

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

F



Organisation des Nations Unies
pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

REP17/ASIA

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Quarantième session

Centre international de conférences, Genève (Suisse)

17 - 22 juillet 2017

RAPPORT DE LA VINGTIÈME SESSION DU COMITÉ DE COORDINATION FAO/OMS POUR L'ASIE

New Delhi (Inde)

26 - 30 septembre 2016

TABLE DES MATIÈRES

Résumé et état d'avancement des travaux	page ii
Liste des sigles et acronymes	page iv
Rapport de la vingtième session du Comité de coordination FAO/OMS pour l'Asie.....	page 1

Paragraphes

Introduction	1
Ouverture de la session	2 - 5
Adoption de l'ordre du jour (Point 1 de l'ordre du jour)	6
Allocution principale sur le rôle du Codex dans le renforcement des systèmes nationaux de contrôle des aliments dans la région Asie – la voie à suivre (Point 2 de l'ordre du jour)	9 - 16
Situation de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments dans les pays de la région (Point 3a de l'ordre du jour)	
Classement par ordre de priorité des besoins de la région et approches possibles pour y répondre (Point 3b de l'ordre du jour)	17 - 34
Utilisation des normes du Codex dans la région: pertinence des normes régionales existantes et besoins de nouvelles normes (Point 4 de l'ordre du jour)	35 - 45
Questions découlant des travaux de la Commission du Codex Alimentarius et d'autres comités du Codex (Point 5 de l'ordre du jour)	46 - 60
Travaux du Codex intéressant la région (Point 6 de l'ordre du jour)	61 - 72
Suivi de la mise en œuvre du Plan stratégique du Codex (Point 7 de l'ordre du jour)	73 - 88
Avant-projet de norme régionale pour les produits d'algue <i>Porphyra</i> (Point 8 de l'ordre du jour)	89 - 95
Avant-projet de code d'usages régional en matière d'hygiène pour les aliments vendus sur la voie publique (Point 9 de l'ordre du jour)	96 - 98
Document de travail sur l'élaboration d'une norme régionale pour le makgeolli (Point 10 de l'ordre du jour)	99 - 107
Document de travail sur l'élaboration d'une norme régionale pour le natto (Point 11 de l'ordre du jour)	108 - 111
Nomination du coordonnateur (Point 12 de l'ordre du jour)	112
Questions diverses (Point 13 de l'ordre du jour)	113 - 129
Date et lieu de la prochaine session (Point 14 de l'ordre du jour)	130

Annexes

Annexe I - Liste des participants	page 18
Annexe II – Allocution principale prononcée par Mme Noraini binti Dato' Mohd. Othman, directrice principale de la Division de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments, Ministère malaisien de la santé	page 30
Annexe III – Amendements aux normes régionales du CCASIA	page 34
Annexe IV - Avant-projet de norme régionale pour les produits d'algue <i>Porphyra</i>	page 36
Annexe V - Avant-projet de code d'usages régional en matière d'hygiène pour les aliments vendus sur la voie publique en Asie	page 42

RÉSUMÉ ET ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

Partie responsable	Objectif	Texte/Sujet	Code	Étape	Paragraphe
Membres/ Comité exécutif (73 ^e session) Commission (40 ^e session)	Observations/ Adoption	Avant-projet de norme pour les produits d'algue <i>Porphyra</i>	N14-2011	5/8	95 Annexe IV
		Avant-projet de code d'usages régional en matière d'hygiène pour les aliments vendus sur la voie publique en Asie	N05-2013	5/8	98, Annexe V
Commission (40 ^e session)	Adoption	Amendements aux normes régionales du CCASIA	CODEX STAN 298R-2009 CODEX STAN 306R-2011 CODEX STAN 322R-2015	-	52, 55 et 58, Annexe III
CCFH (48 ^e session)	Approbation	Sections pertinentes de l'avant-projet de code d'usages régional en matière d'hygiène pour les aliments vendus sur la voie publique en Asie	N05-2013	-	98, Annexe V
CCFA (49 ^e session) / CCFL (44 ^e session)		Dispositions relatives aux additifs alimentaires et à l'étiquetage pour l'avant- projet de norme pour les produits d'algue <i>Porphyra</i>	N14-2011	-	95, Annexe IV
CCMAS (38 ^e session)		Méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour l'avant-projet de norme pour les produits d'algue <i>Porphyra</i> pour inclusion dans les <i>Méthodes recommandées pour l'analyse et l'échantillonnage</i> (CXS 234- 1999)			
Commission (40 ^e session)	Nomination	A recommandé de nommer à nouveau l'Inde en qualité de coordonnateur pour l'Asie			112
Comité exécutif (73 ^e session)	Information	A réaffirmé que les critères régissant l'ordre de priorités des travaux énoncés dans le Manuel de procédure étaient suffisants pour ses travaux			50
Président et vice-présidents de la Commission	Information	A fourni des contributions et des observations concernant la préparation du nouveau plan stratégique			81 - 88
Coordonnateur du CCASIA CCASIA (21 ^e session)	Information	Rapport sur l'état d'avancement de la mise en œuvre des activités du plan stratégique concernant le CCASIA			76
République de Corée CCASIA (21 ^e session)	Remaniement	Réviser le document de travail et le document de projet relatif à l'élaboration d'une norme régionale pour les boissons peu alcoolisées à base de riz (types opaques)			107
Japon CCASIA (21 ^e session)		Réviser le document de travail et le document de projet relatif à l'élaboration d'une norme régionale pour les produits à base de soja fermentés avec la bactérie <i>Bacillus subtilis</i>			111
Chine CCASIA (21 ^e session)		Réviser le document de travail et le document de projet relatif à l'élaboration d'une norme régionale pour les jiaozi (raviolis chinois) surgelés			115
		Réviser le document de travail et le document de projet relatif à l'élaboration d'une norme régionale ou d'un code d'usages pour le zongzi			118
Coordonnateur du CCASIA	Information	Attirer l'attention du Comité exécutif (73 ^e session) sur la proposition visant à envisager une formule de co-présidence en l'absence d'accords d'accueil conjoint			124, 124
Comité exécutif (73 ^e session)	Information	A noté l'information fournie par les membres du CCASIA relative au suivi du plan stratégique du Codex			76
		A dans l'ensemble adhéré à la proposition visant à convertir la <i>Norme régionale pour la sauce au piment</i> en norme mondiale			128
		A appuyé l'élaboration d'une norme mondiale pour le longane séché ou d'une norme régionale si la Commission décidait de ne pas organiser une réunion physique du CCPFV			49

Partie responsable	Objectif	Texte/Sujet	Code	Étape	Paragraphe
FAO/OMS Membres	Information	A approuvé la liste des questions critiques ou émergentes constituant des priorités pour la région; noté la nécessité d'étudier les modalités qui permettraient de partager ces expériences; soutenu la mise sur pied d'un réseau; soutenu la nécessité d'une collaboration régionale plus étroite.			24
		A pris note des différents points suggérés pendant le débat en vue d'un nouvel examen de la plateforme en ligne pour le partage de l'information sur les systèmes de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments, tout en notant le soutien général apporté au format de la plateforme.			34

LISTE DES SIGLES ET ACRONYMES

DJA	Dose journalière admissible
AOAC	Association des chimistes analytiques officiels
AMR	Résistance aux antimicrobiens
ASEAN	Association des nations de l'Asie du Sud-Est
CAC	Codex Alimentarius Commission
CCAFRICA	Comité de coordination FAO/OMS pour l'Afrique
CCASIA	Comité de coordination FAO/OMS pour l'Asie
CCCF	Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments
CCEXEC	Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius
CCFH	Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire
CCFL	Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires
CCGP	Comité du Codex sur les principes généraux
CCLAC	Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique latine et les Caraïbes
CCMAS	Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage
CCPFV	Comité du Codex sur les fruits et légumes traités
CRD	Document de séance
CTF	Fonds fiduciaire du Codex
FAO	Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
FSSAI	Autorité indienne chargée de la sécurité sanitaire des aliments et des normes
AIEA	Agence internationale de l'énergie atomique
SIN	Système international de numérotation
JECFA	Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires
PMA	Pays les moins avancés
LMR	Limite maximale de résidus
POS	Procédure opérationnelle standard
PEID	Petits États insulaires en développement
OMS	Organisation mondiale de la santé

INTRODUCTION

1. La vingtième session du Comité de coordination FAO/OMS pour l'Asie (CCASIA) s'est tenue à New-Delhi (Inde) du 26 au 30 septembre 2016, à l'aimable invitation du Gouvernement indien. M. Sanjay Dave, consultant auprès de l'Autorité indienne chargée de la sécurité sanitaire des aliments et des normes (FSSAI), a présidé la session à laquelle ont participé les délégués de 18 États membres, quatre États membres provenant d'autres régions, un pays observateur et sept organisations internationales. Une liste complète des participants, y compris des membres de la FAO, de l'OMS et des secrétariats, figure à l'annexe I.

OUVERTURE

2. Le Président a souhaité la bienvenue aux délégués et a prononcé ses remarques liminaires.
3. M. Jagat Prakash Nadda, ministre de la santé et du bien-être de la famille de l'Union, Gouvernement indien, a souhaité la bienvenue aux participants et ouvert la session. Dans son allocution d'ouverture, le Ministre de l'Union a rappelé le dixième anniversaire de la mise en application de la Loi sur les normes alimentaires et la sécurité sanitaire des aliments et les dix nouvelles initiatives annoncées par la FSSAI en vue de renforcer le système national de contrôle des aliments en Inde.
4. Le Ministre a rappelé le rôle important que joue le Codex pour protéger la santé humaine et garantir des pratiques loyales dans le commerce international des denrées alimentaires ainsi que l'importance de l'harmonisation des normes nationales avec les normes du Codex, ce que l'Inde avait déjà entrepris.
5. M. Faggan Singh Kulaste, ministre d'État de la santé et du bien-être de la famille, Gouvernement indien, M. Ashish Bahuguna, président de la FSSAI, Mme Awilo Ochieng Pernet, présidente du Commission du Codex Alimentarius, M. Shyam Bahadur Khadka, représentant de la FAO en Inde et M. Poonam Khetrpal Singh, directeur régional de l'OMS en Inde, se sont aussi adressés aux participants.

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

6. Le Comité de coordination a adopté l'ordre du jour provisoire comme ordre du jour de la session, avec les ajouts ci-après.
 - a) au point 5 de l'ordre du jour:
 - Élaboration d'une norme pour le longane séché (proposition de la Thaïlande)
 - b) au point 13 de l'ordre du jour:
 - Nouvelle activité sur les raviolis chinois surgelés ou «jiaozi» et sur les «zongzi» (propositions de la Chine)
 - Document de travail sur la co-présidence des réunions des comités du Codex (proposition du Président du CCASIA)
 - Conversion de *la Norme régionale pour la sauce au piment* (CODEX STAN 306R-2011) en une norme mondiale (proposition de l'Inde)
 - Information sur les activités de l'AIEA présentant un intérêt pour le CCASIA
7. Le Comité est par ailleurs convenu:
 - d'examiner en même temps les points 3a et 3b de l'ordre du jour;
 - d'examiner le document CX/ASIA 16/20/14, élaboré par l'OMS, au point 5 de l'ordre du jour.
8. Le Comité de coordination est par ailleurs convenu de créer un groupe de travail pendant la session, présidé par la République de Corée et travaillant en anglais uniquement, pour étudier les questions en suspens du rapport du groupe de travail physique sur l'avant-projet de norme régional pour les produits d'algue *Porphyra* (CRD1) et formuler des recommandations à cet égard.

¹ [CX/ASIA 16/20/1](#)

ALLOCUTION PRINCIPALE SUR LE RÔLE DU CODEX DANS LE RENFORCEMENT DES SYSTÈMES NATIONAUX DE CONTRÔLE DES ALIMENTS DANS LA RÉGION ASIE – LA VOIE À SUIVRE (Point 2 de l'ordre du jour)²

9. Le représentant de la FAO, s'exprimant au nom de la FAO et de l'OMS, a présenté ce point de l'ordre du jour et attiré l'attention du Comité de coordination sur le processus de revitalisation entrepris actuellement dans tous les comités de coordination. L'insertion d'une allocution principale est une activité clé du processus de «revitalisation» et vise à stimuler le débat et le partage d'informations sur un sujet présentant un intérêt pour la région. En présentant ce point de l'ordre du jour, le représentant a mis en évidence le processus consultatif mené par la FAO et l'OMS avec le coordonnateur régional et le secrétariat du Codex sur le choix du sujet de l'allocution principale et de l'orateur.
10. Mme Noraini binti Dato Mohd Othman, directrice principale de la Division de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments, Ministère malaisien de la santé, a prononcé l'allocution principale sur le Rôle du Codex dans le renforcement des systèmes nationaux de contrôle des aliments dans la région Asie – la voie à suivre (annexe II). Sa présentation a été suivie par un débat général animé par le représentant de l'OMS, au nom de la FAO et de l'OMS.
11. De nombreux membres du CCASIA ont félicité l'orateur pour son discours complet et stimulant et noté l'importance d'avoir la possibilité de débattre régulièrement de manière aussi fructueuse dans les futures sessions du CCASIA.
12. Les interventions des participants étaient axées sur les trois domaines suivants:
Structures et gouvernance du système de contrôle des aliments
13. La discussion a mis en évidence les difficultés rencontrées par les pays dans leurs efforts visant à renforcer les systèmes de contrôle des aliments et à harmoniser les lois et règlements nationaux avec les normes internationales établies par le Codex (cet aspect doit être examiné ultérieurement au titre du point 3 de l'ordre du jour). La FAO et l'OMS ont déjà proposé un certain nombre de solutions pour traiter ces problèmes, mais il reste encore à faire, notamment rapprocher les initiatives et les activités menées en matière de sécurité sanitaire des aliments aux niveaux national, sous-régional et régional.
Renforcement des capacités nationales liées aux questions ayant trait au Codex
14. Les débats ont souligné le rôle que les pays ayant une solide expérience du Codex pouvaient jouer pour faciliter la participation efficace d'autres pays dans la région. Outre le jumelage ou le mentorat entre les pays, les contacts entre les délégués de la région Asie pouvaient être facilités non seulement au niveau des décideurs (aux réunions du CCASIA, par exemple) mais aussi au niveau technique (aux réunions des comités du Codex, par exemple). Le coordonnateur régional, en qualité de membre du Groupe consultatif du Fonds fiduciaire 2, pouvait transmettre le point de vue des États membres et améliorer la mise en œuvre du Fonds fiduciaire 2. Le Comité de coordination a noté que la manifestation en marge de la session sur le Fonds fiduciaire 2 (28 septembre 2016) devait permettre de débattre plus amplement de ce sujet.
Partage de l'information et mise en réseau
15. Les États membres se sont dits prêts à partager leurs expériences avec d'autres pays et désireux de tirer parti de l'expérience acquise par d'autres pays dans l'utilisation du Codex comme point d'entrée pour renforcer les systèmes nationaux de contrôle des aliments. Outre le réseau de partage de l'information mis en place actuellement par le secrétariat du Codex en collaboration avec la FAO et l'OMS (voir par exemple le document Plateforme en ligne pour le partage de l'information sur les systèmes de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments, CX/ASIA 16/20/3 Add.1), plusieurs instances pouvaient promouvoir le partage de l'information et le réseautage, comme par exemple des ateliers régionaux et des manifestations thématiques en marge des sessions que la FAO et l'OMS pouvaient organiser sous forme de manifestation isolée ou en association avec les réunions du CCASIA. Le coordonnateur régional pouvait faciliter le partage de l'information par des activités de réseau entre les sessions du CCASIA.
16. Le Président a clos ce point de l'ordre du jour en remerciant Mme Othman pour son allocution stimulante et le Comité de coordination pour ce débat animé.

