

commission du codex alimentarius

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

ORGANISATION MONDIALE
DE LA SANTÉ

BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél.: +39 06 57051 Télex: 625825-625853 FAO I Email: codex@fao.org Facsimile: +39 06 5705.4593

ALINORM 99/36

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Vingt-troisième session

Rome, 28 juin - 3 juillet 1999

**RAPPORT DE LA ONZIEME SESSION
DU COMITE DE COORDINATION DU CODEX
POUR L'AMERIQUE LATINE ET LES CARAIBES**

Montevideo (Uruguay)

8-11 décembre 1998

Note: Le présent rapport contient la lettre circulaire CL 1998/46-LAC.

commission du codex alimentarius

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

ORGANISATION MONDIALE
DE LA SANTÉ

BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél.: +39 06 57051 Télex: 625825-625853 FAO I Email: codex@fao.org Facsimile: +39 06 5705.4593

CX 3/15.2

CL 1998/46-LAC
Décembre 1998

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

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

OBJET: Distribution du rapport de la onzième session du Comité de coordination du Codex pour l'Amérique latine et les Caraïbes

QUESTIONS A SOUMETTRE A L'ATTENTION DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS A SA VINGT-TROISIEME SESSION, POUR ADOPTION

Avant-projet de Code d'usages à l'étape 5

Avant-projet de Code d'usages régional révisé en matière d'hygiène pour la préparation et la vente des aliments sur la voie publique (Amérique latine et Caraïbes) (par. 74, Appendice II)

Les gouvernements et les organisations internationales qui souhaitent présenter des observations au sujet des incidences que l'avant-projet de Code pourrait avoir sur leurs intérêts économiques, sont invités à les adresser, conformément à la Procédure d'élaboration des normes Codex et textes apparentés à l'étape 5, au Secrétaire du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, Commission du Codex Alimentarius, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie), **avant le 15 mars 1999**.

RESUME ET CONCLUSIONS

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

Questions à soumettre à la Commission pour approbation:

Le Comité:

- est convenu de proposer à la Commission de nommer, à sa 23e session, M. Luis Feliz Roa (République dominicaine) Coordonnateur régional (par. 99)
- est convenu d'avancer à l'étape 5 l'avant-projet de Code d'usages régional révisé en matière d'hygiène pour la préparation et la vente des aliments sur la voie publique (par. 74, Annexe II)

Autres questions intéressant la Commission:

Le Comité:

- a noté les progrès réalisés dans le renforcement des Services centraux de liaison avec le Codex et des Comités nationaux du Codex dans la région et a proposé de tenir une réunion régionale des Services centraux de liaison à l'occasion de sa prochaine session (par. 85-98)
- est convenu de proposer que le Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants examine les niveaux d'aflatoxines dans les amandes (par.105)
- a examiné le rapport de l'Atelier sur l'analyse des risques et les normes alimentaires et identifié les besoins de la région dans ce domaine (par. 54-55)
- a noté les progrès réalisés en matière d'harmonisation des législations alimentaires et la large utilisation des normes et des LMR Codex comme références dans le cadre des organisations d'intégration économique et au niveau national (par. 23-41)
- a échangé des informations sur la participation des consommateurs aux travaux du Codex et est convenu d'étudier à nouveau cette question à sa prochaine session (par. 75-84)
- est convenu de continuer à examiner à sa prochaine session la contamination par la salmonelle et de nouveaux agents pathogènes dans la région (par. 49)

TABLE DES MATIERES

INTRODUCTION	1
OUVERTURE DE LA SESSION	2-3
ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR.....	4-5
QUESTIONS EMANANT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITES DU CODEX (ACTIVITES CONCERNANT L'ANALYSE DES RISQUES COMPRISES).....	6-14
RAPPORT SUR LES ACTIVITES DE LA FAO ET DE L'OMS EN MATIERE DE SALUBRITE/CONTROLE DES ALIMENTS COMPLETANT LES TRAVAUX DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS DEPUIS LA DIXIEME SESSION DU COMITE	15-20
RAPPORT SUR L'ACCEPTATION DES NORMES CODEX ET DES LIMITES MAXIMALES DE RESIDUS POUR LES PESTICIDES DANS LES ALIMENTS PAR LES PAYS DE LA REGION	21-22
RAPPORT SUR LES ACTIVITES D'INTEGRATION ECONOMIQUE ET D'HARMONISATION DES LEGISLATIONS ALIMENTAIRES DANS LA REGION	23-29
CERTIFICATION ET INSPECTION DES ALIMENTS EN AMERIQUE LATINE ET DANS LES CARAÏBES.....	30-41
RAPPORT SUR LES QUESTIONS D'INNOUITE DES ALIMENTS INTERESSANT LA REGION Y COMPRIS LA CONTAMINATION PAR LA SALMONELLE ET LES NOUVEAUX AGENTS PATHOGENES.....	42-51
RAPPORT DE L'ATELIER SUR L'ANALYSE DES RISQUES ET LES NORMES ALIMENTAIRES	52-55
AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES REVISE EN MATIERE D'HYGIENE POUR LES ALIMENTS VENDUS SUR LA VOIE PUBLIQUE.....	56-74
PARTICIPATION DES CONSOMMATEURS AUX TRAVAUX DU CODEX ET QUESTIONS APPARENTEES.....	75-84
ACTIVITES DES SERVICES CENTRAUX DE LIAISON AVEC LE CODEX ET DES COMITES NATIONAUX DU CODEX DANS LA REGION	85-98
NOMINATION DU COORDONNATEUR	99-100
AUTRES QUESTIONS, TRAVAUX FUTURS, ET DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION.....	101-106

LISTE DES ANNEXES

	PAGE
ANNEXE I	LISTE DES PARTICIPANTS..... 19-27
ANNEXE II	AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES REVISE EN MATIERE D'HYGIENE POUR LA PREPARATION ET LA VENTE DES ALIMENTS SUR LA VOIE PUBLIQUE..... 28-39

INTRODUCTION

1. La onzième session du Comité de coordination du Codex pour l'Amérique latine et les Caraïbes s'est tenue à Montevideo (Uruguay) du 8 au 11 décembre 1998, à l'aimable invitation du Gouvernement uruguayen. Le Comité était présidé par M. Galdós Ugarte, Coordonnateur du Codex pour l'Amérique latine et les Caraïbes. Ont assisté à la session 102 participants de 22 pays membres, 2 pays observateurs et 5 organisations internationales. La liste des participants figure à l'Annexe I du présent rapport.

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

2. La session a été ouverte par M. Pakdee Pothisiri, Président de la Commission du Codex Alimentarius, au nom de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), de l'Organisation mondiale de la santé (OMS) et de l'Organisation panaméricaine de la santé (OPS). M. Pothisiri a souligné l'importance du Codex dans le contexte des Accords de l'Organisation mondiale du commerce (OMC) concernant l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires (SPS) et les obstacles techniques au commerce (OTC), qui demandent aux Etats membres d'appliquer les normes et les codes internationaux établis par la Commission du Codex Alimentarius. A cet égard, il a indiqué que la FAO et l'OMS continueraient d'apporter une assistance aux Etats membres de la région pour tout ce qui touche à l'innocuité des aliments et aux systèmes de contrôle de la qualité, et de renforcer les Comités nationaux du Codex et les services centraux de liaison avec le Codex. Ceci permettrait aux gouvernements d'élaborer leurs législations alimentaires, leurs règlements techniques et leurs normes alimentaires sur la base des textes du Codex, conformément aux exigences des Accords de l'OMC.

3. Monsieur Sergio Chiesa, Ministre de l'élevage, de l'agriculture et des pêches, a souhaité la bienvenue à tous les délégués au nom du Gouvernement uruguayen. Il a souligné l'importance du Comité pour la région, en tant que forum régional pour l'échange d'informations concernant le contrôle et la salubrité des aliments, et l'examen de questions pertinentes, traitées dans le cadre des Comités mondiaux du Codex. Il a indiqué que le Comité devait maintenant s'efforcer de jouer un rôle de coordination général pour la région pour une plus grande prise en compte des intérêts régionaux dans les décisions de la Commission.

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (Point 2 de l'ordre du jour)¹

4. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire pour la session. Il est convenu d'examiner les questions suivantes dans le cadre du point 14 de l'ordre du jour – "Autres questions et travaux futurs":

- La possibilité de mettre en place un mécanisme régional pour l'examen des questions intéressant la région, traitées dans le cadre des Comités mondiaux du Codex,
- Les limites pour les aflatoxines dans les amandes.

5. Le Comité a accepté la suggestion du Président de procéder à l'élection d'un vice-président. La délégation du Brésil a proposé d'élire Vice-Président M. Bernardo Monge du Costa Rica et le Comité a approuvé à l'unanimité cette proposition.

¹ CX/LAC 98/1

QUESTIONS EMANANT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITES DU CODEX (ACTIVITES CONCERNANT L'ANALYSE DES RISQUES COMPRISES) (Point 3 de l'ordre du jour)²

6. Le Comité a pris note des activités concernant l'intégration des principes d'analyse des risques dans les travaux du Codex, conformément aux recommandations des consultations mixtes d'experts FAO/OMS sur l'analyse des risques et sur la gestion des risques.

7. Le Comité a eu un échange de vues au sujet de la recommandation de la Commission de définir plus clairement le rôle "des autres facteurs ayant une importance pour la protection de la santé du consommateur et pour la promotion de pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires". La délégation du Costa Rica, se référant à la dernière session du CCRVDF, au cours de laquelle divers pays de la région avaient souligné la nécessité de fonder le processus de prise de décisions sur des principes scientifiques et techniques, à l'occasion du débat sur les LMR pour la somatotropine bovine (BST), finalement avancées par ce Comité à l'étape 8, a souligné que la question des autres facteurs devrait être éclaircie et débattue à l'échelon régional. Plusieurs délégations ont appuyé cette position et manifesté leur préoccupation quant au fait que, n'étant pas clairement définis, les autres facteurs se prêtaient à des interprétations diverses et potentiellement conflictuelles, ce qui pourrait constituer des obstacles au commerce. Il a été indiqué que l'Accord OTC mentionnait certains facteurs légitimes et qu'un éclaircissement analogue serait nécessaire à l'échelle du Codex.

8. La délégation des Etats-Unis, se référant aux quatre déclarations de principes, a exprimé l'opinion qu'au nombre des autres facteurs ayant une importance pour la protection de la santé il fallait compter les inquiétudes à l'égard de groupes de population vulnérables ayant des niveaux d'exposition différents, et que les problèmes commerciaux spécifiques pourraient aussi être traités dans ce contexte. La délégation argentine a souligné que la diversité des régimes alimentaires régionaux devrait être considérée comme un facteur important en analyse des risques.

9. Le Comité a reconnu la nécessité d'une définition plus précise des "autres facteurs", indiquant que ceux-ci devraient viser des objectifs touchant la protection de la santé ou la promotion de pratiques commerciales loyales, comme indiqué dans la deuxième déclaration de principes. Ils devraient également être cohérents avec le mandat et le domaine de compétence du Codex. Le Comité a noté que le CCGP examinerait à sa prochaine session deux documents de travail concernant respectivement l'examen d'autres facteurs légitimes dans le cadre de l'analyse des risques et leur application dans le cas de la BST, et a recommandé que ces documents soient distribués bien avant la session afin que les pays de la région puissent définir leur position sur cet important sujet.

10. A propos du statut des textes du Codex, la délégation du Chili a demandé des éclaircissements concernant les critères destinés à être appliqués par les partenaires commerciaux, et notamment si les aspects sanitaires pourraient être inclus, considérant qu'ils relevaient clairement de la responsabilité des gouvernements. Le Secrétariat a rappelé que ces critères touchaient la qualité commerciale et que des prescriptions concernant la salubrité des aliments (hygiène, additifs, contaminants, pesticides) étaient toujours incluses dans le corps principal des normes conformément au plan de présentation des normes Codex, tel que défini dans le Manuel de procédure.

11. Le Comité a noté que le CCGP étudiait actuellement la façon d'améliorer le consensus dans le processus de prise de décisions du Codex. La délégation des Etats-Unis a indiqué qu'à l'occasion d'une réunion informelle tenue pendant la session du CCGP, les Présidents des Comités du Codex avaient eux aussi étudié la question sur la base de leur expérience dans ce domaine et qu'ils feraient part au CCGP de toutes les suggestions qui pourraient naître de ces débats informels.

² CX/LAC 98/2

12. La délégation du Costa Rica s'est référée aux problèmes de traduction et d'interprétation en espagnol qui s'étaient posés lors de la dernière session du CCFH, notamment en relation avec le projet de code d'usages en matière d'hygiène pour les eaux en bouteille conditionnées, dont la mise au point définitive par le Comité avait été de ce fait compromise, signalant que les documents en espagnol étaient souvent reçus tardivement et que la qualité de la traduction était inadéquate. Le Secrétariat a indiqué que des efforts étaient faits pour résoudre ce problème, ajoutant combien l'aide des pays de langue espagnole était importante pour l'emploi de la terminologie exacte dans les textes du Codex et que la contribution positive de ces pays avait notamment permis de mettre au point les Directives et Principes pour l'évaluation des risques microbiologiques à l'échelle du CCFH. La délégation des Etats-Unis a informé le Comité, au nom du Président du CCFH, que des mesures étaient prises pour éviter à l'avenir tout problème en rapport avec la traduction et l'interprétation.

