crachat: ce qui est expectoré.
- Manipulation: opération de transformation effectuée à l'aide des mains.
- Habitude: pratique ou usage coutumier.
- Imperméable: qui ne laisse pas passer l'eau.
- Ameublement: ensemble des meubles d'une habitation ou d'un local.
- Ustensiles de table: verres, vaisselle et couverts utilisés à table.
- Eaux usées: effluents domestiques et industriels.
- Intrans: facteur de production.
- Ingrédient: élément qui entre dans la composition d'un mélange.
- Mettre en oeuvre: accomplir, exécuter, réaliser.

## II. ASPECTS PARTICULIERS

### 1. Le vendeur

#### 1.1 Etat de santé (certificat de bonne santé)

1.1.1 L'examen médical comprendra: un examen clinique général, des cultures de selles pour la recherche de microorganismes gastrointestinaux pathogènes et l'analyse des crachats pour celle de la tuberculose.

1.1.2 L'examen médical sera renouvelé chaque année.

1.1.3 Dans les municipalités suffisamment équipées, les examens médicaux auront lieu sur place; ailleurs, les hôpitaux et les centres sanitaires du Ministère de la santé délivreront les certificats de bonne santé. \*

#### 1.2 Formation

1.2.1 Tous les vendeurs seront formés aux règles d'hygiène à observer pour la manipulation des aliments.

1.2.2 Les municipalités organiseront, avec les hôpitaux et les centres sanitaires du Ministère de la santé, des réunions de travail sur la manipulation des aliments. Les participants recevront un certificat qui sera une des conditions à remplir pour pouvoir demander une licence pour l'ouverture ou la gestion d'un éventaire.

1.2.3 Le programme des réunions de travail comprendra: les maladies transmises par les aliments, l'hygiène de l'environnement, l'hygiène corporelle et les relations humaines.

#### 1.3 Habillement

1.3.1 Les vendeurs devront porter: une blouse couvrant complètement leurs vêtements de ville, un tablier, un bonnet pour les hommes, un filet ou un foulard pour les femmes.

---

\* Les municipalités doivent équiper leurs laboratoires pour les cultures de selles ou prendre les dispositions nécessaires auprès des hôpitaux du Ministère de la santé ou de l'Institut de la sécurité sociale péruvien, pour obtenir ce service.

1.3.2 Ces vêtements seront blancs ou de couleur claire, toujours propres et en bon état.

#### 1.4 Hygiène corporelle

1.4.1 Cheveux courts et visage rasé.

1.4.2 Ongles coupés propres et sans vernis; pas de bijoux.

1.4.3 Laver les mains à l'eau propre et au savon avant de manipuler les aliments, après être allé aux toilettes ou avoir manipulé de l'argent, ou aussi souvent qu'il est nécessaire.

1.4.4 Eviter de tousser ou d'éternuer sur les aliments.

1.4.5 Ne pas fumer.

1.4.6 Ne pas manipuler d'aliments en cas de maladie de peau ou de blessure.

#### 2. Eventaires

2.1 Charrettes, tricycles ou autres véhicules; kiosques, tables ou bancs, doivent être fabriqués dans un matériau solide, être toujours propres et en bon état de marche.

2.2 Les endroits où sont transformés les aliments doivent être couverts de matériel imperméable (linoléum, formica ou acier inoxydable) être toujours propres et en bon état.

2.3 L'ameublement, les ustensiles de cuisine et de table doivent être toujours propres et en bon état; ne pas utiliser de cuivre, de plomb ou autres matériaux toxiques.

2.4 L'éventaire doit disposer d'une source d'approvisionnement en eau potable bien protégée (minimum: 1 conteneur de 20 litres).

2.5 Les poubelles doivent être couvertes, imperméables et doublées intérieurement d'un sac plastique pour être plus faciles à vider.

2.6 Les éventaires doivent:

- stationner de façon à ne gêner ni les piétons ni les automobiles;

- remplir les conditions suivantes:

- (a) avoir aisément accès à des toilettes et à de l'eau potable;

- (b) disposer d'installations pour l'évacuation des eaux sales et des ordures.

2.7 Les éventaires sont interdits à moins de 100 mètres d'un hôpital, d'une clinique, d'un cimetière ou d'un lieu de contamination: décharge d'ordures, fouilles ou eaux usées.

#### 3. Transformation, protection et vente des aliments

3.1 Les ingrédients alimentaires doivent être transportés et gardés dans des conteneurs propres et en bon état.



3.2 La transformation des aliments et des boissons doit être effectuée de manière à éviter la contamination et la propagation des maladies transmises par les aliments.

3.3 Les vendeurs ne peuvent effectuer que l'élaboration finale des produits transformés, chauffer et servir les aliments.

3.4 Les aliments ou les boissons exposés doivent être protégés par une boîte en verre, par un couvercle ou un écran en plastique ou en métal.

3.5 Utiliser de préférence des ustensiles de table jetables, sinon, laver avec du détergent et rincer à l'eau propre.

3.6 Les restes d'aliments ne peuvent être vendus.

3.7 N'utiliser que du plastique ou du papier neufs pour emballer les aliments. L'utilisation de papier journal est interdite.

3.8 Les tartes, le pain, les sandwichs et autres produits similaires, doivent être manipulés avec des pinces, des couverts à servir, des serviettes, etc..

3.9 Utiliser des verres jetables pour les boissons. Si l'on utilise des verres en verre, ils doivent être propres et en bon état.

3.10 Le vendeur doit garder propres les alentours de l'éventaire et vider ses ordures dans les installations publiques prévues à cet effet.

3.11 L'eau utilisée pour laver et transformer les aliments et pour préparer les boissons ne doit pas être jetée dans la rue.

### III. LICENCES ET SURVEILLANCE

1. La délivrance des licences et la surveillance des éventaïres de vente d'aliments et de boissons relèvent de la responsabilité des municipalités et de leurs services. Elles publieront à cet effet les arrêtés qui s'imposent.

2. La délivrance des licences pour les éventaïres de vente d'aliments et de boissons devra être conforme aux spécifications de la présente norme et aux dispositions des arrêtés pertinents.

3. Le Ministère de la santé vérifiera que ces normes sont respectées et proposera des mises à jour périodiques qui seront effectuées par la Comisión Consultativa Permanente del Reglamento Sanitario de Alimentos (Commission consultative permanente du règlement sanitaire des aliments).

### IV. AMENDES

1. Les arrêtés municipaux relatifs aux aliments et aux boissons vendus dans la rue pour la consommation immédiate, doivent stipuler les amendes qui seront imposées aux vendeurs qui ne se conformeraient pas aux dispositions de la présente norme.

---