² [CX/ASIA 16/20/2](#)

SITUATION DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE ET DE LA QUALITÉ DES ALIMENTS DANS LES PAYS DE LA RÉGION (Point 3 a) de l'ordre du jour)³

CLASSEMENT PAR ORDRE DE PRIORITÉ DES BESOINS DE LA RÉGION ET APPROCHES POSSIBLES POUR Y RÉPONDRE (Point 3 b) de l'ordre du jour)⁴

17. Le représentant de la l'OMS, s'exprimant au nom de la FAO et de l'OMS, a rappelé que la Commission du Codex Alimentarius, à sa trente-huitième session, avait demandé à la FAO et à l'OMS d'élaborer avec le secrétariat du Codex une série de questions sur les problèmes et les priorités des pays et de préparer une analyse des données recueillies afin de fournir une vue d'ensemble des points communs et des différences existants sur les questions critiques ou émergentes.

Débat

18. Les membres du CCASIA ont examiné les questions suivantes:
Estimez-vous que les six questions critiques ou émergentes recensées comme prioritaires sont bien les priorités ou en existe-t-il d'autres?

19. Les membres du CCASIA souscrivent en général aux six questions critiques ou émergentes les plus importantes liées à la sécurité sanitaire et à la qualité des aliments énoncées dans le document CX/ASIA 16/20/4, à savoir: manque de capacités adéquates en matière de sécurité sanitaire et de qualité des aliments; contamination des aliments; systèmes de contrôle des aliments; politiques de sécurité sanitaire des aliments; résistance aux antimicrobiens; et nouvelles technologies. Les autres questions énoncées ci-après ont été mentionnées: durabilité des avis scientifiques fournis au Codex; renforcement des capacités des laboratoires, spécialement pour traiter les questions nouvelles ou émergentes en matière de sécurité sanitaire des aliments; nutrition, notamment en rapport avec les graves carences en micronutriments qui existent dans de nombreux pays de la région; manque de coordination et de sensibilisation des parties prenantes clés; interventions d'urgence en matière sécurité sanitaire des aliments pendant les catastrophes et les calamités naturelles; changement climatique; manque de clarté entre les normes nationales établies par les organes nationaux de normalisation par rapport aux exigences réglementaires; capacités de laboratoires limitées; renforcement de la communication compte tenu de la forte présence des médias sociaux; vente en ligne d'aliments.

20. La nécessité d'établir une différence entre contamination des aliments et altération et/ou fraude des aliments, compte tenu de la différence principale existant au niveau de l'intention, a été aussi notée.

Êtes-vous prêts à partager les meilleures pratiques ou les enseignements tirés de votre expérience, notamment en rapport avec la sécurité sanitaire des aliments?

21. Les membres du CCASIA ont exprimé leur ferme volonté de partager les expériences et les bonnes pratiques avec d'autres pays. Les membres ont noté l'expérience et les enseignements tirés par certains membres en rapport avec: l'élaboration du système national de contrôle des aliments; l'élaboration de la législation alimentaire; le renforcement des activités liées aux normes du Codex; la qualité de la collecte des données; l'élaboration de lignes directrices pour la gestion de crise; l'établissement de mécanismes de coordination. La FAO et l'OMS ont aussi fourni des informations sur les projets pertinents mis en œuvre aux niveaux national, bilatéral et régional.

Quelles approches innovantes ou mesures de suivi suggérez-vous pour traiter les questions prioritaires identifiées?

22. Les membres du CCASIA ont mentionné les difficultés rencontrées en matière notamment d'accès à l'information, par exemple pour l'évaluation et la gestion des risques, et de capacités de laboratoires. Pour ce qui concerne l'accès à l'information, il a été suggéré notamment de créer des archives de pratiques en rapport avec la plateforme en ligne FAO/OMS sur les contrôles de sécurité sanitaire des aliments ainsi que d'autres réseaux et/ou plateformes aux niveaux mondial et régional de la FAO et de l'OMS et d'autres organes régionaux. L'organisation de manifestations en marge des sessions, de cours de formation, de réunions physiques afin de partager l'information entre les pays a aussi été suggérée.

³ [CX/ASIA 16/20/3](#); [CX/ASIA 16/20/3 Add.1](#); Observations de l'Inde ([CRD9](#))

⁴ [CX/ASIA 16/20/4](#)

Quel avantage pourrait apporter le fait de traiter une ou plusieurs questions prioritaires au niveau régional?

23. Les membres du CCASIA ont examiné plusieurs méthodes de coopération régionale permettant de traiter les questions prioritaires. Il s'agissait notamment de la possibilité de regrouper les pays dont les systèmes de contrôle des aliments avaient un niveau de développement comparable, de tirer des enseignements des expériences de groupes sous-régionaux comme l'ASEAN, d'étudier comment les États membres plus solides pouvaient participer plus activement à l'organisation de formations et/ou d'ateliers de manière plus formelle. Les avantages apportés par une meilleure prise en compte des besoins des pays ont été soulignés; toutefois il a aussi été mentionné que le fait de mélanger des pays à différents stades de développement permettait aux pays les moins avancés de tirer parti des expériences et des enseignements acquis par ceux qui sont plus avancés.

Conclusion

24. Le représentant de la FAO, s'exprimant au nom de la FAO et de l'OMS, a conclu les débats en notant que le Comité de coordination:
- avait exprimé la nécessité d'élargir la liste des questions critiques ou émergentes qui constituaient des priorités pour la région, en y ajoutant les éléments énoncés ci-après:
 - absence de capacités en ressources adéquates dans le domaine de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments et d'assistance durable aux pays en la matière, renforcement des capacités des laboratoires pour traiter les nouvelles questions de sécurité sanitaire des aliments (évaluation des risques et/ou gestion des risques);
 - contamination alimentaire;
 - altération des aliments et fraude des aliments;
 - systèmes de contrôle des aliments, y compris capacité de répondre face aux situations d'urgence et de calamité;
 - médias sociaux et commerce alimentaire en ligne;
 - rôle et complémentarité des organes nationaux de normalisation et normes réglementaires;
 - élaboration et mise en œuvre de politiques en matière de sécurité sanitaire des aliments et de nutrition;
 - résistance aux antimicrobiens, en lien avec la sécurité sanitaire des aliments;
 - nouvelles technologies, y compris le séquençage complet du génome;
 - aspects du changement climatique ayant trait à la sécurité sanitaire des aliments.
 - avait été informé des nombreuses meilleures pratiques que les membres avaient mises en œuvre pour traiter les questions recensées ci-dessus, et noté la nécessité d'étudier les modalités qui permettaient de partager ces expériences;
 - avait soutenu la création d'un réseau tout en reconnaissant qu'il était important d'établir des liens avec les réseaux déjà en place;
 - avait soutenu la nécessité d'une collaboration régionale plus étroite, éventuellement en regroupant les pays afin de répondre plus efficacement à leurs besoins en matière de renforcement des capacités, en tirant parti l'expérience acquise par d'autres groupements régionaux comme par exemple l'ASEAN et avait souligné l'utilisation de plateformes et de réseaux régionaux et sous-régionaux existants.

Plateforme en ligne pour le partage de l'information sur les systèmes de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments

25. Le représentant de la FAO, s'exprimant au nom de la FAO et de l'OMS, a exposé le sujet et expliqué que l'usage et la finalité principales de la plateforme étaient de faciliter l'échange d'information entre les États membres. La plateforme pouvait servir aussi à informer la FAO et l'OMS des besoins de pays en matière de renforcement des capacités. Le représentant a souligné que la réussite de la plateforme dépendait des États membres qui étaient censés télécharger et actualiser activement l'information sur la plateforme.
26. Le représentant a rappelé que la plateforme prototype n'avait été lancée que récemment (mai 2016) et que les pays venaient à peine de commencer à alimenter la plateforme au moyen de données. Il était donc prématuré d'évaluer son utilité et sa viabilité.

27. Les membres du CCASIA ont été invités à fournir des observations et une rétroaction sur la plateforme prototype (annexe du document CX/ASIA 16/20/3 Add.1), et en particulier sur les points suivants: i) l'adaptation du prototype au but poursuivi; ii) la pertinence des questions y figurant; iii) la nécessité d'inclure d'autres questions; iv) des suggestions à des fins d'amélioration.

Débat

28. Les membres du CCASIA ont estimé dans l'ensemble que la plateforme prototype était adaptée au partage de l'information. Il a été fait observer que certaines questions pouvaient être mieux adaptées au but poursuivi en les complétant par d'autres informations, par exemple la question Q.8 portant sur les laboratoires officiels en y ajoutant des informations sur les experts. La pertinence de la plateforme pour le partage de l'information sur les meilleures pratiques a aussi été remise en cause. Il a aussi été suggéré d'ajouter des informations sur la coordination entre les autorités compétentes.
29. Le représentant de la FAO a mis l'accent sur la nature de prototype de la plateforme et souligné qu'à ce stade il était important pour la FAO et l'OMS de comprendre le type d'informations auxquelles les pays voulaient avoir accès et la charge de travail que représentait la fourniture de cette information de manière régulière.
30. S'agissant de la pertinence des questions, le représentant de l'OMS a précisé que les huit questions figurant sous la rubrique Q.11 étaient alignées sur celles de la version actuelle de l'outil utilisé pour les rapports d'autoévaluation annuelle du Règlement sanitaire international, qui est actuellement en cours de révision. Il était prévu de modifier la rubrique Q.11 en fonction de la version actualisée de cet outil, qui sera disponible l'an prochain.
31. Quant à la nécessité d'inclure d'autres questions, les membres du CCASIA ont suggéré des questions concernant: la communication sur les risques (en l'état actuel, le questionnaire couvrait uniquement les aspects liés à l'évaluation des risques, à la gestion des risques et à la surveillance); les systèmes de gestion des crises, y compris des protocoles; les mécanismes de coordination des autorités compétentes avec les consommateurs et l'industrie; et les liens web vers les législations des pays.
32. La nécessité d'élaborer un référentiel contenant des listes d'experts, y compris des experts de laboratoire, a également été soulignée; on s'est toutefois interrogé sur la faisabilité d'élaborer et de maintenir à jour de tels listes. À cet égard, il a été noté qu'une solution possible consisterait à dresser des listes d'experts par catégories.
33. Pour ce qui concerne les améliorations et le développement ultérieur de la plateforme, il a été suggéré d'examiner régulièrement son efficacité et son utilité, et ensuite à l'occasion de sa mise à jour en continu, d'envisager d'élargir sa portée (c'est-à-dire, inclure des informations sur les mécanismes et les protocoles de «rappel et de traçabilité»).

Conclusion

34. En concluant les débats, le Président a noté ce qui suit:
- le format de la plateforme a été généralement bien accueilli;
 - la FAO et l'OMS avaient pris note des différents points suggérés pendant le débat pour un nouvel examen de la plateforme;
 - la manifestation en marge de la session intitulée «Revitalisation des comités régionaux de coordination et renforcement de l'établissement et de la mise en œuvre des normes Codex» (30 septembre 2016) donnait aux membres du CCASIA l'occasion de débattre ultérieurement des mécanismes de collecte et de partage de l'information et de faire des suggestions à leur sujet.

UTILISATION DES NORMES DU CODEX DANS LA RÉGION: PERTINENCE DES NORMES RÉGIONALES EXISTANTES ET BESOINS DE NOUVELLES NORMES (Point 4 de l'ordre du jour)⁵

35. Le secrétariat a rappelé que ce point était inscrit à l'ordre du jour des six comités régionaux de coordination et qu'une enquête électronique (utilisant le logiciel SurveyMonkey), élaborée conjointement avec la FAO et l'OMS, avait servi à renforcer la collecte de données sur l'utilisation des normes Codex par les membres, ce qui avait permis une analyse et une représentation plus faciles des données.

⁵ [CX/ASIA 16/20/5](#); Observations de l'Inde ([CRD9](#)); de l'Indonésie ([CRD10](#))

36. Le secrétariat a par ailleurs expliqué que l'enquête avait porté sur des normes spécifiques, largement connues et représentatives pour leurs catégories respectives, à savoir: i) des normes numériques (LMR de résidus de pesticides dans les produits destinés à l'alimentation humaine et animale; ii) des normes générales (*Norme générale pour les additifs alimentaires, Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits destinés à la consommation humaine et animale et Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées*); et iii) les *Principes généraux d'hygiène alimentaire*.
37. Le Président a félicité les membres du CCASIA pour le nombre élevé de réponses à l'enquête (61 pour cent), ce qui montrait le niveau élevé d'intérêt pour le Codex dans la région. Il a aussi noté le fort niveau d'alignement de la législation nationale sur les textes du Codex, ce qui constituait un bon point de référence pour des améliorations continues. Le Président a rappelé aussi les débats antérieurs du CCASIA (point 3 de l'ordre du jour) sur les moyens de surmonter les difficultés rencontrées par les pays dans l'utilisation des textes du Codex.
38. Le secrétariat a présenté l'analyse des résultats de l'enquête, comme figurant dans le document CX/ASIA 16/20/5, invité les membres du CCASIA à prendre note des résultats de l'analyse et à fournir des contributions sur des aspects spécifiques de l'enquête.

Débat

Présentation et approche

39. Les membres du CCASIA se sont dits satisfaits de la présentation et de l'approche de l'enquête. Ils ont fait observer que l'enquête reflétait correctement la manière dont le Codex était appliqué au plan international. On a également mentionné la nécessité d'inclure une question sur les raisons pour lesquelles les normes Codex n'étaient pas utilisées ainsi que la nécessité d'établir une différence entre les cas où un pays n'adoptait pas les textes Codex parce qu'ils n'étaient pas pertinents et ceux où il ne les trouvait pas appropriés. Il a aussi été suggéré d'inclure une question sur les raisons pour lesquelles un texte Codex n'était adopté que partiellement.
40. En réponse à plusieurs questions, le secrétariat a précisé les points suivants: dans la conception de l'enquête, il avait été préféré simplifier les questions plutôt que tenter de faire ressortir les différents «niveaux» d'adoption des textes Codex; l'expression «partiellement adopté» s'appliquait à plusieurs cas, notamment lorsqu'un pays n'utilisait qu'un certain nombre de dispositions (certaines LMR pour les pesticides ou des dispositions particulières d'une norme, par exemple), les autres étant non pertinentes ou d'application difficile; la même enquête avait été menée dans les six régions du Codex et il sera donc possible de comparer et/ou de consolider les résultats globalement; les résultats de l'enquête étaient accessibles à tous.
41. Le représentant de l'OMS a expliqué que l'enquête fournissait des informations utiles qui pouvaient être utilisées par la FAO et l'OMS pour justifier les crédits alloués par les deux organisations au Codex (c'est-à-dire le Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires).