13. La délégation brésilienne, se référant au projet d'amendement de la Norme générale pour les denrées alimentaires préemballées – Aliments pouvant causer une hypersensibilité, a exprimé son désaccord concernant l'indication "soja et produits du soja" sans aucune forme de distinction dans la liste de ces produits, puisque l'huile de soja raffinée ne contient pas la fraction protéique allergisante, et a indiqué que la liste devrait être plus spécifique et que seuls les produits dérivés pouvant effectivement causer une hypersensibilité devraient y figurer. Cette position a été appuyée par la Bolivie, l'Argentine et la République dominicaine.

14. Le Secrétariat a rappelé que cette liste était basée sur les recommandations de la Consultation technique sur les allergènes alimentaires (1996) et que le CCFL l'avait avancée à l'étape 8 après un examen approfondi car elle devrait permettre de traiter un important problème de santé publique. Le CCFL avait également reconnu la nécessité de réexaminer régulièrement les denrées ou les groupes de produits alimentaires figurant dans la liste sur la base d'informations scientifiques à jour. A cet effet, il avait été convenu que le JECFA examinerait à sa 53^{ème} session (1999) les nouvelles preuves scientifiques relatives aux denrées alimentaires pouvant causer une hypersensibilité. Le Comité a également noté que les gouvernements avaient eu l'occasion de présenter leurs observations sur le projet à l'étape 8 pour examen par la Commission à sa prochaine session³.

RAPPORT SUR LES ACTIVITES DE LA FAO ET DE L'OMS EN MATIERE DE SALUBRITE/CONTROLE DES ALIMENTS COMPLETANT LES TRAVAUX DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS DEPUIS LA DIXIEME SESSION DU COMITE (Point 4 de l'ordre du jour)⁴

15. Le Comité a été informé qu'en sus des activités indiquées dans les documents de travail, une Consultation d'experts sur la listeria dans le poisson serait organisée par la FAO (Division de l'alimentation et de la nutrition et Division des pêches) en janvier 1999. A propos du groupe d'étude sur l'aquaculture, il a été rappelé que le Comité sur les poissons et les produits de la pêche étudiait des recommandations en matière d'hygiène en aquaculture dans le cadre de l'avant-projet de Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche.

16. Le représentant de la FAO a informé le Comité des mesures prises par l'Organisation pour l'élaboration de bases de données et de tableaux concernant la composition des denrées alimentaires à l'échelon national et régional et la préparation de directives en matière d'alimentation destinées au grand public. Il a par ailleurs proposé de mettre le site Internet du Bureau régional⁵ à disposition pour la diffusion des informations concernant les travaux du Comité.

17. La délégation de la Colombie a demandé ce qu'il en était de la création d'un centre régional pour les aliments vendus sur la voie publique envisagée lors d'une réunion d'experts organisée par la FAO en Colombie en 1997. Le représentant a rappelé que si un tel centre était mis en place, il devrait être

³ ALINORM 99/22, par. 22-32 et CL 1998/18-FL

⁴ CX/LAC 98/3, CX/LAC 98/3-Add.1 et Add.2

⁵ www.rlc.fao.org

financièrement autonome. La délégation de la République dominicaine a manifesté le souhait de recevoir des informations supplémentaires sur le projet de prévention de la contamination par les mycotoxines dans le café, élaboré par l'Organisation internationale du café en coopération avec la FAO.

18. Le représentant de l'OMS/OPS/INPPAZ a illustré les principales activités du plan d'action en cinq volets, à savoir: organisation de programmes nationaux de protection des produits alimentaires, renforcement de la capacité d'analyse, renforcement des services d'inspection, surveillance des maladies d'origine alimentaire et promotion de la protection des produits alimentaires à travers la participation communautaire.

19. La délégation du Belize a exprimé ses remerciements à l'OPS pour l'aide apportée dans la mise en place d'un contrôle sanitaire pour la viande, la volaille et le poisson, ajoutant qu'une assistance sera encore nécessaire dans ce dernier secteur en raison de son importance économique.

20. Répondant à une question, le représentant de l'OPS a rappelé qu'il avait coopéré avec la FAO à l'élaboration d'un modèle de législation alimentaire destiné aux pays d'Amérique latine et aux pays anglophones des Caraïbes, désormais à la disposition des pays intéressés. Le Comité a également été informé des activités relatives à l'organisation d'un système de surveillance pour les maladies d'origine alimentaire.

RAPPORT SUR L'ACCEPTATION DES NORMES CODEX ET DES LIMITES MAXIMALES DE RESIDUS POUR LES PESTICIDES DANS LES ALIMENTS PAR LES PAYS DE LA REGION (Point 5 de l'ordre du jour)⁶

21. La délégation du Brésil a informé le Comité de la suite donnée à la révision des réglementations nationales entreprise dans le cadre du processus d'intégration du MERCOSUR, sur la base des normes Codex, et notamment de l'acceptation de 171 LMR Codex pour les pesticides et de l'harmonisation des réglementations nationales avec les normes Codex concernant les aliments diététiques ou de régime. Se référant aux informations fournies dans le document de travail, la délégation du Costa Rica a mis l'accent sur la révision de sa législation sur les résidus de pesticides sur la base des LMR Codex et autres références.

22. La délégation de l'Equateur a indiqué que les LMR Codex avaient servi de base pour la législation nationale et que des cours de formation pour une utilisation sans risque des pesticides ou des produits chimiques agricoles avaient été organisés avec les ministères concernés et les fabricants. La délégation de la Jamaïque a spécifié qu'un programme pour l'établissement de LMR pour les pesticides sur la base des LMR Codex, était en préparation, ajoutant que les capacités des laboratoires en matière d'analyse des pesticides demeuraient toutefois très limitées.

RAPPORT SUR LES ACTIVITES D'INTEGRATION ECONOMIQUE ET D'HARMONISATION DES LEGISLATIONS ALIMENTAIRES DANS LA REGION (Point 6 de l'ordre du jour)⁷

23. Le représentant de la FAO a présenté le document CX/LAC 98/5 sur les activités d'intégration économique et d'harmonisation des législations alimentaires dans la région, invitant le Comité à fournir des informations supplémentaires sur ce point.

24. La délégation du Brésil a présenté les activités menées dans le prolongement du Projet TCP/BRA/4555 et concernant le renforcement du Comité national du Codex et la diffusion dans le pays d'informations sur le Codex. Elle a exprimé sa satisfaction pour la réussite du projet, qui a été répété dans plusieurs pays de la région. La délégation a indiqué que bon nombre des experts qui avaient participé au projet, avaient exercé les fonctions de formateurs dans diverses institutions et coopéré avec la FAO et l'OMS en qualité que conseillers en formation, comme cela avait été le cas récemment en Bolivie, au Paraguay et en Jamaïque. Elle a également donné des informations concernant les questions examinées par la Commission de l'alimentation du sous-groupe 3 sur les réglementations techniques du MERCOSUR, à savoir:

⁶ CX/LAC 98/4 (Observations du Costa Rica, du Mexique, de Cuba et du Nicaragua)

⁷ CX/LAC 98/5

- Système de contrôle des aliments, produits laitiers, méthodes d'analyse et d'échantillonnage, fruits et légumes, additifs alimentaires, contaminants, résidus de médicaments vétérinaires, boissons alcoolisées, jus de fruits, allégations nutritionnelles, riz et conditionnement;
- Décision du SGT3 de transmettre au Groupe du marché commun une réglementation technique MERCOSUR concernant les observations générales pour la reconnaissance de l'équivalence des systèmes d'inspection des produits alimentaires;
- Document sur les méthodes d'équivalence, contenant le système général de contrôle dans les pays ainsi que les procédures relatives à la reconnaissance de cette équivalence.

25. La délégation du Costa Rica a proposé l'organisation d'une réunion régionale pour les services centraux de liaison avec le Codex en vue du nouveau statut du Codex dans le contexte des Accords de l'OMC sur les OTC et les mesures SPS (voir par. 91-94). Elle a souligné que l'absence de concept de gestion concernant les fonctions des services centraux de liaison, en avait compromis l'efficacité puisque dans la région bon nombre de ces services étaient nouveaux.

26. La délégation chilienne a informé le Comité que la réunion sur la qualité et l'innocuité des aliments et leur incidence sur le commerce en Amérique latine et dans les pays de la Commission économique pour l'Asie et le Pacifique (APEC), qui devait se tenir à Santiago en 1999, avait été reportée à l'an 2000 par suite de la crise économique qui frappait la région Asie-Pacifique. A ce propos, la délégation de l'Uruguay a demandé des informations sur la disponibilité de deux documents: "*Harmonization of Food Legislation in the Countries of Latin America and APEC*" et "*Problems of Food Quality and Safety that affect Trade with and between the Countries of Latin America and APEC*", à présenter à cette réunion en raison de leur grand intérêt pour les pays de la région.

27. La délégation de la Bolivie a informé le Comité que le Codex était l'une des activités les plus importantes en matière de contrôle des produits alimentaires, et cela malgré une prise de conscience encore insuffisante, de la part des autorités, de l'importance du Codex dans le nouveau cadre de l'OMC. Elle a indiqué que le système HACCP avait commencé à être mis en application, de même que la surveillance épidémiologique des maladies d'origine alimentaire, mais qu'ils avaient rencontré de graves problèmes pour le contrôle et la certification des importations et exportations de produits alimentaires. La délégation a également signalé qu'ils continueront à travailler conformément aux directives du Codex, notamment pour ce qui concerne l'analyse des risques et les législations alimentaires, ajoutant à cet égard qu'un projet de loi alimentaire avait été présenté au Parlement et devrait entrer prochainement en vigueur.

28. Le Comité a été informé que l'Uruguay avait mis en place son propre Comité national du Codex et que la FAO allait fournir un appui pour le renforcement de ce Comité. Se référant à l'Atelier régional sur l'établissement et la gestion de Comités nationaux du Codex dans les pays anglophones des Caraïbes (Kingston, Jamaïque, novembre 1998), la délégation uruguayenne a demandé des précisions concernant l'élaboration de directives pour l'établissement et la gestion de Services centraux de liaison et de Comités nationaux du Codex. Elle a rappelé qu'à la dernière session du CCLAC, il avait été estimé que de telles directives n'étaient pas nécessaires étant donné que la situation variait notablement d'un pays à l'autre dans la région (voir aussi par. 98).

29. Le Comité a pris note des informations fournies par les délégations et il est convenu d'examiner les questions relatives aux Services centraux de liaison avec le Codex au titre du point 12 de l'ordre du jour.

CERTIFICATION ET INSPECTION DES ALIMENTS EN AMERIQUE LATINE ET DANS LES CARAÏBES (Point 7 de l'ordre du jour)⁸

⁸ CX/LAC 98/6-I (observations de Sainte-Lucie, Guyana), 98/6-II (Costa Rica, Cuba, Mexique), CRD 1 Paraguay), CRD 2 (Trinité-et-Tobago, Grenade), CRD 3 (Chili)

- 1) **SITUATION ACTUELLE EN MATIERE DE SYSTEMES NATIONAUX D'INSPECTION DES ALIMENTS**
- 2) **ECHANGE D'INFORMATIONS SUR LES QUESTIONS D'IMPORTATION ET D'EXPORTATION**

30. La délégation du Chili a fourni au Comité des informations sur le système national de surveillance des maladies d'origine alimentaire et le programme de contrôle de la qualité sanitaire des aliments, avec échantillonnage pour les analyses microbiologiques et chimiques. Il a été noté que le Ministère de l'agriculture et le Service national des pêches (SERNAPESCA) étaient responsables de la certification sanitaire des exportations, respectivement pour les produits primaires et les produits de la pêche, tandis que pour les produits transformés cette responsabilité incombait au Ministère de la santé. La délégation a mis en relief les avantages du système national de contrôle des produits alimentaires pour les échanges commerciaux, indiquant qu'il n'existait pas dans le pays de registre pour ces produits. Elle a également souligné que les programmes de contrôle des denrées alimentaires étaient axés sur les risques et que, malgré l'évaluation de la qualité sanitaire sur la base d'un échantillonnage du produit fini, l'adoption du système HACCP était envisagée à court terme. Il a été indiqué qu'une Commission de coordination traitait les problèmes communs aux secteurs couverts par les Ministères de l'agriculture et de la santé.

31. La délégation du Paraguay a indiqué que sa législation alimentaire était en cours d'harmonisation tandis qu'un processus d'amélioration du système de contrôle avait été engagé avec l'assistance de la FAO, dans le cadre du MERCOSUR, notamment en matière d'additifs et de microbiologie, et elle a souligné la nécessité de décentraliser l'inspection des produits alimentaires à l'échelle des municipalités. La délégation de Trinité-et-Tobago a informé que le pays avait élaboré des réglementations intégrant le système HACCP pour les poissons et les produits de la pêche et qu'une approche analogue était adoptée pour la révision des réglementations concernant la viande, les fruits et les légumes. La participation du pays au Réseau inter-américain des laboratoires d'analyse des produits alimentaires a également été signalée.

32. La délégation du Costa Rica a indiqué que le système d'homologation, actuellement adopté par divers pays, n'avait pas constitué une garantie de la salubrité des aliments pour la consommation humaine et qu'il conviendrait de le mettre à jour sur la base d'une approche axée sur les risques, et ce avec la participation de tous les secteurs concernés. Elle a également signalé que le Costa Rica prenait part à un projet OPS pour la mise au point d'un système de surveillance des maladies d'origine alimentaire.

33. La délégation du Brésil a informé le Comité que le système national de contrôle des denrées alimentaires relevait des autorités compétentes du Ministère de la santé et du Ministère de l'agriculture et des approvisionnements alimentaires, et que deux documents sur la question étaient à la disposition des délégués. La délégation argentine a souligné qu'il était important d'éviter tout chevauchement des tâches et d'assurer la coordination des activités des ministères de la santé et de l'agriculture, indiquant que cela avait été rendu possible par la création d'une Commission interministérielle et de son conseil consultatif où secteur privé et consommateurs étaient représentés.