Utilisation des résultats

42. Les membres du CCASIA ont noté que les résultats de l'enquête et de l'analyse étaient utiles et devaient être publiés en ligne. Il a été aussi suggéré de stocker les données fournies par les membres en ligne de manière à pouvoir les mettre à jour régulièrement.

Objet de la prochaine enquête

43. Les membres du CCASIA ont formulé plusieurs propositions quant à l'objet de la prochaine enquête, à savoir: une ou deux des principales denrées alimentaires de base; *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage* (CODEX STAN 234-1999); *Principes et lignes directrices concernant les systèmes nationaux de contrôle alimentaire* (CAC/GL 82-2013); normes régionales; LMR pour les médicaments vétérinaires et textes sur la résistance aux antimicrobiens.
44. Le risque de recevoir des réponses moins nombreuses en élargissant l'enquête ou en la rendant trop complexe a aussi été souligné.

Conclusion

45. Le Comité de coordination a noté que les observations et les suggestions formulées devaient guider le secrétariat du Codex dans l'élaboration future de l'enquête.

QUESTIONS DÉCOULANT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITÉS DU CODEX (Point 5 de l'ordre du jour)⁶

46. Le Comité de coordination a examiné les informations fournies dans les documents CX/ASIA 16/20/6 et CX/ASIA 16/20/6 Add.1, notant que plusieurs questions étaient présentées pour information et d'autres pour examen au titre des points pertinents de l'ordre du jour.

Élaboration d'une norme pour le longane séché

47. Le Comité de coordination a noté que, à sa vingt-huitième session, le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités (CCPFV) avait examiné des demandes de révision de normes existantes et/ou l'élaboration de normes nouvelles ainsi que la proposition du pays hôte d'ajourner le Comité. Le Comité de coordination a également noté que le secrétariat du Codex devait publier une lettre circulaire sollicitant des observations sur des propositions de nouveaux travaux qui devaient être soumises par les membres au moyen d'un document de projet, directement à la soixante-treizième session du Comité exécutif pour examen critique. La Commission devait déterminer ensuite s'il était nécessaire d'organiser une réunion physique du CCPFV en fonction des résultats de l'examen critique du Comité exécutif (soixante-treizième session) et du volume de nouveaux travaux approuvés.
48. La Thaïlande a informé le Comité de coordination qu'elle allait soumettre le document de projet visant l'élaboration d'une norme mondiale pour le longane séché au Comité exécutif pour examen critique et à la Commission pour approbation. La Thaïlande a dit souhaiter que le CCASIA effectue des travaux sur le longane séché si le résultat de l'examen critique amenait la Commission à ne pas approuver l'élaboration d'une norme de portée mondiale.

Conclusion

49. Le Comité de coordination:
- a soutenu l'élaboration d'une norme mondiale pour le longane séché;
 - a soutenu l'élaboration d'une norme régionale pour le longane séché si la Commission décidait de ne pas convoquer une réunion physique du CCPFV, notant qu'une norme mondiale était plus appropriée étant donné que le longane séché était commercialisé dans le monde entier;
 - est convenu que la Thaïlande préparerait un avant-projet de norme régionale pour le longane séché qui sera distribué pour observations à l'étape 3 et examen à la prochaine session (au cas où la Commission approuvait de nouveaux travaux sur l'élaboration d'une norme régionale).

Suivi de l'élaboration des normes

50. Le Comité de coordination a rappelé sa réponse à la question concernant l'état d'avancement de la mise en œuvre du Plan stratégique 2014-2019 (Activité 1.1.1 sur l'utilisation de critères spécifiques pour l'élaboration des normes)⁷ et réaffirmé que les critères régissant l'établissement des priorités des travaux énoncés dans le Manuel de procédure étaient suffisants à cet égard.

Norme régionale pour le tempeh

51. Le Comité a noté que:
- à sa trente-septième session le Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) avait décidé de conserver la norme AOAC 983.23 comme méthode d'analyse pour la détermination de la teneur en lipides pour le tempeh;
 - les méthodes d'analyse énumérées dans la *Norme régionale pour le tempeh* (CODEX STAN 313R-2013) figuraient dans les *Méthodes recommandées pour l'analyse et l'échantillonnage* (CODEX STAN 234-1999).

Conclusion

52. Le Comité de coordination a décidé:
- de remplacer la liste des méthodes d'analyses énumérées dans la Norme régionale pour le tempeh (CODEX STAN 313R-2013) par le libellé normalisé adopté par la Commission à sa trente-neuvième session⁸;

⁶ [CX/ASIA 16/20/6](#), [CX/ASIA 16/20/6 Add.1](#), Observations du Japon ([CRD5](#)); de la Thaïlande ([CRD7](#))

⁷ [REP15/ASIA](#), annexe III

⁸ Plan de présentation des normes Codex de produits: Méthodes d'analyse et d'échantillonnage (Manuel de procédure)

- de transmettre l'amendement à la quarantième session de la Commission pour adoption (annexe III, 1ère partie);
- d'informer le CCMAS de cette décision.

Norme régionale pour les produits à base de soja non fermenté (CODEX STAN 322R-2015)

Chlorure de potassium (SIN 508)

53. Le Comité de coordination a noté la proposition du Comité sur les additifs alimentaires (CCFA), à sa quarante-septième session, de supprimer la disposition relative au chlorure de potassium (SIN 508) dans la norme régionale, car elle était déjà couverte par le libellé précédant la liste des additifs alimentaires.

Tocophérols (SIN 307 a,b,c)

54. Le Comité de coordination a noté:
- la décision prise par le CCFA à sa quarante-septième session de ne pas approuver la disposition concernant les tocophérols car la limite maximale (20 000 mg/kg) risquait de dépasser la DJA;
 - la proposition visant à inclure une limite maximale de 200 mg/kg pour les tocophérols.

Conclusion

55. Le Comité de coordination a décidé:
- de retirer la disposition concernant le chlorure de potassium (SIN 508) et d'inclure une disposition pour les tocophérols (SIN 307 a,b,c) avec une limite maximale de 200 mg/kg;
 - de transmettre les amendements à la quarantième session de la Commission pour adoption (annexe III, 2ème partie) et confirmation par le CCFA, selon qu'il conviendra.

Révocation des dispositions relatives aux additifs alimentaires figurant dans la Norme régionale pour la sauce au piment (CODEX STAN 306R-2011)

56. Le Comité de coordination a noté la recommandation de la Commission (quarante-septième session) concernant le retrait des dispositions pour le sulfite acide de potassium (SIN 227) et le bisulfite de potassium (SIN 228) pour lesquels il n'existait pas de spécifications correspondantes du JECFA.
57. Le Comité de coordination a noté que le bisulfite de potassium (SIN 228) était utilisé dans certains pays et que, sous réserve de la confirmation de la disponibilité de données, le CCFA pouvait inclure la substance sur liste prioritaire du JECFA pour l'établissement de spécifications.

Conclusion

58. Le Comité de coordination est convenu:
- de retirer le sulfite acide de potassium (SIN 227) et le bisulfite de potassium (SIN 228) de la Norme régionale pour la sauce au piment (CODEX STAN 306R-2011);
 - de transmettre les amendements à la quarantième session de la Commission pour adoption (annexe III, 3ème partie).

Liens entre les politiques et directives de la FAO et de l'OMS et les travaux du Codex

59. Le représentant de l'OMS a attiré l'attention du Comité de coordination sur le débat pertinent tenu à la soixante-dixième session du Comité exécutif sur la question de savoir si les travaux du Codex devaient appuyer et ne pas aller à l'encontre de la mise en œuvre des politiques, directives et stratégies mondiales de la FAO et de l'OMS visant à protéger la santé publique.
60. Le Comité de coordination a remercié le représentant de l'information et noté que la question serait examinée à la soixante-treizième session du Comité exécutif.

TRAVAUX DU CODEX INTÉRESSANT LA RÉGION (Point 6 de l'ordre du jour)⁹

61. Le coordonnateur a présenté le document CX/ASIA 16/20/7 qui analysait les réponses à un questionnaire distribué aux membres du CCASIA et demandant des informations sur les points suivants: i) participation aux réunions du Codex depuis 2014; ii) propositions de nouveaux travaux (2014-2016); questions liées aux travaux du Codex dans la région; iv) disponibilité des données dans les comités du Codex (2014-2016). Le coordonnateur a par ailleurs expliqué qu'il avait fallu rechercher également des informations supplémentaires dans les rapports des réunions du Codex tenues entre la trente-septième session et la trente-neuvième sessions de la Commission pour préparer le document.

Débat

62. Le Comité de coordination a été invité à examiner les questions suivantes qui découlait de l'analyse:

Approches permettant d'améliorer l'efficacité des réunions informelles des pays membres du CCASIA tenues en marge des sessions du Codex

63. Les membres du CCASIA ont proposé ce qui suit: envoyer l'invitation directement aux participants (en plus des points de contact du Codex); interroger les membres du CCASIA qui ne pouvaient pas participer aux réunions informelles afin de cerner les causes et de trouver des solutions possibles; élaborer des procédures opérationnelles standard (POS), semblables à celles utilisés par le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique latine et les Caraïbes (CCLAC), qui comportaient des procédures claires en matière de partage des positions des membres; inviter les membres du CCASIA à partager leurs observations au moment où ils les soumettaient.
64. Le coordonnateur pour l'Afrique a fourni des informations sur l'approche adoptée dans la région, qui avait entraîné une bonne participation aux réunions informelles. Cette approche prévoyait ce qui suit: i) participation de spécialistes des points pertinents de l'ordre du jour, issus de chacun des membres du CCAFRICA à des réunions consultatives tenues bien avant la session; ii) distribution de la conclusion de la réunion à tous les membres du CCAFRICA en vue de l'élaboration de positions nationales; iii) tenue de réunions informelles du CCAFRICA tous les matins pendant la session du comité afin d'harmoniser les positions.
65. Il a été noté que les membres du CCASIA avaient tendance à partager leurs positions juste avant la session ou le jour même et qu'il était donc plus difficile de définir des intérêts communs et de formuler des positions régionales.

Identifier des moyens appropriés pour que les pays admissibles de la région fassent appel au Fonds fiduciaire du Codex pour le renforcement de leurs capacités

66. Le Comité de coordination a noté que l'Inde, le Bhoutan et le Népal avaient présenté une demande de groupe au Fonds fiduciaire 2, qui était la seule demande de groupe soumise.
67. Rappelant le débat sur les points 3a et 3b de l'ordre du jour concernant la nécessité d'une collaboration régionale plus forte, le Comité de coordination a souligné que le partage de l'information et la collaboration entre les pays dotés d'une structure nationale du Codex et ayant le même niveau de développement étaient importants pour traiter cette question. Il a été noté que les demandes de groupe pouvaient être présentées sur la base de besoins communs des pays de la région.

Établir les priorités des travaux dans les domaines de préoccupations spécifiques de la région et lancer la collaboration régionale

68. L'enquête indiquait que de nombreux membres du CCASIA avaient des difficultés à produire et à soumettre des données. Il a été proposé comme solution de produire et de soumettre conjointement des données au sein de la région, sans compromettre la qualité des données. À cette fin, les membres du CCASIA ont été encouragés à tirer parti du soutien fourni par différents pays, comme par exemple les cours de formation organisés au Japon. Les membres du CCASIA ont aussi été encouragés à utiliser les données existantes, comme par exemple les données disponibles dans les centres collaborateurs de l'OMS en Asie.

Inciter les pays à élaborer et à soumettre conjointement des propositions de nouveaux travaux présentant un intérêt commun

69. Le Comité de coordination a noté que 23 pour cent des propositions de nouveaux travaux soumises à la Commission entre 2014 et 2016 provenaient de pays asiatiques mais qu'elles émanaient d'un nombre restreint de pays. Les données faisaient ressortir la nécessité de renforcer la capacité de nombreux pays d'élaborer des propositions de nouveaux travaux.

⁹ [CX/ASIA 16/20/7](#)

Présentation du questionnaire

70. Les membres du CCASIA étaient en général satisfaits du modèle de présentation du questionnaire.

Conclusion

71. Le Comité de coordination est convenu de demander au coordinateur:
- d'élaborer un projet de procédures opérationnelles standard (POS) permettant de partager les positions des membres, compte tenu des POS élaborées par le CCLAC, en vue d'obtenir des contributions des membres du CCASIA (les POS n'auraient pas un caractère officiel et ne nécessiteraient pas l'adoption ou l'approbation du CCASIA), tout en conservant la souplesse voulue pour les positions des pays;
 - de dresser une liste de pays désireux d'apporter un soutien à d'autres pays pour produire des données et d'essayer de la rapprocher des besoins déterminés et définis comme prioritaires dans la région;
 - de dresser une liste des pays désireux d'aider d'autres membres du CCASIA à élaborer les propositions de nouveaux travaux.
72. Les membres du CCASIA ont été encouragés à répondre au questionnaire pour la prochaine session du CCASIA.

SUIVI DE LA MISE EN ŒUVRE DU PLAN STRATÉGIQUE DU CODEX (Point 7 de l'ordre du jour)¹⁰

73. Le secrétariat a rappelé que ce point avait été inscrit à l'ordre du jour des six comités régionaux de coordination dans le cadre du processus de revitalisation afin d'aider le Comité exécutif dans le suivi de la mise en œuvre du Plan stratégique du Codex pour 2014-2019.
74. Le secrétariat a expliqué que des intrants étaient demandés sur les activités énumérées à l'annexe II du document CX/ASIA 16/20/6, pour lesquelles il y avait peu ou pas d'informations.

Débat

75. Les membres du CCASIA ont formulé des observations sur les activités suivantes:
- Activité 2.2.1 - Le Comité de coordination a noté la conclusion de la Commission à sa trente-huitième session concernant la durabilité des avis scientifiques fournis au Codex. L'importance du soutien scientifique de la FAO et de l'OMS au Codex et de son financement durable a été réaffirmée.
 - Activité 2.3.4 - Les membres du CCASIA ont confirmé que des réseaux comme par exemple le Programme GEMS/Food et PulseNet avaient été créés et utilisés depuis longtemps.
 - Activité 2.1.2 - Les membres du CCASIA ont suggéré d'inclure un nouvel indicateur: «nombre de scientifiques et d'experts techniques participant aux groupes de travail électronique».
 - Activité 3.2.1 - Les membres du CCASIA ont suggéré d'inclure un nouvel indicateur: «nombre de ces programmes organisés par la FAO et l'OMS» et «nombre de pays dans lesquels les structures ont été mises en place avec le soutien de la FAO et de l'OMS».