34. La délégation du Guatemala a indiqué que les normes alimentaires avaient été révisées sur la base des normes Codex et qu'à la suite d'un accord entre les ministères de l'agriculture et de la santé, le laboratoire LUCAM avait été officiellement reconnu responsable pour l'analyse des aliments. La délégation de Cuba a signalé que le système national de contrôle des denrées alimentaires, intégrant le registre sanitaire de référence pour les aliments et le concept d'analyse des risques, était en cours de révision et que la législation sanitaire concernant les produits animaux et végétaux avait été mise à jour par le Ministère de l'agriculture, dont relevait l'autorité responsable de la salubrité des aliments. La délégation a noté l'importance d'une coopération entre les pays de la région pour un échange d'expériences en matière de salubrité des aliments.

35. La délégation du Guyana a parlé de la réorganisation du système national d'inspection et de certification des aliments, de la mise en application du système HACCP avec l'aide de l'OPS sous la responsabilité du Secrétariat aux produits alimentaires et pharmaceutiques, et de la nécessité d'élaborer des

réglementations modèles dans le secteur des produits de la pêche. La délégation de la Barbade a indiqué que le système national de contrôle des denrées alimentaires avait été perfectionné avec l'assistance de l'OPS et de la FAO.

36. La délégation colombienne a indiqué que la législation sanitaire nationale, révisée puis approuvée officiellement par décret en 1997, prévoyait notamment la mise en oeuvre de bonnes pratiques de fabrication et le contrôle et la surveillance des aliments, et qu'elle reconnaissait l'importance de l'application du système HACCP, rendu obligatoire par une Résolution de 1998, aux exportations et importations de l'industrie de la pêche et de l'aquaculture. La délégation du Mexique a signalé que le programme national pour la salubrité des aliments prévoyait la participation, essentielle pour un système de contrôle efficace, de tous les ministères concernés (santé, agriculture, commerce, environnement, pêche), des consommateurs, de l'industrie, et des importateurs et exportateurs.

37. La délégation du Belize a informé le Comité de la mise en place d'une nouvelle autorité responsable de la réglementation du système HACCP, notamment pour le poisson, précisant toutefois que la législation devait encore être élaborée. Elle a également indiqué que le contrôle des pesticides s'appuyait sur les LMR Codex, mais qu'une assistance avait été requise concernant les méthodes de contrôle des pesticides, et que l'analyse des risques et l'application du système HACCP étaient en cours de développement, soulignant la grande importance des contacts au sein du système CARICOM pour les questions d'exportation.

38. La délégation de l'Equateur a souligné la modernisation des structures administratives du pays et l'importance de la surveillance sanitaire dans ce contexte, précisant que le système de contrôle des denrées alimentaires avait été révisé pour suivre une méthode d'action plus horizontale, avec la participation de tous les secteurs intéressés. Elle a indiqué par ailleurs que des laboratoires avaient été accrédités afin d'accélérer les procédures d'homologation sanitaire, signalant que le système HACCP était mis en application dans l'industrie de la pêche, pour l'exportation comme pour le marché intérieur, et que l'Institut national de la pêche certifiait les produits des industries appliquant les principes du HACCP.

39. La délégation bolivienne a parlé du programme national de contrôle des aliments qui entrera en application en 1999, et de la nouvelle législation alimentaire donnant la priorité à l'application du système HACCP, signalant l'existence d'un réseau de laboratoires bien développé. La délégation du Pérou a indiqué que la législation nationale récemment établie pour l'industrie alimentaire rendait le système HACCP obligatoire, bien qu'avec une mise en application quelque peu différée, et que le Ministère de la santé avait déployé un effort de formation à cet effet. Il a aussi été signalé que l'application de ce système était obligatoire pour la certification sanitaire des produits de la pêche et des asperges destinés à l'exportation.

40. La délégation d'El Salvador a indiqué que les normes Codex avaient servi de base pour l'élaboration des réglementations concernant les produits laitiers et la viande, et que des critères microbiologiques avaient été appliqués à ces produits; que le gouvernement et l'industrie travaillaient en coopération à la mise en oeuvre du système HACCP, tandis que des activités de vérification de la qualité des laboratoires avaient été déployées. Le Conseil de la science et de la technologie assurait la formation de certains laboratoires en vue de leur accréditation.

41. La délégation de la République dominicaine a souligné l'importance du programme mis en place pour réduire les carences nutritionnelles et mis en relief la transformation radicale du système de contrôle des aliments, effectuée sous la responsabilité du Ministère de la santé, avec l'assistance de l'OPS, pour suivre une démarche horizontale axée sur les risques.

RAPPORT SUR LES QUESTIONS D'INNOCUITE DES ALIMENTS INTERESSANT LA REGION, Y COMPRIS LA CONTAMINATION PAR LA SALMONELLE ET LES NOUVEAUX AGENTS PATHOGENES (Point 8 de l'ordre du jour)⁹

42. La délégation du Brésil a rappelé qu'elle avait présenté un document de travail sur la question à l'occasion de la dixième session du Comité et qu'une Lettre circulaire avait été envoyée par la suite, à laquelle seul le Brésil avait répondu communiquant des informations. Elle a reconnu non seulement l'importance d'une base de données à jour sur les poussées épidémiques enregistrées dans la région, mais aussi la nécessité d'intégrer l'analyse des risques dans le processus de contrôle. La délégation a également parlé de la pandémie de *Salmonella enteritidis* qui a frappé la région, Brésil compris.

43. La délégation du Chili a rappelé l'importance des épidémies de salmonelle dans la région, signalant que pendant la période 1990-1995 il y avait eu une recrudescence dans le pays, notamment des cas de *Salmonella enteritidis*.

44. La délégation du Costa Rica a informé le Comité que des recherches avaient été conduites sur la salmonelle et d'autres nouveaux agents pathogènes, couvrant une vaste gamme de produits, signalant que les informations ainsi recueillies étaient déjà disponibles sur Internet. La délégation a exprimé le souhait de partager ces renseignements avec le Brésil et d'autres pays de la région et de collaborer avec eux pour des travaux sur les nouveaux agents pathogènes.

45. La délégation de la Barbade a informé le Comité que le Ministère de la santé et de l'environnement et le Ministère de l'agriculture procédaient à un contrôle des nouveaux agents pathogènes présents dans l'eau et dans les produits avicoles, respectivement. Elle a indiqué que les données disponibles étaient encore très limitées, mais que le pays préparait conjointement avec l'OPS un projet pilote pour une surveillance plus poussée de ces nouveaux pathogènes.

46. La délégation de la République dominicaine a déclaré qu'un programme sur l'innocuité des aliments vendus sur la voie publique était en cours de réalisation, de même que des études physico-chimiques et microbiologiques sur l'eau bouillie, en raison de l'incidence encore élevée des salmonelloses et des parasitoses. Elle a exprimé l'opinion que le RIILA pourrait procéder à un inventaire des sérotypes de bactéries pathogènes, ce qui permettrait de contrôler les épidémies de *Salmonella sp.* dans la région. La formation en matière de bonnes pratiques de fabrication et de manipulation des aliments, est fondamentale pour limiter le problème des maladies d'origine alimentaire.

47. La délégation bolivienne a informé qu'une composante d'un projet FAO sur la microbiologie alimentaire serait mise au point en janvier. Elle a indiqué que cela devrait permettre à la Bolivie de fournir des informations concernant les nouveaux pathogènes d'ici la prochaine session du Comité. La délégation de l'Uruguay a reconnu la gravité du problème des nouveaux agents pathogènes dans la région et dans le monde, et l'importance d'un échange d'informations sur ce point.

48. La délégation des Etats-Unis a donné des informations au sujet de deux nouvelles initiatives du gouvernement américain concernant les maladies d'origine alimentaire. Elle a ainsi indiqué qu'un réseau de laboratoires de santé publique avait été mis en place pour contrôler les cas de maladies d'origine alimentaire et déterminer à travers des tests spéciaux l'empreinte génétique de chaque pathogène, de même qu'un réseau national informatisé pour la reconnaissance et l'identification des pathogènes, en vue de définir des mesures de lutte; par ailleurs, un projet pour l'évaluation des risques liés aux agents pathogènes, en premier lieu

⁹ CX/LAC 98/7

Salmonella enteritidis, était en cours d'exécution. La délégation a exprimé le souhait de partager ces informations avec les pays de la région.

49. Le représentant de l'INPPAZ a informé le Comité de l'existence d'un système d'information régional pour le contrôle épidémiologique des maladies d'origine alimentaire, et indiqué que les activités concernant la salmonelle et autres agents pathogènes pourraient être coordonnées par l'INPPAZ puisque ce dernier avait organisé la formation des laboratoires en analyse microbiologique, notamment pour les maladies nouvelles. Le Comité a accepté cette proposition et a demandé à l'INPPAZ de préparer un document à présenter au CCLAC à sa prochaine session et de coordonner les travaux avec le Brésil.

50. La délégation du Brésil a accepté la proposition, rappelant toutefois que l'objectif n'était pas seulement de recueillir des données sur les cas de maladies, mais aussi de déterminer à quel stade se trouvaient les agents pathogènes et d'appliquer l'analyse des risques au processus de contrôle. Elle a également rappelé que la question de la salubrité des aliments dans les régions touristiques constituait elle aussi un intéressant domaine de travail.

51. Le représentant de Consumers International a manifesté le souhait de pouvoir accéder à ce type d'informations et a reconnu la nécessité de recueillir toutes les données pertinentes disponibles sur la question pour les diffuser par le truchement des sites Internet de l'OPS et de la FAO.

RAPPORT DE L'ATELIER SUR L'ANALYSE DES RISQUES ET LES NORMES ALIMENTAIRES (Point 9 de l'ordre du jour)¹⁰

52. Le Président de l'Atelier FAO/ILSI sur l'analyse des risques et les normes alimentaires a présenté un rapport sur cette réunion qui s'est tenue le lundi 7 décembre 1998 à Montevideo (Uruguay), juste avant la onzième session du Comité de coordination du Codex pour l'Amérique latine et les Caraïbes.

53. Cet atelier avait pour objectif principal de donner aux participants une vue d'ensemble de la situation actuelle en matière d'analyse des risques au sein du Codex, de l'application des principes d'analyse des risques de la part des Comités du Codex traitant de la salubrité des aliments, et des principales questions y afférentes. Des communications ont été présentées à cette occasion par les représentants du Secrétariat du Codex, du Bureau régional de la FAO pour l'Amérique latine et les Caraïbes et de l'Institut international des sciences de la vie (ILSI), ainsi que par un consultant de la FAO.

54. Le Comité a reconnu la nécessité:

- d'un échange d'informations à caractère général concernant l'analyse des risques, l'application du système HACCP et le Codex Alimentarius, à travers l'intensification des activités d'information et le renforcement des structures nationales du Codex, telles que les Comités nationaux et les Services centraux de liaison;
- de disposer des documents du Codex en temps utile, dûment traduits en espagnol et correspondants au texte original (même document), de sorte que les pays puissent les étudier et définir leur position nationale;
- de former des formateurs non seulement dans le domaine de l'HACCP comme cela a été le cas jusqu'à présent, mais en intégrant également l'analyse des risques dans les programmes de formation. Il a ainsi été souligné que l'organisation d'activités communes entre la FAO et d'autres organisations internationales serait utile pour la préparation de ces cours. Le représentant de l'ILSI a exprimé le souhait que l'Institut du risque de l'ILSI participe à ces efforts.

- l'accent a par ailleurs été mis sur les problèmes que pose l'application du système HACCP dans les petites et moyennes industries, et notamment dans les micro-industries, ainsi que sur la nécessité d'une position concertée sur ce point à l'échelon régional. A cet égard, le Comité a souligné la nécessité d'entreprendre des travaux pour la définition de bonnes pratiques de fabrication à l'intention de ce type d'industries.

55. Le Comité a recommandé:

- que les gouvernements mettent à jour leur législation nationale en y intégrant l'analyse des risques;
- l'établissement de programmes intégrés pour la région en matière d'évaluation des risques microbiologiques, en premier lieu pour *Salmonella sp.* (centre de contamination, recomptages, etc.).

AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES REVISE EN MATIERE D'HYGIENE POUR LES ALIMENTS VENDUS SUR LA VOIE PUBLIQUE (Point 10 de l'ordre du jour)¹¹

56. Le Comité a rappelé qu'à la suite de sa décision d'entreprendre la révision du Code actuel, une Lettre circulaire avait été envoyée aux gouvernements pour solliciter leurs observations et propositions. Le Secrétariat avait préparé une nouvelle version en prenant comme base la révision complète proposée par le Brésil, avec l'ajout des suggestions faites par les gouvernements dans leurs observations. Le Comité est convenu d'établir un Groupe de travail informel, présidé par le Brésil, pour faciliter l'examen du texte révisé en séance plénière.

57. La délégation du Brésil a présenté l'Avant-projet de Code, précisant que ce dernier avait été révisé en fonction des Principes généraux révisés d'hygiène alimentaire et comprenait des notes concernant l'analyse des risques et les points critiques pour leur maîtrise. Elle a indiqué que le Groupe de travail avait maintenu le champ d'application et le plan de présentation du Code, avec quelques amendements aux définitions et l'ajout de nouvelles sections, et avait examiné la question des températures de préparation et de stockage.

58. Le Comité, reconnaissant que plusieurs sections du nouveau texte nécessitaient un examen détaillé, a discuté de la nécessité de procéder à un tel examen au cours de la session, pour avancement du texte à l'étape 5. Certaines délégations ont exprimé des doutes quant à la faisabilité de la révision à ce stade et proposé de renvoyer le Code à l'étape 3 pour examen et observations. En revanche, plusieurs délégations ont souligné l'importance du texte et la nécessité de procéder à sa révision, en considération notamment du travail constructif engagé pendant la session. Le Comité est donc convenu d'examiner le texte section par section et de lui apporter les amendements indiqués ci-après.

Section 1 - Généralités

59. Le Comité est convenu de diviser cette section en deux parties et d'ajouter une Section 2 – Objectifs, pour plus de précision. La numérotation des sections a donc été modifiée en conséquence et apparaît dans le texte révisé.

Section 2 – Définitions

60. Les définitions qui figuraient initialement dans le Code, mais n'apparaissaient pas ensuite dans les sections, ont été supprimées. Il a été convenu de parler d'"examen organoleptique" pour indiquer clairement que la définition s'applique au processus d'évaluation.

61. Le Comité s'est demandé s'il y avait lieu de maintenir la définition "Aliments et boissons destinés à la consommation immédiate", ce qui a été fait avec un amendement visant à indiquer clairement que le Code s'appliquait aux produits finis prêts à consommer.

¹¹ CX/LAC 98/8-I (Code révisé), CX/LAC 98/8-II (observations de l'Argentine, de la Colombie, du Paraguay et de l'OMS)

Section 3 – Spécifications concernant les intrants et les ingrédients

62. Le Comité a noté que les fruits et les légumes pouvaient être conservés à température ambiante et il est donc convenu de supprimer la mention "température ambiante" et d'indiquer seulement qu'une "température inadéquate" ne devrait pas être admise, puisque cela s'appliquerait à tous les types de produits périssables.

Section 4 – Spécifications concernant le lieu de préparation

63. Dans la section 4.1.4 (5.2 selon la nouvelle numérotation), il a été convenu de remplacer "maladie transmissible" par "maladie transmissible par voie alimentaire", car seules ces dernières sont applicables aux fins de la salubrité des denrées alimentaires.

Section 5 – Spécifications concernant la préparation des aliments

64. A la section 5.1.2, la référence à la viande "fraîche" a été supprimée puisque la section parlait de décongélation et s'appliquait donc à la viande congelée.

65. A la section 5.1.3.4, le Comité s'est longuement penché sur l'opportunité de maintenir l'interdiction d'utiliser des oeufs crus pour la préparation de la mayonnaise et de produits similaires. Plusieurs délégations et le représentant de l'INPPAZ, rappelant que la mayonnaise ne pouvait être préparée qu'avec des oeufs crus, ont souligné que la seule mesure de contrôle efficace était de prescrire l'utilisation de mayonnaise ou produits similaires de fabrication industrielle. L'emploi de produits de fabrication artisanale à base d'oeufs crus ne devrait pas être autorisé en raison des risques de contamination par la salmonelle qui sont associés aux oeufs crus. La délégation du Mexique et d'autres délégations ont indiqué que ces produits étaient consommés dans la pratique, notamment dans les boissons traditionnelles, et qu'il fallait en tenir compte à propos des aliments vendus sur la voie publique.

66. Le Comité est convenu de remplacer la dernière phrase par le texte suivant:

*Ne pas utiliser d'oeufs crus dans la préparation d'aliments et de boissons destinés à la consommation immédiate, s'ils ne doivent pas être cuits.
La mayonnaise, les sauces aux oeufs, les mousses et autres mets à base d'oeufs crus devraient provenir d'établissements industriels.*

67. A la section 5.2.3, le Comité est convenu de faire référence au délai à respecter entre la préparation et la consommation, et de modifier la présentation de façon à établir une nette distinction entre les types d'aliments préparés suivants:

- aliments conservés à une température de plus de 60°C: un délai maximal de 6 heures
- aliments conservés à une température maximale de 5°C: une journée au plus.

68. Il a également été spécifié que lorsque l'on refroidit des aliments chauds, le temps de refroidissement ne devrait être supérieur à trois heures pour porter le produit à une température maximale de 5°C. Le Comité a accepté la proposition de la délégation de la République dominicaine de remplacer 10°C par 5°C dans toutes les sections indiquant la température de refroidissement.

69. A la section 5.2.4, il a été spécifié que "la préparation des sandwichs au point de vente doit avoir lieu au moment de la consommation".

Section 6 – Spécifications concernant le transport des aliments préparés

70. Le Comité a introduit quelques amendements à l'énoncé des sections 6.1 (protection des véhicules contre la contamination ambiante) et 6.3 (transport de déchets), pour plus de précision. Il est convenu de réunir les sections 6.2.3.3 et 6.2.3.4 concernant le réchauffement et de spécifier que les aliments ne devraient être réchauffés qu'une seule fois et à une température de 70°C.

71. A la section 6.6.2, le Comité est convenu d'indiquer spécifiquement une température de 70°C (au lieu de "élevée") et de renvoyer aux spécifications concernant la réfrigération rapide indiquées à la section 5.2.3 ci-dessus (voir par.), comme l'INPPAZ l'avait suggéré.

Section 7 – Spécifications concernant la vente sur la voie publique

72. Le Comité est convenu de remplacer l'expression "lieu de vente" par "point de vente", et de rédiger plus clairement des sections 7.1.3 (protection du point de vente ou de la structure mobile) et 7.1.6 (effets personnels).

73. Le Comité s'est longuement penché sur la question de savoir si l'emploi d'ustensiles de service réutilisables devait être autorisé. Certaines délégations et le représentant de l'INPPAZ, notant combien il pouvait être difficile de se procurer de l'eau potable pour laver les assiettes et autres ustensiles, se sont prononcés en faveur de l'utilisation exclusive d'articles jetables, soulignant que cette mesure était essentielle pour éviter toute contamination. D'autres délégations ont indiqué qu'en raison du coût plus élevé des articles jetables, les assiettes réutilisables étaient d'usage courant dans certains pays et que pour tenir compte de cette réalité et améliorer les pratiques d'hygiène, des recommandations devraient être incluses dans le Code pour réduire les risques au minimum. Le Comité n'a pu parvenir à un consensus sur ce point et a donc laissé la section 7.2.1.1 (articles réutilisables) entre crochets, de même que la section de la Note CCP correspondante.

Etat d'avancement de l'avant-projet de Code d'usages régional révisé en matière d'hygiène pour les aliments vendus sur la voie publique

74. Le Comité est convenu de soumettre l'avant-projet de Code révisé à la Commission à sa 23ème session, pour adoption à l'étape 5 (Annexe II).

PARTICIPATION DES CONSOMMATEURS AUX TRAVAUX DU CODEX ET QUESTIONS APPARENTES (point 11 de l'ordre du jour)¹²

75. Les délégations du Brésil et de la Colombie ont signalé que les représentants des organisations de consommateurs jouaient un rôle actif au sein du Comité national du Codex et apportaient une contribution positive à ses travaux et décisions. La délégation du Costa Rica a informé le Comité de sa législation en matière de protection des consommateurs, soulignant qu'il était important d'assurer à ces derniers une information et une formation concernant les questions de salubrité et de qualité des aliments, et qu'un service de renseignements téléphoniques a été mis en place à cet effet, tandis que des cours étaient organisés. Elle a indiqué que les plaintes des consommateurs étaient traitées en priorité et que des sanctions sévères étaient prévues pour les pratiques déloyales préjudiciables au consommateur.

76. La délégation du Chili a rappelé que tous les secteurs d'activité concernés, représentants des consommateurs compris, participaient avec droit de vote au Comité national établi en 1997. Elle a indiqué que le Ministère de l'économie (Département de la protection des consommateurs – CERNAC) recevait les plaintes déposées par les consommateurs et que plusieurs industries avaient mis en place un service de renseignements aux consommateurs. La délégation d'El Salvador a signalé l'existence d'une loi nationale sur la protection des consommateurs et d'un bureau d'aide aux consommateurs. Le Comité national du

¹² CX/LAC 98/9 et Add.1 (observations du Costa Rica, du Mexique, de Cuba et du Paraguay), CRD 2 (Grenade)

Codex (CNC) comptait parmi ses membres la Direction de la protection des consommateurs, représentant le gouvernement, et une ONG, le Centre pour la défense du consommateur.

77. La délégation du Paraguay a indiqué qu'une loi sur la protection des consommateurs avait été promulguée récemment et qu'il existait un Bureau national pour la protection des consommateurs relevant du Ministère de l'industrie et du commerce, ainsi qu'un Bureau municipal à Asunción. Elle a souligné l'importance d'une participation active d'une organisation de consommateurs aux activités de la Commission nationale, indiquant toutefois qu'aucune organisation de ce type n'existait encore dans le pays. La délégation bolivienne a informé qu'un projet de loi sur la protection des consommateurs était à l'étude et qu'un certain nombre d'ONG participaient aux travaux des sous-comités du Codex; bien que quelques organisations de consommateurs soient présentes à l'échelon régional, il n'existait toutefois pas encore de structures nationales.

78. La délégation de l'Equateur a informé le Comité que la Loi sur la protection des consommateurs était en vigueur depuis dix ans et que la Direction de la protection du consommateur s'occupait des plaintes des consommateurs touchant les biens et les services. Malgré l'absence de toute organisation de consommateurs reconnue par la loi, des ONG avaient pu participer librement aux débats sur les normes, tandis que les consommateurs étaient représentés par un délégué permanent au sein du Conseil de direction de l'INEC.

79. La délégation du Mexique a signalé que les associations de consommateurs participaient activement au Comité national du Codex et à d'autres comités traitant de questions liées à la législation alimentaire et au contrôle des aliments. La délégation argentine a indiqué que l'association nationale des consommateurs recevait toute la documentation relative aux travaux du Comité national du Codex auxquelles elle participait régulièrement.

80. La délégation du Guatemala a informé le Comité de sa loi sur la protection des consommateurs et illustré la structure du Comité national du Codex qui réunit tous les secteurs intéressés, consommateurs compris. La délégation de la République dominicaine a indiqué que les associations de consommateurs étaient fédérées en une organisation nationale participant, avec droit de vote, au Comité national du Codex.

81. La délégation du Belize a noté que les questions concernant la protection du consommateur étaient traitées dans le cadre de sous-comités du Bureau national des normes, auxquels participaient de nombreuses ONG, dont certaines représentant des associations féminines, mais qu'il n'existait aucune organisation non gouvernementale de consommateurs. La délégation de Trinité-et-Tobago a indiqué que le Ministère de la consommation était responsable de la protection des consommateurs et du traitement des plaintes déposées; elle a signalé par ailleurs que la loi sur la protection des consommateurs, récemment approuvée, serait mise en application prochainement. La délégation de la Barbade a informé le Comité que le Ministère du commerce et de la consommation était officiellement responsable pour les plaintes des consommateurs et qu'aucune organisation indépendante de consommateurs n'existait encore.

82. L'observateur de Consumers International pour l'Amérique latine et les Caraïbes a reconnu que des progrès avaient été faits dans divers pays, notamment au Brésil, au Chili et en El Salvador, avec l'intégration d'organisations de consommateurs au plus haut niveau dans les Comités nationaux du Codex, avec droit de vote. Cela étant, la participation des consommateurs demeurerait marginale dans la plupart des pays et seul le droit de vote la rendrait efficace. L'observateur a pris note des mesures prises dans plusieurs pays pour l'information du consommateur et le traitement des plaintes, mais il a signalé que le point essentiel était la participation des organisations de consommateurs en tant que telles au niveau politique, plutôt que la protection du consommateur à l'échelon individuel. A cet égard, il a mis en relief la nécessité de mettre en place des organisations de consommateurs indépendantes. Il a aussi indiqué que la participation des consommateurs aux systèmes de contrôle des produits alimentaires devrait être encouragée, notamment dans les pays en développement où il était plus difficile d'assurer un système de contrôle efficace.

83. La délégation du Mexique a déclaré qu'à son avis la position de la délégation officielle présente aux réunions du Codex reflétait celle des organisations de consommateurs prenant part au processus décisionnel, même en l'absence de représentants des consommateurs.

84. Le Président a remercié les délégations pour les informations intéressantes qu'elles ont fournies, et rappelé que le CCGP se pencherait à sa prochaine session sur la question des procédures relatives à la participation des ONG aux travaux du Codex, sur la base du document distribué avec la Lettre circulaire CL 1998/31-GP.

ACTIVITES DES SERVICES CENTRAUX DE LIAISON AVEC LE CODEX ET DES COMITES NATIONAUX DU CODEX DANS LA REGION (Point 12 de l'ordre du jour)¹³

85. La délégation de l'Argentine a présenté les activités du Service central de liaison (Secrétariat de l'agriculture, de l'élevage, des pêches et de l'alimentation) et souligné la forte participation de l'Argentine aux réunions du Codex. Le Comité national a été renforcé dans le cadre du Projet FAO TCP/ARG/6713, lancé en avril 1998, tandis que de vastes efforts ont été déployés pour la diffusion d'informations sur le Codex à travers le pays. Des séminaires et des cours de formation couvrant des sujets tels que le HACCP, l'inspection et la certification, les additifs alimentaires et les contaminants, ont été organisés dans la plupart des provinces à l'intention de fonctionnaires du gouvernement et de participants du monde de l'industrie.

86. La délégation colombienne a informé le Comité que le Comité national du Codex établi par décret en 1998, réunissait des représentants de quatre ministères, des instituts compétents, du secteur industriel et des consommateurs, et fonctionnait de manière satisfaisante. La délégation du Paraguay a pour sa part signalé la récente création du Comité national du Codex et présenté les résultats des travaux de ce Comité et de ses sous-comités techniques. Elle a indiqué que les activités entreprises par le service central de liaison "Institut national de technologie et de normalisation" avaient été renforcées dans leurs étapes finales par le Projet FAO TCP/PAR/6611, et que des efforts étaient déployés pour la diffusion à tous les secteurs intéressés d'informations concernant le renforcement du Comité national du Codex.