Conclusion

76. Le Comité de coordination:
- a noté les informations fournies par les membres du CCASIA, qui seront incluses dans le document de travail établi pour la soixante-treizième session du Comité exécutif;
 - est convenu d'accorder l'attention voulue à la faisabilité de collecter les informations pertinentes lorsqu'il s'agira d'élaborer les indicateurs du nouveau Plan stratégique du Codex pour 2020-2025;
 - a demandé au coordonnateur de collecter l'information pertinente et de faire rapport sur l'état d'avancement de la mise en œuvre des activités du plan stratégique concernant le CCASIA à la prochaine session.

Élaboration du Plan stratégique du Codex 2020-2025

77. Le secrétariat a rappelé que, à sa soixante et onzième session, le Comité exécutif: i) avait examiné un document établi par le secrétariat (CX/EXEC 16/71/6), qui recommandait un processus et des échéances s'agissant d'élaborer un nouveau Plan stratégique pour la période 2020-2025; ii) avait recommandé à la Commission (trente-neuvième session) de demander au Secrétariat d'entamer le processus d'élaboration du

¹⁰ [CX/ASIA 16/20/8](#); Observations du Japon ([CRD5](#)); de l'Inde ([CRD9](#))

nouveau Plan stratégique du Codex 2020-2025 et de noter que le Plan stratégique actuel 2014-2019 devait être le point de départ de l'élaboration du nouveau plan¹¹.

78. Dans une première étape, des propositions ont été sollicitées auprès des comités FAO/OMS de coordination regardant de possibles objectifs pour examen par le Président et les vice-présidents de la Commission, qui avaient été chargés d'établir un premier projet de plan stratégique (sans plan de mise en œuvre détaillé) qui sera distribué pour observations et examen par le Comité exécutif en 2017. Les comités régionaux de coordination seront appelés à fournir des observations sur le projet complet révisé (y compris le plan de mise en œuvre) au cours du cycle 2018-2019 de réunions.

Débat

79. Le Président a souligné l'importance du plan stratégique et invité les membres à examiner attentivement les buts et objectifs afin de veiller à ce que le plan stratégique serve mieux le Comité de coordination. Le secrétariat a par ailleurs noté que les contributions du CCASIA au nouveau plan stratégique étaient particulièrement importantes compte tenu de la décision prise à la dix-neuvième session d'interrompre l'élaboration du plan stratégique du CCASIA pour 2015-2020 et de le remplacer par une liste d'activités présentant un intérêt pour ce Comité.
80. Les membres du CCASIA étaient d'avis que les quatre objectifs du plan stratégique du Codex 2014-2019 demeuraient pertinents car ils couvraient tous les domaines importants de travail du Codex.
81. Les membres du CCASIA ont formulé les observations suivantes:

Objectifs 1.1-1.3

82. Le Codex devait travailler principalement sur les questions en rapport avec son mandat dans le but de protéger la santé des consommateurs, tout en assurant des pratiques loyales dans le commerce alimentaire. Les «critères régissant l'établissement des priorités des travaux» devaient être rigoureusement appliqués.

Objectifs 2.1-2.3

83. Il est important que les membres garantissent de manière durable la fourniture d'avis scientifique au Codex pour ses travaux. La collecte et la production de données solides provenant de la région Asie garantissaient que les normes du Codex tiennent compte de la situation nationale et régionale.
84. Il est important qu'une place adéquate soit faite à la communication sur les risques.

Objectifs 3.1-3.2

85. Intensifier la participation effective des pays en développement aux travaux du Codex continue d'être de la plus haute importance. La tenue de nombreuses réunions du Codex peut créer un fardeau financier pour les membres du Codex. Il fallait envisager de créer un mécanisme permettant de gérer les travaux du Codex concernant les comités s'occupant de produits.

Objectifs 4.1-4.2

86. Il existe des chevauchements entre les activités de l'objectif 4.1 et l'objectif stratégique 3.
87. Le Comité de coordination a noté la suggestion visant à ajouter des indicateurs spécifiques montrant la contribution des normes Codex au double mandat du Codex.

Conclusion

88. Le Comité de coordination:
- est convenu que les quatre objectifs du Plan stratégique 2014-2019 étaient toujours valables et pertinents pour le nouveau plan stratégique;
 - est convenu de transmettre la «liste d'activités intéressant le CCASIA»¹² au Président et aux vice-présidents de la Commission afin de garantir que ces activités sont dûment prises en compte dans le nouveau plan stratégique.
 - a noté les observations formulées à la présente session; il a également noté que les membres auraient la possibilité de fournir d'autres observations sur le premier projet de plan stratégique avant son examen par le Comité exécutif à sa soixante-treizième session.

¹¹ [REP17/EXEC](#), par. 84 et 88

¹² [REP15/ASIA](#), annexe V

AVANT-PROJET DE NORME RÉGIONALE POUR LES PRODUITS D'ALGUE PORPHYRA (Point 8 de l'ordre du jour)¹³

89. La République de Corée, en qualité de présidente, a présenté le rapport du groupe de travail physique sur l'avant-projet de norme régionale pour les produits d'algue porphyra (CRD1), qui s'était réuni immédiatement avant la présente session du CCASIA. Le Président du groupe de travail physique a noté les points essentiels examinés et l'accord auquel était parvenu le groupe de travail concernant les sections: 2.3 «Types de produits»; 3 «Facteurs essentiels de composition et de qualité»; 4 «Additifs alimentaires»; 6 «Hygiène»; 9 «Méthodes d'analyse et d'échantillonnage». Le groupe de travail physique avait laissé les sections 7 «Poids et mesures» et 8 «Étiquetage» entre crochets pour examen ultérieur.
90. Le Comité de coordination a également noté que le groupe de travail intra-session, mis sur pied pour traiter ces questions en suspens, n'avait pas pu parvenir à un consensus sur les deux sections.

Débat

91. Le Comité de coordination a examiné l'avant-projet de norme révisé (annexe du document de séance CRD1) section par section, a noté les observations formulées et pris les décisions suivantes:
- supprimer le texte relatif à autre méthode de chauffage à la section 2.3.2 «Produits d'algue porphyra grillée», étant donné que grillée décrivait de manière adéquate le procédé auquel ces produits étaient soumis;
 - supprimer «aromatisants et auxiliaires technologiques» dans la section 4.1 car l'expression additifs alimentaires englobait à la fois les aromatisants et les auxiliaires technologiques, étant entendu que les aromatisants et auxiliaires technologiques étaient tous interdits dans les produits d'algue porphyra séchée et les produits d'algue porphyra grillée.
92. Le Comité de coordination a examiné les deux sections, qui étaient laissées entre crochets, comme suit.

Section 7 «Poids et mesures»

93. Le Comité de coordination:
- a noté que les sous-sections sur la «Classification des unités défectueuses» et sur l'«acceptation des lots» étaient incluses dans la section 3 et dans la section 7 mais concernaient différentes catégories d'unités défectueuses, à savoir des défauts concernant la qualité et le poids;
 - est convenu de supprimer les crochets de la section 7 et de transférer les dispositions relatives à l'emballage, qui ne concernaient pas cette section, à une nouvelle section 9 «Emballage».

Section 8 «Étiquetage»

94. Le Comité de coordination:
- a inclus à la section 8.1 «Nom du produit» une disposition demandant que l'utilisation en tant qu'ingrédients facultatifs d'algues comestibles autres que *Pyropia* apparaisse dans le nom du produit;
 - a approuvé une proposition visant à ajouter une nouvelle section «Étiquetage du contenu net» qui répondait aux préoccupations de nombreux pays où les produits d'algue porphyra n'étaient pas traditionnellement commercialisés. Ces pays demandaient que les contenus nets des produits d'algue porphyra soient déclarés en poids;
 - a révisé la disposition concernant l'étiquetage des matières étrangères afin d'indiquer qu'elles devaient être déclarées sur l'étiquette ou dans les documents.

Conclusion

95. Le Comité de coordination:
- a noté que toutes les questions en suspens avaient été traitées;
 - a transmis l'avant-projet de Norme régionale pour les produits d'algue porphyra à la quarantième session de la Commission pour adoption à l'étape 5/8 annexe IV).
 - a noté que les dispositions concernant les additifs alimentaires, l'étiquetage et les méthodes d'analyse devaient être confirmées par le CCFA, le CCFL et le CCMAS, respectivement.

¹³ [CX/ASIA 16/20/9](#); Observations de la Chine et du Japon ([CX/ASIA 16/20/9 Add.1](#)); de l'Inde ([CRD9](#)); de la Thaïlande ([CRD12](#)); Rapport du groupe de travail physique sur l'avant-projet de norme régionale pour les produits d'algue porphyra ([CRD1](#))

AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES RÉGIONAL EN MATIÈRE D'HYGIÈNE POUR LES ALIMENTS VENDUS SUR LA VOIE PUBLIQUE (Point 9 de l'ordre du jour)¹⁴

96. L'Inde, en qualité de présidente, a présenté le rapport du groupe de travail physique sur l'avant-projet de Code d'usages régional en matière d'hygiène pour les aliments vendus sur la voie publique (CRD2), qui s'était réuni immédiatement avant la présente session du CCASIA. Le Président du groupe de travail physique a noté que le groupe était parvenu à un accord sur toutes les sections, sauf la section 8.1 qui avait été laissée entre crochets pour examen ultérieur.

Débat

97. Le Comité de coordination a examiné l'avant-projet de code révisé (annexe du document de séance CRD2) section par section, a noté les observations formulées et décidé:

- de supprimer les définitions, qui étaient déjà couvertes par d'autres définitions (cuire, par exemple), inutiles (autorité pertinente/autorité compétente, par exemple) ou en rapport avec des termes non présents dans le code (imperméable, par exemple);
- d'approuver le texte de la section 8.1 en rapport avec la conformité aux «normes applicables» (les crochets ont été supprimés);
- de supprimer la disposition concernant l'élimination des aliments «qui ne sont pas vendus au bout de quatre heures», notant que certains pays appliquaient cette exigence.

À cet égard, le représentant de l'OMS a rappelé que l'OMS estimait que les directives de la FAO et de l'OMS mentionnées dans les notes de bas de page du projet de document à l'examen, fournissaient des indications suffisantes aux autorités nationales et locales pour gérer au mieux les risques de sécurité sanitaire des aliments associés aux aliments vendus sur la voie publique. Le représentant de l'OMS a mis en garde contre le caractère normatif et universel des codes régionaux du Codex qui ne tenaient pas compte de la diversité des profils de risques des différentes catégories d'aliments. Si un comité régional de coordination devait élaborer un document d'orientation régional, il faudrait veiller à son intégrité scientifique et à sa cohérence avec les lignes directrices pertinentes de l'OMS et de la FAO en la matière.

Le représentant de l'OMS a aussi suggéré que le CCFH vérifie que tous les documents d'orientation régionaux concernant les aliments vendus sur la voie publique étaient utiles et conformes à l'approche des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969) lorsque la révision en cours de ce dernier document sera achevée.

- a ajouté un paragraphe à la section 9 pour souligner que les consommateurs étaient tenus d'assurer l'hygiène des aliments vendus sur la voie publique et que l'éducation des consommateurs était importante.

Conclusion

98. Le Comité de coordination:
- a noté que toutes les questions en suspens avaient été traitées;
 - a transmis l'avant-projet de Code d'usages régional en matière d'hygiène pour les aliments vendus sur la voie publique à la quarantième session de la Commission pour adoption à l'étape 5/8 (annexe IV);
 - a noté que l'avant-projet de Code régional devait être soumis au CCFH pour confirmation des sections pertinentes;
 - a noté que l'avant-projet de Code régional devait être réexaminé lorsque le CCFH aura achevé la révision des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969).

¹⁴ [CX/ASIA 16/20/10](#); Observations de la Malaisie ([CX/ASIA 16/20/10 Add.1](#)); des Philippines ([CRD8](#)); de l'Inde ([CRD9](#)); de l'Indonésie ([CRD10](#)); de la Thaïlande ([CRD12](#)); Rapport du groupe de travail physique sur l'avant-projet de Code d'usages régional en matière d'hygiène pour les aliments vendus sur la voie publique ([CRD2](#))

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'ÉLABORATION D'UNE NORME RÉGIONALE POUR LE MAKGEOLLI (Point 10 de l'ordre du jour)¹⁵

99. La République de Corée en présentant le document CX/ASIA 16/20/11 a rappelé qu'il avait été convenu à la session précédente de réviser le document de travail traitant les deux questions soulevées par le représentant de l'OMS et de fournir des informations sur la production et le commerce de produits analogues dans la région.
100. La République de Corée a expliqué que suite aux discussions tenues en marge de la présente session sur le makgeolli, la proposition avait été révisée afin d'inclure dans le champ d'application les «boissons peu alcoolisées à base de riz (types opaques)» afin de rendre la norme plus générique et inclusive.
101. Le représentant de l'OMS a présenté le document CX/ASIA 16/20/11 Add.1, en invitant le Codex à contribuer à la mise en œuvre de la stratégie mondiale de l'OMS visant à réduire l'usage nocif de l'alcool, adoptée à la soixante-troisième Assemblée mondiale de la santé en 2010. Une meilleure information des consommateurs, définie dans la stratégie comme un moyen de protéger la santé publique, pouvait être réalisée grâce à des exigences approuvées au plan international concernant l'étiquetage des boissons alcoolisées. Le représentant a déclaré que si de telles orientations génériques, qui pouvaient être élaborées par le CCFL, étaient disponibles elles seraient mentionnées dans les futures normes de produits du Codex pertinentes et seraient applicables dans d'autres instances, le cas échéant, afin de garantir le droit des consommateurs à l'information s'agissant d'une question de santé publique.