87. La délégation de la Bolivie a déclaré que le Comité national du Codex, établi par résolution ministérielle en 1991 et par décret suprême en 1997, regroupait des représentants de tous les ministères concernés, de l'industrie et des consommateurs, tandis que des sous-comités spécialisés étudiaient les questions techniques. Elle a signalé que plusieurs normes avaient été élaborées sur la base des normes Codex et que des séminaires avaient été organisés pour diffuser des informations sur les questions du Codex dans les secteurs public et privé. Elle a informé en particulier que des cours de formation de formateurs sur le système HACCP avaient été organisés dans le cadre du projet TCP/BOL/6712 de la FAO pour l'élaboration d'un programme intégré de contrôle des denrées alimentaires.

88. La délégation chilienne a indiqué que le Comité national du Codex était constitué de représentants des ministres concernés, du secteur privé, des consommateurs et des universités, et relevait du Ministère des affaires étrangères. Il était responsable de la coordination de la position nationale dont il devait informer la FAO, la Commission et d'autres organisations, tandis que la coordination technique et la tenue des archives des publications du Codex incombaient au Ministère de la santé.

89. La délégation de l'Uruguay a illustré l'organisation de son Comité, créé en 1994 et prévoyant une présidence alternée et la participation de tous les ministères concernés, du Congrès des maires et des services centraux de liaison, et signalé la création de sous-comités techniques. Elle a souligné la nécessité de renforcer les activités du Comité national du Codex et rappelé qu'à cet effet une demande d'assistance technique avait présentée à la FAO.

¹³ CX/LAC 98/10 (observations du Costa Rica, de Cuba et du Mexique), CX/LAC 98/10-Add.1 (Brésil, Paraguay), CRD 2 (Grenade), CRD 5 (Paraguay)

90. La délégation de la République dominicaine a déclaré que le Comité national du Codex incluait des représentants des ministères concernés, d'autres organismes officiels, de l'industrie, des consommateurs et des universités, et comprenait plusieurs comités techniques se réunissant régulièrement. Elle a souligné qu'il était important de rapprocher la législation nationale du Code d'usages en matière d'hygiène du Codex pour les aliments vendus sur la voie publique.

91. La délégation mexicaine a illustré les efforts déployés pour assurer la participation de tous les secteurs et personnes intéressés du pays malgré les difficultés liées à l'éloignement géographique; de ce fait, il était fait le plus large recours possible aux moyens de communication électroniques et aux médias.

92. La délégation du Guatemala a indiqué que le Comité national du Codex comprenait les ministères de la santé, de l'agriculture et de l'économie, de l'industrie et du commerce, le secteur universitaire et d'autres institutions concernées, et que les plus actifs étaient les comités sur les additifs, les pesticides et les produits laitiers. Elle a signalé qu'un décret du Gouvernement institutionnalisant le Comité national du Codex, allait bientôt être approuvé.

93. La délégation du Brésil a illustré les activités de son Comité national du Codex depuis la 10ème session du CCLAC , et notamment la suite donnée au projet TCP/BRA/4555 de la FAO, à savoir: l'organisation de conférences à travers le pays pour assurer la divulgation des travaux du Codex; la participation de chercheurs, d'experts et de professeurs universitaires au Comité national du Codex; et le renforcement de la participation nationale aux activités des comités du Codex qui en a résulté. La délégation a également souligné les efforts importants et toujours croissants déployés par les organismes gouvernementaux de réglementation, en coopération avec l'industrie, pour la mise en application de bonnes pratiques d'hygiène et du système HACCP dans le secteur industriel. Elle a indiqué qu'en dépit des progrès réalisés, des difficultés subsistaient et a manifesté son intérêt pour une coopération technique prolongée comme celle qui avait été mise en place dans le cadre du projet TCP/BRA/4555.

94. La délégation du Costa Rica, appuyée par l'ensemble des délégations, a souligné combien il était important pour les pays de la région de répondre aux exigences de l'OMC et de renforcer leur participation aux travaux du Codex, afin qu'ils puissent établir leur position nationale sur des bases solides et défendre leurs intérêts en conséquence. C'est dans cette perspective que la délégation a proposé d'organiser en 1999 une réunion régionale des services centraux de liaison avec le Codex, initiative qui serait particulièrement utile considérant l'évolution actuelle des Comités nationaux et des services centraux de liaison de la région.

95. Le Secrétariat a illustré les activités menées par la FAO pour renforcer les travaux du Codex dans la région, par le truchement de projets nationaux et/ou de séminaires et réunions sous-régionales comme celle qui s'est tenue en 1997 en Jamaïque. Il a toutefois été noté que l'organisation d'une réunion de ce type au cours du premier semestre de 1999 n'était pas envisageable, en raison de la préparation de la Commission, mais que la FAO étudierait la possibilité de la tenir à une date ultérieure.

96. La délégation de l'Uruguay a souligné que les services centraux de liaison avaient pour tâche de diffuser les travaux du Codex et de distribuer les documents, mais que la responsabilité politique de la position du pays incombait aux Comités nationaux du Codex et que leurs représentants devraient participer de ce fait à la réunion en question. Elle a noté les difficultés pratiques que comporte l'organisation d'une réunion des services centraux de liaison en 1999 et suggéré de la tenir en concomitance avec la prochaine session du Comité. Le Secrétariat a indiqué que des ateliers ou des séminaires précédaient généralement la session du CCLAC et qu'une réunion des services centraux de liaison pourrait donc être envisagée dans ce cadre.

97. Reconnaissant l'importance d'une coordination à l'échelon régional entre les autorités responsables pour les questions du Codex, le Comité a recommandé qu'une réunion des services centraux de liaison et des représentants des Comités nationaux du Codex soit organisée en concomitance avec la prochaine

session. La délégation du Costa Rica a noté qu'il conviendrait d'étudier la possibilité d'organiser cette réunion à une date plus rapprochée.

98. Se référant à la recommandation concernant l'élaboration de directives régionales, formulée par l'Atelier des services centraux de liaison avec le Codex qui s'est tenu en Jamaïque, le Comité a confirmé sa décision antérieure, à savoir que des directives détaillées n'étaient pas nécessaires étant donné que la situation variait notablement d'un pays à l'autre. Il a été souligné que le CCEURO et le CCNASWAP étaient parvenus à une conclusion analogue, tandis que le projet de directives régionales pour l'Asie était soumis à la Commission à l'étape 8. Le Comité a également noté que sur proposition du CCASIA, le Comité du Codex sur les Principes généraux était convenu de considérer à sa prochaine session l'inclusion dans le Manuel de procédure d'une section indiquant les fonctions de base des services centraux de liaison. Les États membres avaient été invités par la Lettre circulaire CL 1998/34-GP, à présenter leurs observations sur cette proposition.

NOMINATION DU COORDONNATEUR (Point 13 de l'ordre du jour)¹⁴

99. La délégation du Chili a proposé que la candidature de M. Luis Emilio Feliz Roa (République dominicaine) soit présentée à la vingt-troisième session de la Commission du Codex Alimentarius pour que celle-ci le nomme Coordonnateur pour l'Amérique latine et les Caraïbes jusqu'à la fin de la vingt-quatrième session. Cette proposition a été appuyée à l'unanimité par le Comité. M. Feliz Roa a exprimé tous ses remerciements au Comité, ajoutant qu'il avait l'intention d'oeuvrer avec les pays de la région pour renforcer les travaux du Codex aux niveaux régional et international.

100. Le Comité a sincèrement remercié M. Galdós Ugarte (Uruguay) pour son travail en tant que Coordonnateur pour la région, mettant l'accent sur l'avancement des travaux du Codex dans la région pendant son mandat.

AUTRES QUESTIONS, TRAVAUX FUTURS, ET DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 14 de l'ordre du jour)

Questions intéressant la région

101. La délégation du Chili a appelé l'attention du Comité sur la nécessité de définir des positions communes sur les questions intéressant la région examinées par les Comités du Codex et par la Commission. Elle a exprimé l'opinion que le Comité devrait servir de forum de coordination dans le cadre duquel les pays pourraient examiner les questions susceptibles d'avoir une incidence économique pour la région et parvenir à un accord pour agir en tant que groupe homogène.

102. Plusieurs délégations ont concordé avec le Chili quant à la nécessité de joindre les efforts pour mettre en place un mécanisme de discussion sur ces questions, afin de parvenir au meilleur consensus possible. Le Comité est convenu qu'un groupe de contact pourrait être établi pour un échange de vues et d'information, et utiliser des moyens électroniques pour recevoir des informations et des observations sur ce point. Il a également été convenu que les pays pourraient présenter des suggestions au Coordonnateur, suffisamment à l'avance pour que les questions intéressant les pays de la région puissent être inscrites à l'ordre du jour de la prochaine session du CCLAC.

Questions soulevées par le CCRVDF

103. La délégation du Costa Rica, appuyée par l'Argentine, le Chili et le Mexique, s'est référée aux questions traitées lors de la onzième session du Comité sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments, proposant au CCLAC d'appuyer les recommandations suivantes: le CCRVDF devrait porter son attention sur son mandat et une procédure devrait être mise en place pour faire avancer les décisions en l'absence d'un consensus et lorsqu'aucune preuve scientifique ne s'y oppose. Ces propositions faisaient partie d'une déclaration faite par un groupe de pays d'Amérique latine à l'occasion du CCRVDF (ALINORM 99/31, par.131).

104. La délégation de l'Uruguay a indiqué que cette proposition pourrait ne pas être compatible avec les efforts déployés actuellement au sein du Codex et visant à assurer la prise des décisions par consensus. Après un bref débat, le Comité a estimé que la proposition en question reflétait la position d'un groupe de pays d'Amérique latine, présentée lors du CCRVDF, et non pas celle de l'ensemble de la région, aussi n'a-t-il pu parvenir à aucune conclusion sur ce point.

Aflatoxines dans les amandes

105. En réponse à la demande de la Bolivie d'inclure des limites maximales pour les aflatoxines dans les amandes à l'ordre du jour du CCFAC, en raison de problèmes potentiels d'ordre commercial, le Comité est convenu d'appuyer cette proposition, invitant la Bolivie à fournir au Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants, toutes les informations susceptibles de justifier pleinement l'inscription de ce point à l'ordre du jour de ce Comité.

Date et lieu de la prochaine session

106. Le Comité a été informé que sa prochaine session se tiendrait très probablement dans la République dominicaine en février 2001. La date et le lieu exacts de la réunion seraient décidés conjointement par le Secrétariat du Codex et le gouvernement hôte, et soumis à la Commission pour approbation.

RESUME DE L'ETAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

Sujet	Etape	Mesures à prendre par	Document de référence ALINORM 99/36
Nomination du Coordonnateur		23e CCA	par. 99
Avant-projet de Code d'usages régional révisé en matière d'hygiène pour les aliments vendus sur la voie publique	5	Gouvernements 23e CCA 12e CCLAC	par. 74 Annexe II
Echange d'informations sur les législations alimentaires et le contrôle des denrées alimentaires		Gouvernements 12e CCLAC	par. 30-41
Activités des Comités nationaux du Codex et des services centraux de liaison avec le Codex		Gouvernements 12e CCLAC	par. 85-98
Suivi de l'atelier sur l'analyse des risques et les normes alimentaires		Gouvernements FAO/OPS 12e CCLAC	par. 54-55
Participation des consommateurs		Gouvernements 12e CCLAC	par. 75-84
Contamination par la salmonelle et de nouveaux agents pathogènes		OPS/Brésil 12e CCLAC	par. 49
Aflatoxines dans les amandes		Bolivie 31e CCFAC	par.105

LI:O:ARIHAN/LIA :ARIHAN:

/:

Ing. Galdós Ugarte
Coordinador del Comité Regional del Codex
para América Latina y el Caribe
MGAP, Constituyente 1476, piso 3
Tel: (5982) 402 63 65 – Fax: (5982) 402 63 31
E-Mail: mgapuai@adinet.com.uy

ARGENTINA/ARGENTINE

Sr. Adán Traverso
Coordinador Area Codex Alimentarius
Secretaría de Agricultura, Ganadería,
Pesca y Alimentación
Paseo Colón 922, 2° piso Of. 223
Tel: 349 20 44- 349 2186
Fax: 349 20 41
E-Mail: atrave@sagyp.mecom.ar

Sr. Carlos Alberto Benzi
Instituto Nacional de Alimentos -ANMAT
Estados Unidos 25, Buenos Aires
Tel:331 64 18 – 340 08 00 int. 3500
Fax: 331 64 18
E-Mail: c.benzi@anmat.gov.ar

Sr. Luis Eduardo Echaniz
SENASA - Secretaría de Agricultura,
Ganadería, Pesca y Alimentación
Avda. Paseo Colón 367 3er. Piso, Bs. As.
Tel.: 345.41 10/12
Fax: 334.47 38
E-Mail: relint@inea.com.ar

Sra. Silvana Ruarte
Instituto Nacional de Alimentos –ANMAT
Estados Unidos 25
Tel: 340 08 00 int. 3522
Fax: 340 08 00 int. 3503
E-Mail: sruarte@anmat.gov.ar

Sr. Federico Silva Garretón
Embajada Argentina
Andes 1365, piso 10, Montevideo
Tel: 908 72 24
Fax: 908 71 54
E-Mail: fsg1957@yahoo.com

Sr. Salvador A. Longo

COPAL

Paraguay 733, Buenos Aires
Tel: 319 22 38
Fax: 319 22 75

Sr. Roberto Urrere
JIPL - SANCOR
C. Bernardi 625, Hurlingham, Bs. Aires
Tel: 665 40 81 int 5225
E-Mail:roberto.urrere@sancor.com.ar

BARBADOS

Sra. Richardean Gibson
Ministry of Agriculture, Food Scientist
Bridgetown – St. Michael
Tel: 427 5073
Fax: 427 68 75

BELICE/BELIZE

Sr. Michael De Shield
Ministry of Agriculture
Central Veterinary Laboratory
Po Box 181
Belize City, Belize
Tel: 501-2-44 794/ 45 230
Fax: 501-2-22 409
E-Mail: desshield.@btl.net

BOLIVIA

Sr. Daniel Yebara
Control de Alimentos y Bebidas
Ministerio de Salud
Pje. Rafael Zubieta 1889 (lado Estado Mayor)
INLASA, La Paz
Casilla 12071
Tel.: 36 02 38 - Fax: 35 67 33
Sr. Reynaldo Flores

Responsable Normalización del Codex de
Bolivia
Instituto Boliviano de Normalización y Calidad
(IBNORCA), Punto de Contacto del Codex de
Bolivia
Av. Camacho 14 88 esq. Bueno, La Paz
Tel/Fax: 31 72 62 Casilla 5034
Email: ibnorca@ceibo.entelnet.bo

Sr. Ignacio Molina Pascual
Ministerio de Comercio Exterior e Inversión
Palacio Telecomunicaciones Piso 16, La Paz
Bolivia
Tel: 37 67 39/40
Fax: 35 67 36
E-Mail: ignacio.molina@usa.net

BRASIL/BRAZIL

Sr. Laudemar Aguiar
Ministerio de Relaciones Exteriores de Brasil
Embajada de Brasil en Montevideo
Br. Artigas 1328, Montevideo
Tel: 707 21 15 int. 117
Fax: 707 20 86
E-Mail: laudemar@yahoo.com

Sra. María Aparecida Martinelli
Coordinadora del Comité Codex Alimentarius do
Brasil - INMETRO
SEPN 511 Bloco B – 4° Andar
Brasilia D.F. - Brasil
Tel.: (005561) 340 22 11
Fax: (005561) 347 32 84
E-Mail: mamartinelli@montreal.com.br

Sra. María Teresa R. Rezende
Secretaria Executiva del Comité Codex
Alimentarius do Brasil -INMETRO
SEPN 511 Norte Bloco B – Ed. Bittar III
4° Andar, Brasilia D.F., Brasil
Tel. (005561) 340 22 11
Fax. (005561) 347 32 84
E-Mail: seart@montreal.com.br

Sra. Dilma Scala Gelli
Ministerio da Saude
I .Adolfo Lutz – Avda. Dr. Arnaldo 355,
S. Paulo Cep. 1246902
Tel.: (005511) 306 10 11 Ext. 2110
Fax.: (005511) 853 35 05
E-Mail.: dilgelli@ial.sp.gov.sp.br

Sr. Francisco Bezerra da Silva
Ministério da Agricultura e do Abastecimento

Esplanada dos Ministérios – Secretaria de Defesa
Agropecuária, Brasilia- D.F, Brasil
Tel: (05561) 226 97 71/ 226 61 82
Fax: (05561) 218 23 16/ 224 39 95
E-Mail: fsilva@defesaagropecuaria.gov.br
Sra. Ana Rosa dos Santos
Ministério da Saude
Setor de Autarquias Sul
Bloco N 6° Andar, Sala 615, Brasilia
Tel: (005561) 314 65 50 / 314 6556
Fax: (005561) 226 4314
E.Mail: colab@fns.gov.br

Sra. María Soares Artiaga
Ministério da Agricultura
Esplanada do Ministérios
Bloco D Sala 406 Anexo A, Brasilia
Tel: (005561) 223 33 16
Fax: (005561) 226 35 15

Sr. Leo F. Bick
ABIA
Av. Brig. Faria Lima 1478/11°, Sao Paulo
Tel: (005511) 816 57 33
Fax: (005511) 814 66 88
E-Mail: abia@abia.org.br

Sra. Ivone Delazari
ABIA – Assoc. Bras. Ind. Alim.
Av. Brig. Faria Lima, 1478 11° Sao Paulo
Tel.: (005511) 816 57 33
Fax.: (005511) 814 66 88
E-Mail: abia@abia.org.br

Sra. Silvia Mine Yokoyama
ABIA
Av. Brig. Faria Lima 1478 – 11°, Sao Paulo
Tel: (005511) 816 57 33
Fax: (005511) 814 66 88
E-Mail: abia@abia.org.br

Sr. Felix G. Reyes
Universidade Estadual de Campinas-UNICAMP
FEA – UNICAMP, Caixa Postal 6121
13081 – 9170 Campinas, S. Paulo, Brasil
Tel: (005519) 289 28 32 - 788 72 76
Fax: (005519) 788 78 90
E-Mail: reyesfgr@fea.unicamp.br

Sra. Vania Prado S. Giordano
ABIA – Assoc. Bras. Ind. Alim.
Avenida Brigadeiro Faria Lima 1478/11°

Sao Paulo
Tel.:005511 816 57 33
Fax: 005511 814 66 88
E.Mail: abia@abia.org.br

Sr. Antonio Mantoan
ABIA – Assoc. Bras. Ind. Alim.
Avenida Brigadeiro Faría Lima 1478/11°
Sao Paulo
Tel.:005511 816 57 33
Fax: 005511 814 66 88
E.Mail: abia@abia.org.br
CHILE/CHILI

Emb. Víctor Manuel Rebolledo
Embajador ante la FAO
Ministerio de Relaciones Exteriores
Vía Po 23, 00198, Roma, Italia
Tel: 841 7414

Sr. Jaime Cornejo Catalán
Ministerio de Salud
Estado 360, 8°. Piso, Santiago
Tel: 664 12 44 – 664 12 48 – 664 12 40
Fax: 639 71 10
E.Mail: jcornejo@netline.cl

Sra. Viviana Aranda
SOFOFA
Quilín 4000, Santiago
Tel: (562) 280 81 26
Fax: (562) 221 00 43
E.Mail: varanda@la.ko.com

Sr. Nelson Agustín Calcagno Ferrat
Ministerio de Agricultura
Servicio Agrícola y Ganadero (S.A.G.)
Avda. Bulnes 140, Santiago
Tel: 696 73 11 - Fax: 671 61 84
E-Mail: jnaranjo@sag.minagri.gob.cl

Sr. José Miguel Concha Robles
Ministerio de Relaciones Exteriores
Enlace Cancillería Comité Nacional del Codex
Catedral 1158, Santiago
Tel: 679 43 49 - Fax: 671 00 31

Sr. Juan Rusque
Servicio Nacional de Pesca - Ministerio de
Economía
Teatinos 120 – 8° Piso, Santiago

Tel: (56 – 2) 698 05 43
Fax: (56 – 2) 696 07 84
E-mail: jrusque@chilesat.net

Sr. Hugo Unda Díaz
Ministerio de Salud
Estado 360 – 8° Piso, Santiago
Tel: 664 11 19 – 664 11 43
Fax: 664 42 08

Sra. Antonieta Urrutia
Servicio Agrícola y Ganadero (SAG)
Ministerio de Agricultura
Av. Bulnes 140 – 6° piso, Santiago
Tel: 672 36 35 – 688 38 11
Fax: 671 74 19
E.Mail: rri@sag.minagri.cl
dai@sag.minagri.cl

COLOMBIA/COLOMBIE

Sr. Santiago Orozco Vallecilla
Ministerio de Salud – Programa Alimentos
Cra7 # 32-71 Piso 14, Bogotá
Tel: 336 50 66 ext. 1421
Fax: 336 01 82
E-mail: alimento@bogotá.minsalud.gov.co

COSTA RICA

Sr. Bernardo Monge
Ministerio de Salud
San José Calle 12 – 14
6 – 8 Avenida, San José
Tel: 223 03 33 - Fax: 276 95 35
Bipper: 223/30/30

Sr. Fernando Calderón Chacón
Dirección de Salud Animal
Ministerio de Agricultura y Ganadería
Barreal, Heredia, San José
Tel: 262 02 21
E-Mail: protagro@sol.racsa.co.cr

Sr. Jorge Arturo Jara Aguilar
Cámara Costarricense de la Industria
Alimentaria (CACIA)
Apdo. Postal 7097 – 1000, San José
Tel: 234 1127

Fax: 234 6783
E-Mail: jjara@la.ko.com

Sra. Gisela Kopper
Centro Nacional Ciencia y Tecnología de
Alimentos-CITA
Universidad de Costa Rica
Ciudad Universitaria Rodrigo Facio
Tel: 207 30 06
Fax: 253 37 62
E-Mail: gkopper@cariari.ucr.ac.cr

Sra. Leda Madrigal Sandí
Ministerio de Agricultura y Ganadería
Dirección de Servicios de Protección
Fitosanitaria
Barreal de Heredia, 1.4 Km Oeste
400 Norte, Jardines del Recuerdo, San José
Tel: 260 61 90 – 262 0225
Fax: 260 83 01
E-Mail: protagro@sol.racsa.co.cr

CUBA

Sr. Alberto Marrero Terrero
Oficina Nacional de Normalización
Calle E N° 261 entre 11 y 13, La Habana 100400
Tel: 300 022 - Fax: 338 048
E. Mail: ncnorma@ceniai.inf.cu

Sra. Matilde María Fontanals Pimorín
Ministerio de Industria Pesquera
5 Ave. Y 248 Barlovento, Playa , La Habana
Tel: 297 294
Fax: 249 168
E-Mail: doris@fishnavy.mf.cu

ECUADOR

Sr. Ramiro Gallegos
Instituto Ecuatoriano de Normalización, Quito
Tel: 250 18 85
Fax: 256 78 15
E. Mail: inen1@inen.gov.ec

EL SALVADOR

Sra. Hazel Magaña de Palomares
CONACYT, San Salvador
Tel: 221 35 83
Fax: 221 47 71

GUATEMALA

Sr. Carlos Roel Marroquin Aldana
Ministerio de Agricultura, Ganadería y
Alimentación
7ª. Avenida N° 12-90 Zona 13
Guatemala
Tel: (502) 475 30 54/ 64/ 74/ 84
Fax: (502) 475 30 54

Sra. María Azucena Lizama de Zuñiga
Laboratorio Unificado de Control de Alimentos y
Medicamentos (LUCAM)
Ministerio de Salud
Km 22 Carretera al Pacífico, Guatemala
Tel: (502) 631 20 13 – 631 20 17 – 471 73 36
Fax: (502) 471 73 36 – 440 66 55

GUYANA

Sra. Desiree Mangru
Food & Drugs Dept. Georgetown
1 Water St. Kingstong
Tel: (592 – 2) 56 482
Fax: (592 – 2) 54 249

JAMAICA

Sra. Beverley C. Miller
Bureau of Standards
6 Winchester Rd, Kingston 10
Tel: 968 20 63-71
Fax: 929 47 36
E-Mail: jbs@cw.com

MEXICO

Sr. Marcial Morfín
Dirección General de Normas /SECOFI
Puente de Tecamachalco, Num. 6.Col.
Lomas de Tecamachalco, C.P. 53950, México
D.F.
Tel: 729 94 80 - Fax: 729 94 84
E-Mail: mmorfin@secofi.gob.mx

Sr. Jaime Almonte
Secretaría de Agricultura, Ganadería
y Desarrollo Rural
Insurgentes sur 476, Col. Roma
Tel: 536 54 88/ 584 0056
E.Mail: jalmonte.conasag@sagar.gob.mx

Sr. Felipe Avila Espinosa

Subsecretaría de Agricultura y Ganadería
SAGAR

Insurgentes Sur 476, Col. Roma

Tel: 584 00 56

E-Mail: favila@sagar.gob.mx

Sra. Victoria Martha Chavez Niño

Dirección General de Salud Animal

Secretaría de Agricultura, Ganadería y

Desarrollo Rural

Recreo N° 14, Piso 2, Co.Actipan, 03230

México D.F.