Débat

102. Outre l'accueil chaleureux réservé à l'initiative de l'OMS et le soutien apporté à l'action proposée, les membres du CCASIA ont exprimé les vues suivantes: davantage de temps était nécessaire pour consulter les parties prenantes sur le champ d'application révisé de la proposition, cette dernière n'ayant été mise à disposition qu'au moment de la session; des travaux complémentaires devaient être menés pour recenser les produits susceptibles d'être couverts par la proposition révisée; ces travaux étaient nécessaires pour répondre aux besoins de l'industrie pour commercialiser ces produits; et l'activité proposée devait relever du mandat du Codex.
103. Le représentant de la FAO a rappelé au Comité de coordination que les objectifs globaux et les plus importants du Codex étaient d'améliorer la sécurité sanitaire des aliments au plan mondial et de faciliter les échanges internationaux. À cet égard, il a suggéré que le Comité de coordination envisage d'élaborer une norme pour les boissons peu alcoolisées à base de riz (type opaque) indépendamment de toute considération éventuelle sur la nécessité d'informer les consommateurs sur les risques de la surconsommation de boissons alcoolisées en général.
104. Le représentant a encouragé les membres du CCASIA à centrer leur attention sur la manière dont une telle norme pouvait améliorer la sécurité sanitaire des aliments et/ou faciliter le commerce régional ou mondial. Le représentant a rappelé que les boissons alcoolisées contaminées étaient un problème bien connu de sécurité sanitaire des aliments, dont l'ampleur pouvait être réduite plus efficacement si une norme régionale était élaborée. Le représentant a ensuite expliqué que si le Comité de coordination considérait que d'autres informations devaient être fournies aux consommateurs concernant les effets pour la santé de la surconsommation d'alcool, le CCFL pouvait examiner une proposition visant l'orientation des consommateurs. Le représentant a toutefois invité instamment le Comité de coordination à examiner ces deux questions séparément.
105. En réponse aux questions soulevées, le représentant de l'OMS a exprimé l'avis que les boissons alcoolisées étaient couvertes par la définition de «denrée alimentaire» aux fins du Codex et que le Codex était donc en mesure d'élaborer des normes pour les boissons alcoolisées conformément à ses activités passées. Le représentant a par ailleurs précisé que l'action suggérée par l'OMS ne visait pas à promouvoir la consommation de boissons alcoolisées, mais à protéger les consommateurs contre différents risques pour la santé grâce à une meilleure information. L'OMS avait collecté et examiné des études menées pour évaluer l'effet de l'étiquetage des boissons alcoolisées sur le comportement des consommateurs, et d'autres informations pouvaient être fournies lorsque l'OMS soumettait un document de projet pour d'éventuels nouveaux travaux sur l'étiquetage.
106. La République de Corée a manifesté son grand intérêt à participer aux travaux sur l'élaboration de lignes directrices pour l'étiquetage des boissons alcoolisées, mais a suggéré que les travaux du CCFL en la matière soient menés séparément de ceux relatifs à la norme régionale de produit.

¹⁵ [CX/ASIA 16/20/11](#); [CX/ASIA 16/20/11 Add.1](#) (Établi par l'OMS); Observations du Japon ([CRD 5](#))

Conclusion

107. Le Comité de coordination:

- a demandé à la République de Corée de réviser le document de travail et le document de projet avec le concours des membres intéressés du CCASIA pour examen à la prochaine session de ce Comité. Le document de travail révisé devait décrire d'autres produits semblables dans la région, les questions de sécurité sanitaire des aliments et les obstacles au commerce que le travail proposé entendait traiter. Le document de travail devait traiter clairement toutes les informations demandées au titre des «critères régissant l'établissement des priorités des travaux», y compris la diversité des législations nationales et l'aptitude à la normalisation;
- a invité instamment les membres du CCASIA à fournir les informations pertinentes afin d'aider la République de Corée à réviser le document de travail;
- a noté que l'OMS devait élaborer un document de projet distinct portant sur la révision de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985) afin de traiter la question de l'étiquetage des boissons alcoolisées.

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'ÉLABORATION D'UNE NORME RÉGIONALE POUR LE NATTO (Point 11 de l'ordre du jour)¹⁶

108. Le Japon a présenté le document CX/ASIA 16/20/12 et rappelé que le CCASIA, à sa dix-neuvième session, était convenu de réviser le document de travail afin d'inclure des informations sur les points suivants: les produits similaires dans la région; la possibilité de réviser les normes existantes pour y d'inclure le natto; et les éléments justifiant l'élaboration de la norme.
109. Le Japon a également proposé d'élargir le champ d'application des nouveaux travaux proposés qui passerait d'un produit unique le «natto» aux «produits à base de soja fermentés avec la bactérie *Bacillus subtilis*» afin d'élaborer une norme d'application plus générale. Le Japon a précisé que le tempeh et la pâte de soja fermentée n'entraient pas dans le champ d'application élargi car ces produits étaient fermentés avec d'autres microorganismes et que des normes régionales avaient été élaborées par le Codex en la matière.

Débat

110. Les membres du CCASIA ont accueilli favorablement l'approche visant à élargir le champ d'application des nouveaux travaux proposés mais ont demandé plus de temps afin de consulter leurs parties prenantes, y compris l'industrie, la proposition révisée n'ayant été mise à disposition qu'au moment de la session. Il a été noté que la proposition devait être clarifiée car des produits comme le *Douchi* pouvaient être fermentés pas seulement avec *Bacillus subtilis* et inclure d'autres produits.

Conclusion

111. Le Comité de coordination est convenu de demander au Japon de réviser le document de travail et le document de projet pour de nouveaux travaux, avec le concours des membres intéressés du CCASIA, pour examen à la prochaine session de ce Comité. Le document de travail révisé devait fournir de manière claire toutes les informations énumérées dans les «critères régissant l'établissement des priorités des travaux», notamment les obstacles au commerce, la diversité des législations nationales et l'aptitude à la normalisation.

¹⁶ [CX/ASIA 16/20/12](#); Observations de l'Indonésie ([CRD10](#))

NOMINATION DU COORDONNATEUR (Point 12 de l'ordre du jour)¹⁷

112. Sur proposition des Philippines, le Comité de coordination est convenu à l'unanimité de recommander à la Commission de reconduire, à sa quarantième session, le mandat de l'Inde en qualité de coordonnateur pour l'Asie. L'Inde a remercié tous les membres du CCASIA pour leur soutien et a accepté la nomination.

QUESTIONS DIVERSES (Point 13 de l'ordre du jour)***Proposition de nouveaux travaux sur une norme régionale Codex pour les jiaozi (raviolis chinois) surgelés¹⁸***

113. La Chine, en présentant le document de séance CRD3, a expliqué que le jiaozi était un type d'aliment surgelé préparé avec une farce à base de viande ou de légumes hachés, enveloppée dans une fine feuille de pâte, qui était ensuite scellée par pincement.
114. Les membres du CCASIA se sont montrés intéressés par des travaux sur ce produit; ils avaient cependant besoin de temps pour consulter l'industrie et comprendre les procédés de préparation du produit ainsi que la différence entre le jiaozi et d'autres produits surgelés similaires préparés dans la région.

Conclusion

115. Le Comité de coordination a demandé à la Chine de réviser le document de travail et le document de projet pour de nouveaux travaux pour examen à la prochaine session du CCASIA. En particulier, des informations supplémentaires devaient être fournies sur la diversité des législations nationales, les problèmes de sécurité sanitaire des aliments, les obstacles au commerce et l'aptitude du produit à la normalisation. Le document de travail devait traiter clairement toutes les informations demandées au titre des «critères régissant l'établissement des priorités des travaux».

Proposition de nouveaux travaux sur une norme régionale Codex pour le zongzi¹⁹

116. La Chine a présenté le document de séance CRD4 et expliqué que le zongzi était un aliment traditionnel chinois, préparé à partir de riz gluant additionné de différents ingrédients, enveloppé dans des feuilles de bambou, ou autres feuilles larges et plates, qui étaient ensuite cuites à la vapeur ou bouillies.
117. Les membres du CCASIA se sont montrés intéressés par de nouveaux travaux sur ce produit, mais ont noté qu'ils avaient besoin de davantage d'informations pour justifier que les critères régissant l'établissement des priorités de travail étaient remplis.

Conclusion

118. Le Comité de coordination a demandé à la Chine:
- de réviser le document de travail et le document de projet pour de nouveaux travaux pour examen à la prochaine session du CCASIA; en particulier, de fournir des informations supplémentaires sur les variétés de ce produit, son aptitude à la normalisation, les problèmes de sécurité sanitaire des aliments, et les obstacles au commerce. Le document de travail devait traiter clairement toutes les informations demandées au titre des «critères régissant l'établissement des priorités des travaux»;
 - d'examiner s'il ne serait pas plus approprié d'élaborer un code d'usages pour ce produit.

Document de travail sur la coprésidence des réunions des comités du Codex²⁰

119. Le Président a présenté le document de travail, qui fournissait un aperçu de la situation des activités de renforcement des capacités et des efforts déployés pour renforcer la participation efficace des pays en développement au Codex. L'intégration de dispositions relatives à la formule d'accueil conjoint dans le Manuel de procédure faisait partie de ces efforts.
120. Toutefois, une analyse des 26 sessions organisées selon la formule d'accueil conjoint ces dix dernières années avait montré que très peu de sessions de ce type avaient été tenues dans les pays les moins avancés (PMA), dans les petits États insulaires en développement (PEID) ou dans les pays à faible revenu. Les raisons de cette situation étaient notamment le manque de sensibilisation, le manque de connaissance concernant l'accueil conjoint, des préoccupations concernant les dépenses.

¹⁷ [CX/ASIA 16/20/13](#)

¹⁸ [CRD3rev](#)

¹⁹ [CRD4rev](#)

²⁰ [CRD6](#)

121. Pour remédier à cette situation et encourager les PMA, les PEID et les pays à faible revenu à participer plus efficacement au Codex, conformément au Plan stratégique (Objectif 3 «Faciliter la participation effective de tous les membres du Codex»), le Président a proposé d'envisager la formule de co-présidence en l'absence d'accords d'accueil conjoint. À son avis, une telle formule contribuerait à susciter davantage d'intérêt vis-à-vis des travaux du Codex, de sensibilisation au niveau politique, d'attention pour la personne et le pays exerçant la co-présidence, d'occasion de jumelage (collaborer avec le président pour organiser la session et pendant la session), etc. pour un coût limité, puisque seuls seraient impliqués les frais de déplacement du co-président.

Débat

122. Les membres du CCASIA ont en général appuyé la proposition, qui permettait aux PMA, aux PEID et aux pays à faible revenu de s'investir davantage dans le Codex, était susceptible de renforcer la participation et la sensibilisation. Les observations suivantes ont été formulées: les formules de co-présidence sans accueil conjoint devaient être limitées aux comités régionaux de coordination; l'accord de co-présidence devait prendre la forme d'une lettre d'entente ou de note sur les obligations; les procédures devaient être fixées, y compris des critères clairs relatifs à la sélection des co-présidents; le Comité sur les principes généraux (CCGP) devait élaborer des lignes directrices et des procédures, selon qu'il conviendra. Des inquiétudes ont aussi été exprimées concernant la faisabilité de la proposition.
123. Le secrétariat a expliqué que la question était complexe parce que le Manuel de procédure ne comportait pas de disposition concernant la co-présidence en l'absence d'accords d'accueil conjoint et que les bureaux juridiques de la FAO et de l'OMS avaient demandé davantage de temps pour examiner la proposition.

Conclusion

124. Notant le soutien général dont bénéficiait la proposition, le Comité de coordination a demandé à l'Inde, en qualité de coordonnateur régional, de porter la proposition à l'attention du Comité exécutif à sa soixante-treizième session.
125. Le secrétariat a expliqué que la question était complexe parce que le Manuel de procédure ne comportait pas de disposition concernant la co-présidence en l'absence d'accords d'accueil conjoint et que les bureaux juridiques de la FAO et de l'OMS avaient demandé davantage de temps pour examiner la proposition.

Conversion de la Norme régionale pour la sauce au piment (CODEX STAN 306R-2011) en une norme mondiale (proposition de l'Inde)²¹

126. L'Inde, en présentant le document de séance CRD11, a expliqué qu'elle avait soumis au Comité du Codex sur les fruits et légumes traités (CCPFV) à sa vingt-huitième session une proposition visant à convertir la *Norme régionale pour la sauce au piment* en une norme d'application mondiale. Toutefois, compte tenu du possible ajournement du CCPFV, il avait été demandé à l'Inde de soumettre sa proposition directement au Comité exécutif pour examen critique. L'Inde demandait donc le soutien des membres du CCASIA sur cette proposition.
127. Le Secrétariat a appelé l'attention du Comité de coordination sur la partie 5 «Procédure ultérieure concernant la publication des normes Codex» de la section II du Manuel de procédure, où la procédure de conversion d'une norme régionale en norme mondiale était clairement énoncée.

Conclusion

128. Le Comité de coordination a dans l'ensemble adhéré à la proposition de l'Inde.

Information sur les activités de la Division mixte FAO/AIEA présentant un intérêt pour le CCASIA²²

129. Le Comité de coordination a remercié le représentant de la Division mixte FAO/AIEA des techniques nucléaires dans l'alimentation et l'agriculture, Section protection des aliments et de l'environnement, des informations fournies.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 14 de l'ordre du jour)

130. Le Comité de coordination a été informé que sa vingt et unième session se tiendrait dans environ deux ans et que des précisions seraient communiquées aux membres dès la nomination du coordonnateur par la Commission à sa quarantième session.

²¹ [CRD11](#)

²² [CRD13](#)

Annexe I

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

Chairperson: Mr Sanjay Dave
Président: Consultant
Presidente: Food Safety and Standards Authority of India
 Ministry of Health and Family Welfare
 Government of India, FDA Bhawan, 3rd Floor,
 Kotla Road, New Delhi
 India
 Tel: 9811304895
 Email: dave.ccasia@gmail.com

Chair's Assistant: Ms Pushpinder Jeet Kaur
Assistante du Président: Technical Officer
Asistenta del Presidente: Food Safety and Standards Authority of India
 Ministry of Health and Family Welfare
 FDA Bhawan, Kotla Road,
 New Delhi, India
 Email: pushpinder5711@gmail.com

BHUTAN - BHOUTAN - BHUTÁN

Ms Sonam Deki
 Laboratory Officer
 Bhutan Agriculture and Food Regulatory Authority
 Ministry of Agriculture and Forests
 P.O Box 1071
 Thimphu
 Bhutan
 Tel: 00975 17846146
 Email: deekysonam111@gmail.com

Ms Tashi Yangzom
 Food Safety Officer
 Bhutan Agriculture and Food Regulatory Authority
 Ministry of Agriculture and Forests
 Thimphu
 Bhutan
 Tel: +975 77331807
 Email: tashiyanz@gmail.com

CAMBODIA - CAMBODGE - CAMBOYA

Mr Theng Dim
 Deputy Director General
 Cambodia Import Export Inspection and Fraud
 Repression Directorate General
 Ministry Of Commerce
 National Road No1/ Str 18, Phum Kdey Takoy, Sangkat
 Vielsbov, Khan Chbar Ampoeu
 Phnom Penh
 Cambodia
 Tel: +85512526660
 Email: dimtheng@gmail.com

CHINA - CHINE

Mr Weiping Dai
 Senior Engineer/Deputy-General
 The Laver Association of Jiangsu Province
 NO.65, Outer Ring Road
 Nantong, Jiangsu Province
 China
 Tel: +86-513-83549583
 Email: 18071608192@163.com

Ms Yanhua Jiang
 Senior Engineer
 Yellow Sea Fisheries Research Institute of Chinese
 Academy of Fishery Sciences
 No 106, Nanjing Road
 Qingdao, Shandong
 China
 Tel: +86-532-85821813
 Email: jiangyh@ysfri.ac.cn

Mr Xiangbo Li
 Director of Department of Industry Development
 China General Chamber Of Commerce
 Xicheng district, Yuetan north street No.25
 Beijing
 China
 Tel: +86-10-68391814
 Email: LXB337@163.com

Ms Min Che
 Interpreter
 The Laver Association of Jiangsu Province
 Room702, Zhaoyi Science Parks, No18, Tianshan
 Road
 Shanghai
 China
 Tel: +86-18621360826
 Email: chemin@koasa.com.cn