Tel/Fax: 534 94 96

PANAMÁ

Sr. Salvador O. Bravo

Ministerio de Salud, Departamento de Protección de Alimentos

Apartado 6-360 – El Dorado

Panamá, Rep. de Panamá

Tel. 225 12 21

Fax. 225 78 29

PARAGUAY

Sra. Juana Concepción Zaracho de Irazusta

Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición,

Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

Av. Santísima Trinidad e Itapúa, Asunción

Tel/Fax: 206 874

E-Mail: bgompertt@mmail.com.py

Sra. Blanca E. Gompertt Giangreco

Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición

Santísima Trinidad e Itapua, Asunción

Tel/Fax: 206 874

E-Mail: bgompertt@mmail.com.py

Sra. María Rocío Abed Oviedo

Instituto Nacional de Tecnología y Normalización (INTN)

General Artigas 3973 Esq. Gral. Roa, Asunción

Tel: 290 160 Int. 131 o 135 - Fax: 290 873

E-Mail: intn@mmail.com.py

Sr. Hugo Federico Idoyaga

Ministerio de Agricultura y Ganadería

Km. 10 ½ Mcal. Estigarribia, San Lorenzo

Tel: 582 224/585 131 - Fax: 585 212

E-Mail: sseg@quanta.com.py

Sra. Julia Maldonado de Saldivar

Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición

Itapúa y Stma. Trinidad, Asunción

Tel/fax: 206 874

Sra. Lilian Martínez De Alonso

Ministerio de Industria y Comercio

Sub Secretaría de Industria

Avda. España 323, Asunción

Tel: 204 793/5/7 - Fax: 213 970

PERÚ

Sra. Vilma Morales Quillama

Dirección General de Salud Ambiental

Amapolas 350 – Urb. San Eugenio, Lima 14

Tel: 440 23 40 - Fax: 440 67 97

E-Mail: vmorales@digesa.sld.pe

REPÚBLICA DOMINICANA DOMINICAN REPUBLIC

Sr. Luis Emilio Feliz Roa

Secretaría de Estado de Salud Pública

Av. San Cristóbal esq. Av. Tiradentes,

Santo Domingo

Tel: 541 31 21 ext. 206 / 544 20 83

Sr. Ramón F. Ozoria

Universidad Autónoma de Santo Domingo

Ciudad Universitaria, Sto. Domingo

Tel: 687 25 64

Fax: 535 52 21

E-Mail: ozoria@u.s.a.net

Sra. Margarita Suero

Secretaría Estado Agricultura

J. F. Kennedy, Km. 6 ½, Carretera Duarte,

Jardines del Sur, Santo Domingo

Tel. 547 3888 ext. 1285 / 547 20 90

Tels. Personales: 534 88 07/ 7102542

Fax: 227 6939

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

Sra. María Villa de Pina

Dirección Departamento de Laboratorios

Sec. De Estado de Salud Pública y Asistencia

Social

Av. Tiradentes esq. San Cristóbal, Sto. Domingo

Tel: 541 31 21 ext. 472 – 476

Tel/Fax: 541 42 55

Fax: 563 67 98

E-mail: c.pina@net.do

TRINIDAD Y TOBAGO
TRINIDAD AND TOBAGO

Sr. Stanley Teemull
Chemistry/Food and Drugs Division-
Ministry of Health
92 Frederick St., Port of Spain
Tel: 6235242
Fax: 6232477
E-Mail: steemull@cablenett.net

URUGUAY

Sr. Arturo Navarro Arana
Ministerio de Industrias, Energía y Minería
Rincón 747, Montevideo
Tel: 900 85 33 - Fax: 900 02 91

Sra. Ana Berti
Dirección General de Servicios Agrícolas –
MGAP
Millán 4703, Montevideo
Tel/Fax: 309 30 69

Sra. Ana Aber
M.V.O.T.M.A
Dirección Nacional de Medio Ambiente
Rincón 422, Montevideo
Tel/Fax: 917 06 14 / 15/16
E-Mail: aaber@adinet.com.uy

Sra. Delvey Anchieri
Ministerio de Salud Pública
Facultad de Veterinaria
Lasplaces 1550, Montevideo
Tel/Fax: 622 17 40
E-Mail: pizanchi@adinet.com.uy

Sr. Héctor J. Lazaneo
MGAP
Constituyente 1476, Montevideo
Tel: 402 63 46
Fax: 402 63 17
E-Mail: hlazaneo@multi.com.uy

Sra. María del Pilar Lozano
Ministerio de Economía y Finanzas
Area Defensa del Consumidor
25 de Mayo 737, Montevideo
Tel: 900 41 06 - Fax: 902 10 43

Sra. Beatriz Ramos
Directora Area Defensa del Consumidor
Ministerio de Economía y Finanzas
Dirección General de Comercio
25 de Mayo 737, Montevideo
Tel: 900 41 06 - Fax: 902 10 43

Observadores/Observers

Sra. Renata Antonáz
MGAP – DILAVE,
Ruta 8 Km 17,500, Montevideo,
Tel: 222 10 63/78
Fax: 222 11 57
E-Mail: dilave@adinet.com.uy

Sr. Roberto Belloni
INAPE
Jefe Depto. Industrias Pesqueras
Constituyente 1497, Montevideo
Tel: 400 46 89
Fax: 401 72 36
E-Mail: belloni@netgate.com.uy

Sr. Hugo García
Fundación Los Ceibos
25 de Mayo 470, Of. 29
Tel/Fax: 916 87 36

Sra. Antonio Gelabert
Cámara de Industrias
Av. Rondeau 1665, Montevideo
Tel: 902 74 82
Fax: 902 09 95
E-Mail: bovetto@cesiu.edu.uy

Sra. Ana María Maquieira
LATU
Av. Italia 6201, Montevideo
Tel: 601 37 24 int 284
Fax: 601 47 53 y 601 85 54
E-Mail: amaqui@latu.org.uy

Sra. Annamaría Narizano
LATU
Avda. Italia 6201, Montevideo
Tel: 601 37 24/32/62 Int. 327
Fax: 601 85 54
E-Mail: anarizan@latu.org.uy

Sra. Laura Olazabal Calvete
LATU
Av. Italia 6201, Montevideo
Uruguay
Tel: 601 37 24 int. 279
Fax: 601 85 54
E-Mail: lolazaba@latu.org.uy

Sra. Laura Paz Arrarte
Liga Uruguaya de Defensa del Consumidor
Mario Cassinoni 1157, Montevideo
Uruguay
Tel. (5982) 401 2179
Fax.: (5982) 408 7221
E-Mail: consumo@adinet.com.uy

Sra. Alicia Panuncio
Facultad de Veterinaria
Instituto de Investigaciones Pesqueras
Tomás Basañéz 1160
Tel: 622 14 96
Fax: 601 21 01
E-Mail: alicia@fvvet.edu.uy

Sra. Graciela Pereira
INFOPECSA
Julio Herrera y Obes 1296, Montevideo
Tel: 902 87 01
Fax: 903 05 01
E-Mail: infopesc@adinet.com.uy

Sra. Maya Piñeiro
LATU
Av. Italia 6201, Montevideo
Tel: 601 37 24
Fax: 601 85 54
E-Mail: maya@latu.org.uy

Sr. Daniel Scarone
Dirección Nacional de Comercio
Area Comercio Exterior (COEX)
Cuareim 1387 Piso 2, Montevideo
Tel: 902 03 37
E. Mail: coex@tips.org.uy

Sra. Marina Torres
LATU
Av. Italia 6021, Montevideo
Tel: 601 37 24 int. 281/Fax: 601 85 54
E-Mail: mtorres@latu.org.uy

Sra. Silvia Yorio Kassardjian

LATU
Av. Italia 62 01, Montevideo
Tel: 601 37 24/Fax: 601 85 54
E-Mail: syorio@latu.org.uy

VENEZUELA

Sr. Manuel Manzo H.
SARPA – MAC
Torre este – Piso 10, Caracas
Tel: 574 35 87
Fax: 578 18 55
E-Mail: sarpa@compuserve.com

Sra. Betsi Bastardo
Instituto Nacional de Higiene Rafael Rangel
Ciudad Universitaria Los Chaguaramos,
Caracas, Venezuela
Tel: 662 47 97 / 693 28 63
Fax: 662 47 97
E-Mail: inhrr2@reacciun.ve

PAISES OBSERVADORES OBSERVER COUNTRIES

ESTADOS UNIDOS/UNITED STATES

Sr. Thomas J. Billy
U.S. Department of Agriculture
14th and Independence Avenues, Suite 331,
Washington, D.C. 20250
Tel: 720 70 25 - Fax: 205 01 58
E-Mail: tom.billy@usda.gov

Sra. Maritza Colón Pullano
US Food and Drug Administration
5600 Fishers Lane, Rockville MD 20857
Tel: 827 45 53 - Fax: 827 09 63
E-Mail: mpullano@ora.fda.gov

Sra. Marilyn Kay Moore
US Codex Office
USDA, Washington D.C. 20250
Tel: 690 40 36
Fax: 720 31 57
E-Mail: marilyn.moore@usda.gov

Sr. Edward Scarbrough
US Codex
14th and Independence SW
Washington D.C., 20250
Tel: 205 77 60
Fax: 720 31 57
E- Mail: ed.scarbrough@usda.gov

Sra. Evelyn Tavarelli
US Dept. Agriculture
18 de Julio 1296/ 683, Montevideo
Tel/Fax: 908 11 28
E-Mail: tavarell@adinet.com.uy

TAILANDIA/THAILAND

Prof. Pakdee Pothisiri
Codex Alimentarius Commission Chairperson
Ministry of Public Health
Nonthaburi, Thailand 11000
Tel: 590 10 12
Fax: 590 11 37
E-Mail: ppakdee@health.moph.go.th

ORGANIZACIONES INTERNACIONALES INTERNATIONAL ORGANIZATIONS

ALADI

Sr. Hugo Medina
ALADI
Cebollatí 1461, Montevideo
Tel: 400 11 21 – 400 11 28

CONSUMERS INTERNATIONAL

Sra. María Patricia Araos Pérez
Consumers International
Mac-Iver N° 22 Of. 506,
Santiago de Chile, Chile
Tel: 633 45 55 - 638 05 48
Fax: 231 07 73
E-Mail: cidoc.@entelchile.net

Sra. Gloria Ruth Calderón
Universidad de El Salvador
Centro para la Defensa del Consumidor
Final 25 Avenida Norte,
Ciudad Universitaria, San Salvador
Tel: 225 15 00 ext. 5070
Fax: 225 16 45

Sr. Eduardo Carrasco Rahal
Consumers International
Las Hortensias 2371 Providencia, Santiago
Tel: 335 1695
Fax: 231 0773
E-Mail: consint@entelchile.net

Sr. Héctor Villaverde

Consumers International
Amézaga 1441, Montevideo
Tel/Fax: 208 45 33
E-Mail: ceadu@chasque.apc.org

ILSI

Sr. Eduardo Cervantes
The Coca-Cola Company
P.O. Drawer 1734
NAT. 352/B, Atlanta, GA 30301, USA
Tel.: (404) 676-3324
Fax: (404) 515-2878
E-Mail: jcervantes@na.ko.com

Sra. Raquel Ramilo
Centro Fabricantes de Bebidas – CIU
Pza. Cagancha 1335/603, Montevideo
Tel: 903 09 03/Fax: 900 70 49
E-Mail: rramilo@ko.la.com

COMISA

Sr. Raúl Guerrero
Confederación Mundial de la Industria
Veterinaria
2424 West 131st. Street, Carmel,
Indiana 46032, USA
Tel: 277 44 34 - Fax: 277 47 55
E-Mail: rguerrero@Lilly.com

FEPALE

Sr. Eduardo Fresco León
Federación Panamericana de Lechería
Ituzaingó 1324 /305, Montevideo, Uruguay
Tel: 916 53 56 - Fax: 915 76 70
E-Mail: secgral@com.uy

JOINT FAO/WHO SECRETARIAT SEECRETARIADO CONJUNTO FAO/OMS

Sra. Selma Doyran
Oficial de Normas - FAO
Viale delle Terme di Caracalla 00100, Roma
Tel: 570 55 826 - Fax: 570 54 593
E-Mail: selma.doyran@fao.org

Sra. Gracia Brisco
Oficial de Normas - FAO
Viale delle Terme di Caracalla 00100, Roma
Tel: 570 52 700 - Fax: 570 54 593
E-Mail: gracia.brisco@fao.org

FAO

Sr. Michel Négrin
Representante de la FAO en Uruguay
Julio Herrera y Obes 1212, Montevideo
Tel: 901 73 40 - Fax: 902 12 03
E-Mail: FAO-URY@field.fao.org

Sr. Cecilio Morón
FAO, Oficina Regional para América Latina y el Caribe
Casilla 10095, Santiago, Chile
Tel: 337 2208 - Fax: 337 2101
E-Mail: cecilio.moron@fao.org

Sr. Gabriel Rodríguez Marqués
Representación de FAO/Uruguay
Julio Herrera y Obes 1212, Montevideo
Tel: 901 73 40/Fax: 902 12 03
E-Mail: FAO-URY@field.fao.org

Sr. Horacio Brugnini
Representación de FAO/Uruguay
Julio Herrera y Obes 1292, Montevideo
Tel.: 901 73 40/Fax: 902 12 03
E-Mail: FAO-URY@field.fao.org

Sra. Vanya Walker-Leigh
Periodista contratado
Julio y Herrera y Obes 1292, Montevideo
Tel: 901 73 40

Sra. Arine Valstar
60 Knutsford Boulevard, second floor
Fird Life Building
Kingston 5 - Jamaica
Tel: 929 41 07
E-Mail: FAO-JAM@fao.field.org

Sr. Eduardo R. Méndez
FAO Consultant
Apartado Postal 60-486, México D:F 03800
Tel: 687 44 26/Fax: 543 91 89
E-Mail: ermendez@datasys.com.mx

OPS/OMS - INPPAZ

Sr. Jaime Estupinan
Director Instituto Panamericano de
Protección de Alimentos y Zoonosis-INPPAZ
Organización Panamericana de la Salud, OPS
Talcahuano 1660/1640, Martínez
Provincia de Buenos Aires
Tel: (541) 836 05 99
Fax: (541) 836 09 27
E-Mail: estupinaj@inppaz.org.ar

Sr. Juan Cuellar
Asesor en Inocuidad de Alimentos
INPPAZ-
Organización Panamericana de la Salud, OPS
Talcahuano 1660/1640, Martínez
Provincia de Buenos Aires
Tel: (541) 836 00 87 / 836 05 27
Fax: (541) 836 05 27
E-Mail: cuellarj@inppaz.org.ar

Sr. Norberto Morán
INPPAZ
Talcahuano 1660/1640, Martínez
Provincia de Buenos Aires
Tel: 836 10 00
Fax: 836 09 27
E-Mail: moran@inppaz.org.ar

Sr. Jorge Eduardo Torroba
INPPAZ – OPS/OMS
Talcahuano 1660 / 1640, Martínez
Provincia de Buenos Aires
Tel: 836 10 00
Fax: 836 0927
E-Mail: torroba@inppaz.org.ar

**AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES REVISE EN MATIERE D'HYGIENE POUR LA
PREPARATION ET LA VENTE DES ALIMENTS SUR LA VOIE PUBLIQUE**
Norme régionale – Amérique latine et Caraïbes – CAC/RCP 43 – 1995
(à l'étape 5 de la Procédure)