Ms Liping Chen
 Senior Staff Member
 China General Chamber of Commerce
 Xicheng district, Yuetan north street No.25
 Beijing
 China
 Tel: +86-10-68391390
 Email: chenliping_clp@qq.com

Mr Bo Chen
Deputy Director
Dept. of Food Safety Standards, Risk Surveillance and
Assessment NHFPC of China
1#, Nanlu Xizhimenwai, Xicheng District
Beijing
China
Tel: +86-10-68792402
Email: spspgc@126.com

Mr Yongxiang Fan
Professor
China National Center for Food Safety Risk
Assessment
Building 2, No. 37, Guangqu Road, Chaoyang District
Beijing
China
Tel: +86-10-52165410
Email: fanyongxiang@cfssa.net.cn

Ms Hong Gu
Department Manager
Zhejiangwufangzhai Industrial Limited by Share Ltd
NO.2 Zhongshan Road, Jiaxing
Jiaxing, Zhejiang
China
Tel: +86-573-82082576
Email: 931919831@qq.com

Mr Huang Hong
Professor Senior Engineer/Quality Department
Manager
Zhejiangwufangzhai Industrial Limited by Share Ltd
NO.2 Zhongshan Road
Jiaxing, Zhejiang
China
Tel: +86-573-82798121
Email: Hong61001@126.com

Mr Zhenyu Liu
Deputy director
China General Chamber Of Commerce
Xicheng district, Yuetan north street No.25
Beijing
China
Tel: +86-10-68391387
Email: zhenyuliu808@163.com

Ms Fanglin Peng
Engineer / In Charge of Standardization
Sanquan Foods Co. Ltd
Middle of Tianhe Road, Huiji District
Zhengzhou, Henan
China
Tel: +86-18768892191
Email: pengfanglin@sanquan.com

Ms Ling Su
Senior Engineer /R&D Director
Sanquan Foods Co. Ltd
Middle of Tianhe Road, Huiji District
Zhengzhou, Henan
China
Tel: +86-18203619936
Email: suling@sanquan.com

Ms Lianzhu Wang
Professor
Yellow Sea Fisheries Research Institute of Chinese
Academy of Fishery Sciences
No 106, Nanjing Road
Qingdao, Shandong
China
Tel: +86-13210177555
Email: wanglz@ysfri.ac.cn

Mr Daxing Wu
General Manager
Zhejiangwufangzhai Industrial Limited by Share Ltd
NO.2 Zhongshan Road, Jiaxing, Zhejiang, China
Jiaxing
China
Tel: +86-573-82062358
Email: wudaxing@wufangzhai.com

Mr Fuyan Xin
Professor/Deputy Director
Yellow Sea Fisheries Research Institute of Chinese
Academy of Fishery Sciences
No 106, Nanjing Road, Qingdao, Shandong
Qingdao
China
Tel: +86-532-85811958
Email: xinfy@ysfri.ac.cn

Ms Lijun Zhang
Deputy President
China General Chamber of Commerce
Xicheng district, Yuetan north street no.25
Beijing
China
Tel: +86-10-68391206
Email: ZLJUN1814@163.COM

Mr Xinming Zhang
Division Director/Senior Agronomist
Development Center of Science and Technology, MOA
Nongfengdasha, NO.96 Dongsanhuannanlu, Chaoyang
District
Beijing
China
Tel: +86-10-59199375
Email: zhangxinming@agri.gov.cn

Mr Peng Zhou
Vice-president
Shenzhen Institute of Standards and Technology
(SIST)
Room 1014, Radio Administration Building, No.3002
Binhe Ave.
Shenzhen
China
Tel: +86-755-83997931
Email: zhoupeng@sist.org.cn

**DEMOCRATIC PEOPLE'S REPUBLIC OF KOREA -
RÉPUBLIQUE POPULAIRE DÉMOCRATIQUE DE
CORÉE - REPÚBLICA POPULAR DEMOCRÁTICA
DE COREA**

Dr Kum Ryong Hwang
Researcher
Academy of Medical Science/Member of National Food
Safety Committee
Rakrang district
Pyongyang City
Democratic People's Republic of Korea
Email: bogon.moph@star-co.net.kp

Mr Kang Chol Kim
 Official
 MoPH (Interpreter)
 Taedongang district
 Pyongyang city
 Democratic People's Republic of Korea
 Email: bogon.moph@star-co.net.kp

Mr Tok Su Ryu
 National Program Manager for Food Safety
 MoPH
 Sochang dong, Central District
 Pyongyang City
 Democratic People's Republic of Korea
 Email: bogon.moph@star-co.net.kp

INDIA - INDE

Mr Ashish Bahuguna
 Chairperson
 Food Safety and Standards Authority of India
 Ministry of Health and Family Welfare
 FDA Bhawan,
 New Delhi
 India
 Tel: 011-23220991
 Email: chairperson@fssai.gov.in

Mr Pawan Agarwal
 Chief Executive Officer, FSSAI
 Food Safety and Standards, Authority of India
 Ministry of Health and Family Welfare
 FDA Bhawan, Near Bal Bhawan Kotla Road
 New Delhi
 India
 Tel: 91-11- 23237419
 Email: ceo@fssai.gov.in

Ms Madhavi Das
 Chief Management Services Officer
 Food Safety and Standards Authority of India
 Ministry of Health and Family Welfare
 FDA Bhawan, Near Bal Bhawan
 New Delhi
 India
 Email: madhavi.das@nic.in

Mr Sunil Bakshi
 Advisor (Codex)
 Food Safety and Standards Authority of India
 Ministry of Health and Family Welfare
 FDA Bhawan,
 New Delhi
 India
 Tel: +91-11-23237439
 Email: sbakshi@fssai.gov.in

Mr Kumar Anil
 Advisor (Standards)
 Food Safety and Standards Authority of India
 Ministry of Health and Family Welfare
 FDA Bhawan, Kotla Road
 New Delhi
 India
 Tel: 011-23215024
 Email: advisor@fssai.gov.in

Mr Bimal Kumar Dubey
 Director (Regulatory Complainece)
 Food Safety and Standards Authority of India
 Ministry of Health and Family Welfare
 FDA Bhawan, Near Bal Bhawan
 New Delhi
 Email: bkubey@fssai.gov.in

Mr Rakesh Chandra Sharma
 Director (Imports)
 Food Safety and Standards Authority of India
 Ministry of Health and Family Welfare
 FDA Bhawan, Near Bal Bhawan
 New Delhi
 India
 Email: rakesh.cs@fssai.gov.in

Dr Suresh Malhotra
 Agriculture Commissioner
 Ministry of Agriculture and Farmers Welfare
 Krishi Bhawan, 110001
 New Delhi
 India
 Email: hortcommissioner@gmail.com

Ms Neha Aggarwal
 Executive officer
 CII-Jubilant Bhartia Food and Agriculture Centre of
 Excellence (FACE)
 3rd Floor, IGSSS, 28, Institutional Area, Lodi Road.
 New Delhi
 India
 Tel: 011-45772016
 Email: neha.aggarwal@cii.in

Mr Ramesh Babu Natarajan
 Spices Board
 N.H.By Pass, Palarivattom.P.O, Cochin, Kerala 682025
 Email: rameshbabu.n@nic.in

Dr Dinesh Singh Bisht
 Scientist B, Spices Board
 Quality Evaluation Laboratory
 Narela
 New Delhi
 India
 Email: ccsch.bisht@gmail.com

Ms Sangeeta Chadha
 Manager Regulatory Affairs, South Asia
 DSM Nutritional Products India Pvt Limited
 New Delhi
 India
 Tel: 9711999748
 Email: sangeeta.chadha@dsm.com

Ms Indira Chakravarty
 Chief Advisor,
 WSSO, PHED
 Government of West Bengal
 Email: indiracal@hotmail.com

Dr Anirudha Kumar Chhonkar
 Corporate Regulatory Advocacy Manager
 Federation of Indian Chambers of Commerce and
 Industry
 FICCI Federation House Tansen Marg
 New Delhi
 India
 Tel: 9910092474
 Email: Anirudha.Chhonkar@IN.nestle.com

Ms Padmaparna Dasgupta
Director,
Regulatory and Government Affairs, FICCI
Federation House Tansen Marg,
New Delhi
Tel: 9811306509
Email: parna.dasgupta@kellogg.com

Mr Kajal Debnath
Head – Regulatory
Mother Dairy Fruits & Vegetables Pvt. Ltd.
Email: kajal.debnath@motherdai

Mr Venugopal G
Scientist – A
Spices Board
N.H.By Pass, Palarivattom.P.O,
Cochin, Kerala 682025
India
Email: venugopal.g@gmail.com

Ms Praveen Gangahar
Adviser
National Accreditation Board for Certification Bodies
(NABCB)
Quality Council of India (QCI)
2nd Floor, Institution of Engineers Building
2, Bahadur Shah Zafar Marg
New Delhi
India
Tel: +91-11-23378057
Email: pgangahar@gmail.com

Mr V Gopinath
Scientist-C
Bureau of Indian Standards
BIS Headquarter Manak Bhavan
9 Bahadur Shah Zafar Marg,
New Delhi
India
Tel: 91 11 23230131
Email: fad@bis.gov.in

Ms. Arti Gupta
Senior Manager – RA
Abbott Nutrition
Email: arti.gupta@abbott.com

Mr R.k. Gupta
Head (QA)
Food Safety and Standards Authority of India
Ministry of Health and Family Welfare
FDA Bhawan, Near Bal Bhawan
New Delhi
India
Email: rkg2390@yahoo.com

Mr Aditya Jain
Senior Manager
National Dairy Development Board
Anand, Gujarat, India
Email: aditya@nddb.coop

Dr Shobhita Kalra
Research Associate
AINP on Pesticide Residues
IARI
New Delhi
India
Tel: 011-25846396
Email: shobhitatonk@gmail.com

Dr Anil Kapri
Scientist C
Bureau of Indian Standards
BIS Headquarter Manak Bhavan
9 Bahadur Shah Zafar Marg
New Delhi
India
Tel: 91 11 23230131
Email: fad@bis.gov.in

Ms Meetu Kapur
Executive Director
Confederation of Indian Industry
CII-Jubilant Bhartia Food and Agriculture Centre of
Excellence (FACE) 3rd Floor, IGSSS,
28, Institutional Area,
New Delhi
India
Email: meetu.kapur@cii.in

Mr Suresh Khurana
Consultant
Food Safety and Standards Authority of India
FDA Bhawan, Near Bal Bhawan
New Delhi
India
Email: khurana183@gmail.com

Mr Satish Kumar
Technical Officer
Export Inspection Council of India
3rd Floor, NDYMCA Cultural Centre Building,
1, Jai Singh Road,
New Delhi
India
Email: tech5@eicindia.gov.in

Mr Bhoopathi L
Codex Cell
Spices Board
Ministry of Commerce & Industry, Govt. of India
'Sugandha Bhavan' N.H.By Pass, Palarivattom.P.O
Cochin - 682025 Kerala
Email: ccsch.bhoopathi@gmail.com

Ms R Manonithya
Research Analyst
APJ SLG Law Offices
Email: manonithya@slg-india.com

Mr Deepak Mathur
Senior Consultant
Food and Agriculture Centre of Excellence (FACE)
Confederation of Indian Industry
Plot No. 249 F, Sector - 18 Phase IV, Udyog Vihar
Gurgaon
India
Tel: 91124-4014060-67
Email: deepak.mathur@cii.in

Mr Sonal K Mohan
Codex Cell
Spice Board
N.H.By Pass, Palarivattom.P.O, Cochin, Kerala 682025
Email: ccsch.sonal@gmail.com

Mr Suresh Pahadia
Manager
National Dairy Development Board
Anand, Gujarat
Email: spahadia@nddb.coop

Ms Shreya Pandey
GM - Scientific and Regulatory Affairs (R&D)
Federation of Indian Chambers of Commerce and
Industry
FICCI Federation House Tansen Marg
New Delhi
India
Tel: 011-26510860, 011-26518848
Email: shreya.pandey@pepsico.com

Mr S N Pandey
Consultant on Food Safety
Asian Development Bank, Vietnam
Email: snpg123@yahoo.co.in

Mr Raghwendra Kumar Pintu
Assistant Director (T)
Export Inspection Council of India
3rd Floor, NDYMCA Cultural Centre Building,
1, Jai Singh Road, New Delhi-110001
India
Email: tech10@eicindia.gov.in

Mr Devendra Prasad
Deputy General Manager
Agricultural Processed Export Development Authority
(APEEDA)
Ministry of Commerce & Industry, Government of India
3rd Floor, NCU Auditorium Building
3, Siri Institutional Area, August Kranti Marg, Opp.
Asian Games Village
New Delhi
India
Tel: 91-11-26534175
Email: dprasad@apeda.gov.in

Mr A Sankar
Member
District Consumer Disputes Redressal Forum,
Thoothukudi District
107/93D/15, Rajagopal Nagar first Street,
Millerpuram, Tuticorin
Tamilnadu
India
Tel: 0461 – 2310151, 2311151
Email: empowersankar@gmail.com

Dr Rubeena Shaheen
Director (Risk Assessment and R & D)
Food Safety and Standards Authority of India
FDA Bhawan, Near Bal Bhawan
New Delhi
India
Email: rubina16@gmail.com

Mr Anaam Sharma
Sr. Assistant Director-Food Processing/CIFTI
Federation of Indian Chambers of Commerce &
Industry
FICCI Federation House Tansen Marg
New Delhi
India
Tel: 11-23738760-70
Email: anaam.sharma@ficci.com

Dr Krishan Kumar Sharma
Network Coordinator
IARI
All India Network Project on Pesticide Residues Indian
Agricultural Research Institute
New Delhi
India
Tel: 011-25846396
Email: kksaicrp@yahoo.co.in

Mr Arun Sharma
Consultant
Food Safety and Standards Authority of India
Ministry of Health and Family Welfare
FDA Bhawan, Near Bal Bhawan
Email: mail.ksarun@gmail.com

Ms Veena Sharma
Glaxo Smith Kline (GSK)
GSK No 1, Bharat Yuvak Bhawan, Jai Singh Road,
Connaught Place
New Delhi
India
Email: veena.s.sharma@gsk.com

Mrs Seema Shukla
Assistant Director (T)
Export Inspection Council of India
3rd Floor, NDYMCA Cultural Centre Building, 1, Jai
Singh Road
New Delhi
Email: tech9@eicindia.gov.in

Mr Jasvir Singh
Representative
Federation of Indian Chambers of Commerce and
Industry (FICCI)
Mondelez
India
Tel: +91 9958995804
Email: Jasvir.Singh@mdlz.com

Mr Parmod Siwach
Assistant Director (T)
Export Inspection Council of India
3rd Floor, NDYMCA Cultural Centre Building, 1, Jai
Singh Road
New Delhi
India
Tel: +911123341263
Email: tech5@eicindia.gov.in

Mr Sohrab
Consultant on Food Safety
Asian Development Bank, Vietnam
Email: snpg123@yahoo.co.in

Ms Suneeti Toteja
Director (FSMS)
Food Safety and Standards Authority of India
FDA Bhawan, Near Bal Bhawan
New Delhi
India
Email: suneeti@fssai.gov.in

Dr Vandana Tripathy
Senior Scientist
AINP on Pesticide Residues
IARI
New Delhi
Tel: 011-25846396
Email: vs_agch@yahoo.com

INDONESIA - INDONÉSIE

Prof Purwiyatno Hariyadi
 Indonesia National Codex Committee
 Department of Food Science & Technology
 Bogor Agricultural University
 Seafast Center, LPPM IPB Campus, Darmaga Bogor
 Bogor
 Indonesia
 Tel: +62 251 8629905
 Email: phariyadi@ipb.ac.id

Ms Anna Melianawati
 Head of Division for Standard Application System
 Center for Standard Application System
 National Standardization Agency of Indonesia
 BPPT I Building, 10th Floor Jl. M.H. Thamrin No.8,
 Jakarta Pusat
 Indonesia
 Tel: +62213927422
 Email: anna@bsn.go.id

Mrs Endang Widyastuti
 Staff of Food Hygiene Section
 Sub Directorate of Food Hygiene
 Ministry of Health Republic of Indonesia
 Jalan H.R. Rasuna Said Blok X-5 Kav. 4-9 Jakarta
 Selatan Indonesia
 Jakarta
 Indonesia
 Tel: +62215221225
 Email: setago@yahoo.com

JAPAN - JAPON - JAPÓN

Dr Yayoi Tsujiyama
 Acting Director for International Standards Office
 Food Safety Policy Division, Food Safety and
 Consumer Affairs Bureau
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
 1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku
 Tokyo
 Japan
 Tel: +81-3-3502-8732
 Email: yayoi_tsujiyama170@maff.go.jp

Mr Katsuya Aizawa
 President
 Aizawa Shokusan Co.Ltd.
 2-48, Saiji Fukusaki-cyo Kanzaki-Gun
 Hyogo
 Japan
 Tel: +81-790-22-7118
 Email: aizawa_shokusan@mtj.biglobe.ne.jp

Mr Kei Kawahara
 Deputy Director
 Administration Division, Food Industry Affairs Bureau
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
 1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku
 Tokyo
 Japan
 Tel: +81-3-6744-0480
 Email: kei_kawahara400@maff.go.jp

Mr Hajime Kawamura
 Technical Expert
 Fisheries Processing Industries and Marketing Division,
 Fisheries Agency
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
 1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku
 Tokyo
 Japan
 Tel: +81-3-3501-1961
 Email: hajime_kawamura740@maff.go.jp

Mr Kenji Kuroiwa
 Technical Official
 Department of Environmental Health and Food Safety,
 Pharmaceutical Safety and Environmental Health B
 Ministry of Health, Labour and Welfare
 1-2-2, Kasumigaseki, Chiyoda-ku
 Tokyo
 Japan
 Tel: +81 3 3595 2326
 Email: codexj@mhlw.go.jp

Mr Minoru Matsukawa
 Section Chief
 Food Manufacture Affairs Division, Food Industry Affairs
 Bureau
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
 1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku
 Tokyo
 Japan
 Tel: +81-3-6744-0480
 Email: minoru_matsukawa520@maff.go.jp

Mr Hiroyuki Okochi
 Deputy Director
 Fish Ranching and Aquaculture Division, Fisheries
 Agency
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
 1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku
 Tokyo
 Japan
 Tel: +81-3-3502-0895
 Email: hiroyuki_okochi230@maff.go.jp

Mr Yusuke Shimizu
 Associate Director
 Food Safety Policy Division, Food Safety and
 Consumer Affairs Bureau
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
 1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku
 Tokyo
 Japan
 Tel: +81-3-3502-8732
 Email: yusuke_shimizu450@maff.go.jp

Mr Norio Yonezawa
 Assistant Director
 Analysis and Brewing Technology
 National Tax Agency
 3-1-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
 Tokyo
 Japan
 Tel: +81-3-3581-4161
 Email: Codex@nta.go.jp

**LAO PEOPLE'S DEMOCRATIC REPUBLIC
RÉPUBLIQUE DÉMOCRATIQUE POPULAIRE LAO
REPÚBLICA DEMOCRÁTICA POPULAR LAO**

Mrs Viengxay Vansilalom
Director
Food Control Division
Ministry of Health
Simouang road, MOH building
Vientiane Capital
Lao People's Democratic Republic
Tel: +856-20-55617964
Email: vvansilalom@gmail.com

MALAYSIA - MALAISIE – MALASIA

Ms Norrani Eksan
Deputy Director
Food Safety and Quality Division
Ministry of Health Malaysia
Level 4, Menara Prisma, Presint 3, No 26, Jalan
Persiaran Perdana Precint 3
Putrajaya
Malaysia
Tel: +603 88850797
Email: norrani@moh.gov.my

Ms Raizawanis Abdul Rahman
Principal Assistant Director
Food Safety and Quality Division
Ministry of Health Malaysia
Level 4, Menara Prisma, Presint 3, No 26, Jalan
Persiaran Perdana Precint 3
Putrajaya
Malaysia
Tel: +603 88850797
Email: raizawanis@moh.gov.my

MALDIVES - MALDIVAS

Mrs Shareefa Adam Manik
Director General
Maldives Food and Drug Authority Ministry of Health
Roashanee Building, 2nd Floor Sosun Magu,
Maldives
Tel: +960 3014311
Email: shareefa@health.gov.mv

Ms Khadeeja Nashwa
Scientific Officer
Maldives Food and Drug Authority
Ministry of Health
Roashanee Building/1st Floor Sosun Magu,
Male
Maldives
Tel: (+960)3014322
Email: nashva@health.gov.mv

MYANMAR

Ms Zin Zin Pyone
Assistant Director
Department of Food and Drug Administration
Ministry of Health and Sports
Pyi Gyi Zayar Road, Zaya Theidi Ward, Zabu Thiri
Township,
Nay Pyi Taw
Myanmar
Tel: 09-979704048
Email: dr.zinzipyone83@gmail.com

NEPAL - NÉPAL

Mr Sanjeev Kumar Karn
Director General
Department of Food Technology and Quality Control
Babarmahal,
Kathmandu
Nepal
Tel: +977-9849449589
Email: sanjeevkkarn@gmail.com

Dr Matina Joshi
Deputy Director General
Department of Food Technology and Quality Control
Babarmahal
Kathmandu
Nepal
Tel: +977-9841501690
Email: matina_joshi@yahoo.com

Mr Mohan Krishna Maharjan
Senior Food Research Officer
Department of Food Technology and Quality Control
Babarmahal,
Kathmandu
Nepal
Tel: +977-9841339911
Email: mkmaharjan@gmail.com

Mr Bhim Prasad Pulami
Senior Food Research Officer
Department of Food Technology and Quality Control
Babarmahal,
Kathmandu
Nepal
Tel: +977-9847065004
Email: bhimpulami78@gmail.com

Dr Atul Upadhyay
Senior Project Manager
Helen Keller International
Kathmandu
Nepal
Tel: +977-9862077504
Email: atul616@yahoo.com

PHILIPPINES - FILIPINAS

Ms Remedios Baclig
Member, NCO Sub-Committee on Codex Coordinating
Committee for Asia
Philippines

**REPUBLIC OF KOREA - RÉPUBLIQUE DE CORÉE -
REPÚBLICA DE COREA**

Dr Eunesub Lee
Deputy Director
Quarantine Policy Division
Ministry of Agriculture, Food, and Rural Affairs
Sejong Government Complex
94, Dasom2-ro, Sejong-si
Republic of Korea
Tel: +82-44-201-2080
Email: leeunesub@korea.kr

Mr Jongsoo Kim
Deputy Director
Food Import Policy Division
Ministry of Food and Drug Safety
Osong Health Technology Administration Complex,
187, Osongsaengmyeong 2-ro, Osong-eup Cheongju-
si, Chungcheongbuk-do
Republic of Korea
Tel: +82-043-719-2159
Email: jongsookim@korea.kr

Mr Chanmin Jeong
Deputy Director
Food Industry Policy Division
Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs
Sejong Government Complex
94 Dasom 2-ro, Sejong-si, Republic of Korea
Email: jcm1214@korea.kr

Dr Poongho Kim
Senior researcher
National Institute of Fisheries Science
216 Gijanghaean-ro, Gijang-eup, Gijang-gun Busan
Republic of Korea
Email: phkim1@korea.kr

Dr Kyujai Han
Principal Research Scientist
Korea Food Research Institute
1201-62, Anyangpangyo-ro, Bundang-gu Seongnam-si
Republic of Korea
Tel: +82-31-780-9120
Email: hankj@kfri.re.kr

Dr Seongweon Jeong
Senior Researcher
Korea Food Research Institute
1201-62, Anyangpangyo-ro, Byndang-gu, Seongnam-
si, Gyeonggi-do
Republic of Korea
Tel: +82-31-780-9120
Email: donow@kfri.re.kr

Ms Boyoung Noh
Korea Food Research Institute
1201-62, Anyangpangyo-ro, Bundang-gu, Seongnam-
si, Gyeonggi-do
Republic of Korea
Email: bynoh@kfri.re.kr

Ms Jieun Yoon
Researcher
Food Policy Coordination Division
Ministry of Food and Drug Safety
Osong Health Technology Administration Complex,
187, Osongsaengmyeong 2-ro, Osong-eup,
Heungdeok-gu Cheongju-si, Chungcheongbuk-do
Republic of Korea
Tel: 82-43-719-2024
Email: oshare5@naver.com

Ms Jieun Lee
Researcher
Korea Food Research Institute
1201-62, Anyangpangyo-ro, Bundang-gu, Seongnam-
si, Gyeonggi-do
Republic of Korea
Email: 07705@kfri.re.kr

Mrs Jeonghae Rho
Professor
Inha University 100, Inha-ro, Nam-gu, Incheon, Korea
Incheon-si
Republic of Korea
Tel: +82-10-5246-8666
Email: drnojh@lycos.co.kr

SINGAPORE - SINGAPOUR - SINGAPUR

Dr King Tiong, Paul Chiew
Group Director, Laboratories Group
Agri-Food & Veterinary Authority of Singapore
10 Perahu Road
Singapore
Tel: +65 6795 2828
Email: paul_chiew@ava.gov.sg

Dr Kwok Onn Wong
Director, Regulatory Programmes Department
Regulatory Administration Group
Agri-Food & Veterinary Authority of Singapore
52, Jurong Gateway Road, #14-01
Singapore
Singapore
Tel: +6568052895
Email: wong_kwok_onn@ava.gov.sg

SRI LANKA

Dr Lakshman Gamlath
Director
Environmental health and food safety
Ministry of Health
No. 464, T.B Jaya Mawatha, Colombo 10
Colombo
Sri Lanka
Tel: 0094717723232
Email: ltgamlath@gmail.com

THAILAND - THAÏLANDE - TAILANDIA

Ms Metanee Sukontarug
Advisor
National Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standards
50 Phaholyothin Road, Lad Yao, Chatuchak
Bangkok
Thailand
Tel: +66 (2) 561 2277
Email: metanee@acfs.go.th

Mrs Chutiwan Jatupornpong
Standards Officer
National Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standards
50 Phaholyothin Rd, Ladyao, Chatuchak
Bangkok
Thailand
Tel: +66 (2) 561 2277
Email: chutiwan9@hotmail.com

Ms Jeerajit Dissana
Standards Officer
National Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standards
50 Phaholyothin Rd, Ladyao, Chatuchak
Bangkok
Thailand
Tel: +66 (2) 561 2277
Email: j_aommy@hotmail.com

Ms Chanakarn Kanchanakun
Member
Food Industry Club
The Federation of Thai Industries
170/21-22 9th Floor Ocean Tower 1 Bldg., New
Ratchadapisek Rd., Klongtoey
Bangkok
Thailand
Tel: (+66) 2-261-2684-6
Email: chanakarn@thaifood.org

Ms Pichsinee Larpkachornsa-nguan
Member
Thai Chamber of Commerce
12/1 Moo4 , Namai,Ladlumkaew
Pathumthani
Thailand
Tel: (+66) 8 6051 1039
Email: pahn05@hotmail.com

Ms Huai-hui Lee
Member
Food Industry Club
The Federation of Thai Industries
170/21-22 9th Floor Ocean Tower 1 Bldg., New
Ratchadapisek Rd., Klongtoey,
Bangkok
Thailand
Tel: (+66) 2-261-2684-6
Email: chanakarn@thaifood.org

Ms Korwadee Phonkliang
Standards Officer (Senior Professional Level)
National Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standards
50 Phaholyothin Rd, Ladyao, Chatuchak
Bangkok
Thailand
Tel: +66 (2) 561 2277
Email: korwadeep@hotmail.com

Mrs Naowarath Tangthai
Food and Drug Technical Officer (Senior professional
level)
Bureau of Food
Food and Drug Administration
88/24 Tiwanon Road
Nonthaburi
Thailand
Tel: (66) 2591 8462
Email: vawfda@hotmail.com

VIET NAM - VIETNAM

Mr Ngoc Anh Toan Nguyen
Assessor
Food, Agricultural, Aquatic and Chemical Department
Quality Assurance and Testing center 3
49 Pasteur street, District 1
Ho Chi Minh
Viet Nam
Tel: 126 226 2700
Email: nn-anhtoan@quatest3.com.vn

Mr Ngoc Quynh Vu
Director
Vietnam Codex Office
Vietnam Food Administration
135 Nui truc street
Viet Nam
Tel: 913 552166
Email: yungocquynh@vfa.gov.vn

MEMBERS OUTSIDE THE REGION/ MEMBRES EXTÉRIEURS À LA RÉGION / MIEMBROS DE FUERA DE LA REGION

AUSTRALIA - AUSTRALIE

Ms Slava Zeman
Department of Agriculture and Water Resources
1/50 G, Shantipath, Chanakyapuri
New Delhi
India
Tel: +91 11 4149 4354
Email: slava.zeman@dfat.gov.au

Ms Nora Galway
Department of Agriculture and Water Resources
GPO Box 858
Canberra
Australia
Tel: +61262725141
Email: nora.galway@agriculture.gov.au

KENYA

Mrs Alice Okelo Akoth Onyango
FAO/WHO CCAFRICA Coordinator Contact Point
Kenya Bureau of Standards
P.O.Box 54974
Nairobi
Kenya
Tel: +254 722268 225/+254206948303
Email: akothe@kebs.org

Mrs Muchemi Grace Nyawira
Head of PCPB Laboratory
Laboratory
Pest Control Products Board
P.O. BOX 13794
Nairobi
Kenya
Tel: +254 723809619
Email: muchemi.grace@gmail.com

Mr David Kipyegon Komen
Economist
National Treasury
P. O. Box 30007
Nairobi
Kenya
Tel: 254 722223937
Email: d.komen2004@yahoo.com