TABLE DES MATIERES

SECTION 1 - GENERALITES	29
SECTION 2 - OBJECTIFS	29
SECTION 3 - DEFINITIONS	29
SECTION 4 - SPECIFICATIONS CONCERNANT LES INTRANTS ET LES INGREDIENTS	29
4.1 ACHAT DES INTRANTS ET DES INGRÉDIENTS	29
4.2 TRANSPORT, RÉCEPTION ET ENTREPOSAGE DES INTRANTS ET DES INGRÉDIENTS.....	30
SECTION 5 - SPECIFICATIONS CONCERNANT LE LIEU OU L'AIRES DE PREPARATION	31
5.1 LIEU DE PRÉPARATION DES ALIMENTS	31
5.2 PRATIQUES D'HYGIÈNE	32
SECTION 6 – SPÉCIFICATIONS CONCERNANT LA PRÉPARATION DES ALIMENTS	33
6.1 MANIPULATION HYGIÉNIQUE DES ALIMENTS FRAIS.....	33
6.2 SPÉCIFICATIONS CONCERNANT LA PRÉPARATION FINALE	35
SECTION 7 - SPÉCIFICATIONS CONCERNANT LE TRANSPORT DES ALIMENTS PRÉPARÉS	36
SECTION 8 – SPÉCIFICATIONS CONCERNANT LA VENTE DES ALIMENTS SUR LA VOIE PUBLIQUE	37
SECTION 9 – MANIPULATION ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS, ET LUTTE CONTRE LES RAVAGEURS	39

AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES REVISE EN MATIERE D'HYGIENE POUR LA PREPARATION ET LA VENTE DES ALIMENTS SUR LA VOIE PUBLIQUE (Norme régionale – Amérique latine et Caraïbes – CAC/RCP 43 – 1995)

SECTION 1 - GENERALITES

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

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

SECTION 2 - OBJECTIFS

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

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

SECTION 3 - DEFINITIONS

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

- **Eaux usées:** effluents domestiques et industriels.
- **Aliments vendus sur la voie publique:** aliments et boissons prêts à la consommation, préparés et/ou vendus dans les rues et autres lieux publics.
- **Environnement:** endroit/lieu où les aliments sont préparés, conservés, exposés, servis et/ou consommés.
- **Autorisé:** qui a été permis par l'autorité compétente.
- **Aliments et boissons destinés à la consommation immédiate:** toute denrée ou boisson chaude ou froide prête à la consommation.
- **Intrants:** éléments nécessaires pour obtenir un produit.
- **Examen organoleptique:** évaluation conduite à l'aide des sens (vue, odorat, toucher, goût).
- **Périssable:** qui s'altère ou se décompose facilement.
- **Point de vente:** toute installation fixe ou mobile pour la vente sur la voie publique de denrées ou de boissons destinées à la consommation immédiate.
- **Vaisselle:** verres, assiettes et couverts utilisés à table.

SECTION 4 - SPECIFICATIONS CONCERNANT LES INTRANTS ET LES INGREDIENTS

4.1 Achat des intrants et des ingrédients

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

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

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

4.1.4 Ne pas acheter des produits périssables conservés à une température inadéquate.

4.1.5 Ne pas acheter des produits dont l'origine n'est pas agréée et/ou contrôlée, ou qui sont conservés, transportés ou maintenus dans des conditions inadéquates ou inappropriées.

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

4.2 Transport, réception et entreposage des intrants et des ingrédients

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

4.2.2 Le véhicule utilisé pour le transport des denrées devrait être dûment nettoyé et désinfecté, et avoir un espace interne suffisant et l'équipement nécessaire pour garantir la salubrité et la qualité des aliments.

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

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

4.2.5 Les récipients contenant des aliments doivent être clairement étiquetés et placés dans des zones distinctes de celles où se trouvent les produits non comestibles, tels que savon, désinfectants, pesticides ou autres substances toxiques ou vénéneuses, dans le respect des meilleures conditions d'entreposage pour chaque article.

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

4.2.7 Eviter tout contact des denrées alimentaires avec les ravageurs.

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

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

lieu de vente et l'origine du produit pour assurer la maîtrise des risques dès l'origine, transport et entreposage compris.

SECTION 5 - SPECIFICATIONS CONCERNANT LE LIEU OU L'AIRE DE PREPARATION

5.1 Lieu de préparation des aliments

5.1.1 Endroits fermés

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

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

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

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

5.1.1.5 Le cas échéant, les tuyaux et les réservoirs à eau doivent être nettoyés aussi souvent que nécessaire.

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

5.1.1.7 Le lieu de travail, y compris les surfaces entrant en contact avec les aliments (ustensiles, plan de travail, couteaux, centrifugeuses et autres) devraient être en bon état et nettoyés avec de l'eau potable.

5.1.1.8 Ne pas placer les aliments dans des récipients ayant préalablement contenu un insecticide, de la peinture, de l'huile pour moteurs et autres produits non comestibles.

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

5.1.2 Espaces extérieurs

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

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

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

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

5.1.2.5 Les équipements, les ustensiles, les centrifugeuses, le plan de travail, etc. devraient répondre aux conditions indiquées au point 5.1.1.

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

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

5.1.3 Installations sanitaires

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

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

5.1.3.3 Les détergents et les désinfectants utilisés pour nettoyer et désinfecter les plans de travail, les ustensiles, les centrifugeuses, etc., devraient autant que possible être non toxiques et non corrosifs.

5.2 Pratiques d'hygiène

5.2.1 Les personnes atteintes d'une maladie transmissible par voie alimentaire, angine comprise, ne devraient pas manipuler les aliments.

5.2.2 Les personnes dont les mains et les avant-bras présentent des coupures, des blessures ou lésions similaires, ne devraient pas manipuler les aliments.

5.2.3 Les cheveux doivent être totalement couverts durant la manipulation des aliments.

5.2.4 Les personnes qui manipulent les aliments ne devraient pas cracher ou éternuer durant leur travail. Ne pas fumer et éviter tout comportement/habitude susceptible de compromettre la salubrité et la qualité des aliments.

5.2.5 Les personnes qui manipulent les aliments et autres préposés devraient porter des vêtements propres, qu'ils peuvent protéger à l'aide d'un tablier ou d'une blouse. Les vêtements devraient être changés chaque jour ou à chaque fois que cela est nécessaire.

5.2.6 Les personnes qui manipulent les aliments ne devraient pas porter de bagues ou de bracelets durant la manipulation des aliments.

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

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

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

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

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

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

SECTION 6 – SPECIFICATIONS CONCERNANT LA PRÉPARATION DES ALIMENTS

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

6.1.1 Fruits et légumes

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

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

6.1.1.3 Rincer les produits choisis pour éliminer la saleté.

6.1.1.4 Laver et désinfecter les fruits et les légumes avant de les consommer directement ou de les utiliser pour la préparation des aliments.

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

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

6.1.1.6 Conserver les fruits et les légumes préparés à l'avance dans des récipients rendus hygiéniques, dûment couverts et maintenus à une température maximale de 25°C.

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

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

6.1.2. Viande et poisson frais

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

6.1.2.2 Eviter d'exposer trop longuement la viande fraîche à température ambiante pendant la préparation.

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

6.1.2.4 Nettoyer la viande fraîche, en éliminant au besoin les parties indésirables.

6.1.2.5 Préparer la viande en la découpant en tranches ou en morceaux, ou en la hachant selon l'usage qui doit en être fait.

6.1.2.6 Au besoin, assaisonner et épicer la viande.

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

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

6.1.3 Autres aliments

6.1.3.1 D'autres aliments (fromages, saucissons, saucisses, etc.) peuvent être manipulés dans des conditions d'hygiène:

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

6.1.3.1.2 Eviter une exposition excessive à température ambiante; conserver au réfrigérateur à une température maximale de 5°C.

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

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

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

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

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

6.1.3.5 En règle générale, tous les autres produits devront être conservés et utilisés selon les indications du producteur et/ou conformément aux règles d'hygiène.

Note HA – Les aliments peuvent être contaminés à l'origine et par des instruments et des outils mal nettoyés et non désinfectés. Les oeufs peuvent être contaminés intérieurement par des bactéries pathogènes.

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

6.2 Spécifications concernant la préparation finale

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6.2.8 Il faudra s'abstenir de réutiliser les restes, à moins que leur utilisation ne comporte aucun risque. On évitera également de préparer des aliments en quantité supérieure à la capacité journalière de vente.

Note HA – Les micro-organismes sont thermosensibles, à un degré qui est fonction de leurs caractéristiques biologiques et du type/durée d'exposition à des températures nocives. La cuisson ménagère n'est toutefois pas suffisante pour stériliser les aliments. A température ambiante, les bactéries résiduelles peuvent se multiplier de façon géométrique et leur nombre final dépendra du temps

d'exposition à une température inadéquate, supérieure à 5°C. En-dessous de 5°C, la prolifération ralentit de sorte que le risque d'avoir la même intensité de bactéries pathogènes diminue. D'autres facteurs peuvent limiter/renforcer l'effet de la chaleur: un faible pH, un taux d'acidité élevé, une forte concentration de sel, la présence d'additifs, etc. (la faible teneur en humidité est utilisée pour limiter les effets de la chaleur, et non pas pour les renforcer). D'autres pathogènes, comme les parasites des poissons, peuvent être contrôlés à travers la réfrigération, pendant une période de temps déterminée, avant l'utilisation. Certaines bactéries peuvent produire des toxines thermostables dans le produit.

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

SECTION 7 - SPECIFICATIONS CONCERNANT LE TRANSPORT DES ALIMENTS PRÉPARÉS

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

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

7.3 Il faut éviter de transporter des récipients sales et des déchets en même temps que les aliments. Si cela n'est pas possible, protéger les aliments de la poussière et des déchets par des moyens physiques.

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

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

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

7.6.1 Conserver les aliments chauds à l'écart des aliments réfrigérés, en les plaçant dans des conteneurs thermiques distincts.

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

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

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

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

8.1 Lieu de vente

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

8.1.2 Il doit être maintenu propre et en bon état.

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

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

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

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

8.1.7 L'environnement du point de vente doit être maintenu propre et exempt de détritrus.

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

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

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

8.2 Protection et vente des aliments

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

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

8.2.1.1.1 Les restes laissés dans les plats, dans les verres, etc. devront être jetés dans un récipient sûr et adapté, muni d'un couvercle, et non pas consommés par des animaux domestiques et/ou d'autres vecteurs. Les articles jetables usagés devraient être placés dans des conteneurs séparés ayant les mêmes caractéristiques.

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

8.2.2 La préparation finale des aliments et leur réchauffement peuvent être effectués au point de vente, afin d'en assurer et d'en conserver la salubrité.

8.2.2.1 Pour des raisons de sécurité, éviter toute manipulation excessive des aliments sur la voie publique.

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

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

8.2.4 Le sel, le sucre, la moutarde, le ketchup, la mayonnaise et autres produits similaires, devront être fournis au consommateur sous forme de confectios individuelles.

8.2.5 Les ustensiles utilisés pour servir les portions devront être nettoyés et désinfectés le plus souvent possible.

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

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

8.2.7 Si le point de vente est un véhicule mobile, il faut que la cabine de pilotage soit dûment séparée de la zone consacrée à la préparation finale des aliments, à leur stockage, vente et/ou consommation, ou bien que le compartiment destiné à la manipulation des aliments soit isolé du reste du véhicule.

Note HA – Les plats, les verres, les ustensiles de service et autres, peuvent aussi être une importante source de contamination des aliments. Les restes attirent les animaux et ceux-ci peuvent contaminer les aliments.

Note CCP – Jeter les plats, verres et autres dans des conteneurs distincts de ceux dans lesquels on mettra les restes. Eviter d'attirer les animaux. [Maintenir les ustensiles de service propres et en bon état.]

8.3 Spécifications applicables aux vendeurs/manipulateurs

8.3.1 Les vendeurs/manipulateurs doivent porter des vêtements adéquats, protégés de préférence par un tablier utilisé exclusivement pour la vente.

8.3.1.1 Les vêtements et le tablier devraient être toujours propres et seront changés aussi souvent qu'il le faudra.

8.3.1.2 Cheveux et barbes devront être complètement couverts.

8.3.1.3 Les cheveux et les ongles devront être propres et coupés courts.

8.3.2 Les vendeurs/manipulateurs devraient avoir un comportement et des habitudes corrects et hygiéniques, ainsi qu'une bonne base de connaissances concernant:

8.3.2.1 Les maladies transmissibles par voie alimentaire et les sources de contamination possible des aliments.

8.3.2.2 Les maladies d'origine alimentaire pouvant être transmises par contamination des aliments à travers des coupures ou des infections de la peau, des angines et d'autres maladies de peau.

8.3.2.3 Les facteurs qui affectent la vie et la mort, la survie et la prolifération des micro-organismes pathogènes dans les aliments.

8.4 Responsabilité des vendeurs

En sus des spécifications ci-dessus, les vendeurs ou les personnes chargées de la manipulation des aliments devront être responsables de l'hygiène et de la protection des aliments qu'ils vendent ou préparent, et de toutes les conditions susceptibles d'affecter leur salubrité.

Note HA – Les vendeurs/manipulateurs d'aliments peuvent être une importante source de contamination.

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

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

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

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

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

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

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

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

9.4 Le cas échéant, la lutte contre les ravageurs sera conduite conformément aux réglementations municipales, provinciales et/ou nationales. L'application de substances chimiques pour lutter contre les ravageurs sera exclusivement le fait d'un personnel technique autorisé, qui veillera à assurer la protection des aliments, des vendeurs/manipulateurs d'aliments et du milieu.