Dr Kimutai Maritim
 Assistant Director
 Project Coordination-SMAP
 Directorate of Veterinary Services
 Private Bag Kabete
 Nairobi
 Kenya
 Tel: +254 722601653
 Email: kimutaimaritim@yahoo.co.uk

SWITZERLAND/SUISSE/SUIZA

Ms Awilo Ochieng Pernet
 Chairperson, Codex Alimentarius Commission
 Division of International Affairs
 Federal Office of Public Health, FOPH
 CH-3003, Bern, Switzerland
 Tel: +41 31 322 0041
 Email: awilo.ochieng@blv.admin.ch

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

Mrs Doreen Chen-Moulec
 International Issues Analyst
 Food Safety and Inspection Service; Office of CODEX
 U.S. Department of Agriculture
 1400 Independence Ave
 Washington, DC
 United States of America
 Tel: 202-720-4063
 Email: Doreen.Chen-Moulec@fsis.usda.gov

UNITED NATIONS AND OTHER RELATED ORGANIZATIONS - NATIONS UNIES ET AUTRES ORGANISATIONS APPARENTÉES - NACIONES UNIDAS Y OTRAS ORGANIZACIONES AFINES

INTERNATIONAL ATOMIC ENERGY AGENCY (IAEA)

Mr James Jacob Sasanya
 Food Safety Specialist
 Nuclear Sciences and Application (NA)
 IAEA (Joint FAO/IAEA)
 Vienna International Centre, PO BOX 100
 Vienna
 Austria
 Tel: 00431260026058
 Email: j.sasanya@iaea.org

INTERNATIONAL NON-GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS/ ORGANISATIONS NON-GOUVERNEMENTALES INTERNATIONALES/ ORGANIZACIONES INTERNACIONALES NO GUBERNAMENTALES

COUNCIL FOR RESPONSIBLE NUTRITION (CRN)

Dr James Griffiths
 Vice President
 Science & International Affairs
 CRN
 1828 L St., NW Ste. 510
 Washington
 United States of America
 Tel: 202-204-7662
 Email: jgriffiths@crnusa.org

Dr Boon-hwa Lim
 Manager
 Regulatory Affairs
 CRN-DSM
 DSM Nutritional Products Asia 78 Shenton Way #21-01
 Singapore 079120
 Singapore
 Tel: +65-6325-6231
 Email: boon-hwa.lim@dsm.com

Dr Daniel Marsman
 Head, Product Safety
 Product Safety
 CRN - Procter & Gamble
 P&G 8700 Mason-Montgomery Road
 Mason
 United States of America
 Tel: 513-698-6088
 Email: marsman.ds@pg.com

FOOD INDUSTRY ASIA (FIA)

Ms Yifan Jiang
 Regional Regulatory Affairs Manager
 Food Industry Asia (FIA)
 1 Scotts Road, Shaw Centre #19-07/08
 Singapore
 Tel: +65 6235 3854
 Email: yifan.jiang@foodindustry.asia

Ms Yvonne Lim
 Regulatory Affairs Executive
 Food Industry Asia
 1 Scotts Road
 Singapore
 Tel: 93839172
 Email: yvonne.lim@foodindustry.asia

INTERNATIONAL COUNCIL OF BEVERAGES ASSOCIATIONS (ICBA)

Mr Sunil Adsule
 Director, SRA
 Scientific & Regulatory Affairs
 Coca-Cola India
 One Horizon Center Golf Course Road
 Gurgaon
 India
 Email: sadsule@coca-cola.com

Mr Virendra Landge
 Representative
 Indian Beverage Association
 5th Floor, PHD House Siri Fort Road
 NEW DELHI
 India
 Email: vlandge@coca-cola.com

INTERNATIONAL FOOD POLICY RESEARCH INSTITUTE (IFPRI)

Dr Anne MacKenzie
 Head, Standards and Regulatory Issues International
 Food Policy Research Institute (IFPRI)
 6442 Aston Rd Ottawa,
 ON Canada, K4M1B3
 Tel: + 1 613 692 0211
 Fax: +1 613 692 6020
 Email: a.mackenzie@cgjar.org

INTERNATIONAL GLUTAMATE TECHNICAL COMMITTEE (IGTC)

Mr Akira Otabe
Email: akira_otabe@ajinomoto.com

INTERNATIONAL LIFE SCIENCES INSTITUTE (ILSI)

Ms Rekha Sinha
Executive Director
ILSI-India
Tel: 98100006794
Email: rsinha@ils-india.org

Mr D.h. Pai Panandiker
Chairman
ILSI-India
Tel: 09810005902
Email: panandiker@ils-india.org

SAFE SUPPLY OF AFFORDABLE FOOD EVERYWHERE (SSAFE)

Dr Himanshu Gupta
SSAFE
Email: himanshu.Gupta@nestle.com

KEYNOTE SPEAKER

Ms Noraini Dato' Mohd. Othman
Senior Director for Food Safety and Quality

Ministry of Health Malaysia
Level 3, Block E7, Parcel E, Federal Government
Administration Center 62590
Putrajaya
Malaysia
Tel: +603-88833502
Email: noraini_othman@moh.gov.my

OBSERVER COUNTRY**TIMOR LESTE**

Mr Narciso Fernandes
National Director
Policy and Coordination Ministry of Health Caicoli, Dili
Timor Leste Dili
Email: narciso.fernandes1107@gmail.com

INTERNATIONAL GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS**FAO**

Dr Markus Lipp
JECFA Secretariat, Scientific Advice
AGFF
Food and Agriculture Organization
Via delle Terme di Caracalla
Rome
Italy
Tel: +39 06570 53283
Email: markus.lipp@fao.org

Mr Makoto Sakshita
Project Coordinator
Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO)
Regional Office for Asia and the Pacific (RAP) Malivan
Mansion, 39 Phra Atit Road Bangkok, Thailand
Tel: (+662) 697-4354; Fax: (+662) 697-4477
Email: makoto.sakashita@fao.org

Ms Shashi Sareen
Senior Advisor, Food Safety and Quality
FAO Regional Office for Asia and the Pacific
39 Phra Athit Road
Bangkok
Thailand
Tel: +66 2 6974143
Email: shashi.sareen@fao.org

Dr Masami Takeuchi
Food Safety Officer FAO GM Foods Platform Manager
Food Safety and Quality Unit Agriculture and Consumer
Protection Department
Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO)
Viale delle Terme di Caracalla
Rome
Italy
Tel: +39 06 570 53076
Email: Masami.Takeuchi@fao.org

WHO

Dr Kazuaki Miyagishima
Director
Department of Food Safety and Zoonoses (FOS)
World Health Organization (WHO)
20, avenue Appia
Geneva 27
Switzerland
Tel: +41 22 791 2773
Email: miyagishimak@who.int

Mr Peter Sousa Hoejskov
Technical lead Food Safety
Division of Health Security and Emergencies
World Health Organization Regional Office for Western
Pacific
Manila
Philippines
Tel: +63 2 5289914
Email: hoejskovp@wpro.who.int

Dr Ritu Chauhan
National Professional Officer for IHR in WHO Country
Office, India
HSE
WHO Country Office
RK Khanna Stadium, Africa Avenue
New Delhi
India
Tel: +91 11 66564800
Email: chauhanr@who.int

Mr Gyanendra Gongal
Scientist
International Health and Regulation
World Health Organization
WHO Regional Office for South East Asia World Health
House Mahatma Gandhi Marg Indraprasta Estate
New Delhi
India
Tel: +91-11-23370804
Email: gongalg@who.int

Mrs Catherine Mulholland
Administrator Codex Trust Fund
Food Safety, Zoonoses and Foodborne Diseases
World Health Organization
20, avenue Appia
Geneva
Switzerland
Tel: +41227913080
Email: mulhollandc@who.int

SECRETARIATS

HOST COUNTRY SECRETARIAT

Mr Perumal Karthikeyan
Assistant Director (Codex and Regulations)
Food Safety and Standards Authority of India
FDA Bhawan Near Bal Bhavan Kotla Road
New Delhi
India
Tel: 91-11- 23237419
Email: baranip@yahoo.com

Mr Puneet Gupta
Technical Officer
Food Safety and Standards Authority of India
FDA Bhawan Near Bal Bhavan Kotla Road
New Delhi
India
Tel: 8285878875
Email: puneet88gupta@gmail.com

Ms Sakshee Pipliyal
Technical Officer
Food Safety and Standards Authority of India
FDA Bhawan Near Bal Bhavan Kotla Road
New Delhi
India
Tel: 8802498553
Email: sakee25@gmail.com

Ms Sukhmani Singh
Technical Officer - Codex
Ministry of Health and Family Welfare
Food Safety And Standards Authority Of India
Fda Bhawan, Kotla Road 110002
New Delhi
India
Email: sukhmax@googlemail.com

CODEX SECRETARIAT

Ms Annamaria Bruno
Senior Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Via delle Terme di Caracalla
Rome
Italy
Email: Annamaria.Bruno@fao.org

Ms Takako Yano
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla,
Rome
Italy
Tel: +39 06570 55868
Email: takako.yano@fao.org

Ms Lingping Zhang
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla,
Rome
Italy
Tel: +39 06570 53218
Email: Lingping.zhang@fao.org

Mr Roberto Sciotti
Codex Records & Information Management Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
Rome
Italy
Tel: +390657056141
Email: roberto.sciotti@fao.org

Annexe II**ALLOCATION PRINCIPALE PRONONCÉE PAR MADAME NORAINI BINTI DATO' MOHD. OTHMAN,
DIRECTRICE PRINCIPALE DE LA DIVISION DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE ET DE LA QUALITÉ DES
ALIMENTS, MINISTÈRE MALAISIEU DE LA SANTÉ****Rôle du Codex dans le renforcement des systèmes nationaux de contrôle des aliments dans la
région Asie – la voie à suivre**

Monsieur Sanjay Dave, président de la vingtième session du Comité de coordination FAO/OMS pour l'Asie,
Madame Awilo Ochieng Pernet, présidente de la Commission du Codex Alimentarius,
Monsieur Yayoi Tsujiyama, vice-président de la Commission du Codex Alimentarius,
Organisation mondiale de la Santé,
Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture,
Secrétariat du Codex,
Secrétariat du CCASIA,

Mesdames et Messieurs les délégués,

Avant tout, j'aimerais remercier la FAO et l'OMS, et le secrétariat du Codex de cette occasion qui m'est donnée d'être la première personne à prononcer une allocution spéciale pendant la session du Comité de coordination FAO/OMS pour l'Asie (CCASIA); et je suis très honorée d'être invitée à prononcer une allocution sur le rôle du Codex dans le renforcement des systèmes nationaux de contrôle des aliments dans la région Asie – la voie à suivre.

Je me félicite de ce nouveau point inscrit à l'ordre du jour car il offre aux membres de la région la possibilité de discuter de leurs systèmes nationaux de contrôle des aliments ainsi que leur rôle et de leurs responsabilités en matière de sécurité sanitaire des aliments. Il donne l'occasion d'un débat dynamique sur les questions qui préoccupent le plus la région.

Mesdames et Messieurs les délégués,

Comme beaucoup d'entre vous le savent, le CCASIA a été créé en 1976 et comprend actuellement 23 pays membres. Les principales responsabilités du CCASIA sont de définir les problèmes et les besoins de la région concernant les normes alimentaires et les contrôles alimentaires, de recommander à la Commission l'élaboration de normes mondiales pour des produits intéressant la région et d'élaborer des normes régionales pour des produits alimentaires entrant exclusivement ou quasi exclusivement dans le commerce intrarégional de l'Asie.

Ma communication commence par un résumé des principales contributions du CCASIA, et met ensuite en lumière les principaux obstacles qui entravent la capacité des pays asiatiques de traiter les questions de sécurité sanitaire des aliments. Il formule plusieurs recommandations sur la voie à suivre pour surmonter ces difficultés, permettre au CCASIA de demeurer pertinent et de jouer un rôle moteur dans l'établissement de normes alimentaires internationales.

Mesdames et Messieurs les délégués,

Quatre décennies après sa création, on constate que le CCASIA a eu un impact et a réalisé des progrès significatifs dans l'identification et la définition de normes Codex qui facilitent le commerce international. Le CCASIA a élaboré plusieurs normes régionales Codex pour des produits alimentaires faisant l'objet d'échanges exclusivement intrarégionaux, comme par exemple la *Norme régionale pour la sauce au piment* et la *Norme régionale pour les produits à base de soja non fermenté*.

Des normes ont été lancées au plan régional par le CCASIA pour être ensuite converties en normes internationales, notamment la *Norme pour les produits à base de ginseng*.

Plusieurs pays membres du CCASIA participent activement en accueillant des comités du Codex:

- la Chine accueille le Comité du Codex sur les résidus de pesticides (CCPR) et le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) depuis 2007;
- la Malaisie accueille le Comité du Codex sur les graisses et les huiles (CCFO) depuis 2009;
- l'Inde accueille le Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires (CCSCH) depuis 2013.

Récemment, la République de Corée a été désignée à nouveau comme pays hôte du Groupe intergouvernemental spécial du Codex sur la résistance aux antimicrobiens, à la trente-neuvième session de la Commission du Codex Alimentarius, en juillet 2016.

Depuis sa création, le CCASIA a constitué un lieu de dialogue efficace qui réunit les autorités nationales chargées de la sécurité sanitaire des aliments dans la région. Des manifestations à caractère technique, des ateliers et des groupes de travail physiques ont été organisés à l'occasion du CCASIA pour échanger des informations, tirer les leçons de l'expérience et transmettre des connaissances en matière de sécurité sanitaire des aliments aux membres de la région.

Mesdames et Messieurs les délégués,

L'Asie est le plus grand continent du monde, en termes de superficie et de population. Il s'étend de l'Afghanistan à l'ouest au Japon à l'est, et représente 55 pour cent de la population mondiale. Plusieurs pays en Asie ont de fortes densités démographiques, comme la Chine, l'Inde et l'Indonésie. Compte tenu des différents niveaux de développement dans la région Asie, de ses divergences économiques, sociales et politiques, assurer la sécurité sanitaire des aliments a toujours été un défi important.

Permettez-moi de souligner les principaux défis auxquels nous sommes confrontés lorsqu'il s'agit de traiter les problèmes de sécurité sanitaire des aliments en Asie.

Malgré les efforts importants consentis par les pays de la région pour améliorer et renforcer les systèmes nationaux de contrôle alimentaire, on constate toujours des disparités notables dans les capacités et un manque de reconnaissance au niveau décisionnel de la sécurité sanitaire comme faisant partie du programme de développement national. Tout cela a entravé la mise en place d'un système efficace et moderne de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments conforme aux principes qui sont adoptés par le Codex.

On constate ainsi dans certains pays de la région:

- une législation en matière de sécurité sanitaire des aliments dépassée et ne permettant pas de faire face aux problèmes de contrôle alimentaire existants ou émergents;
- une capacité inadéquate de mettre en œuvre un système de contrôle alimentaire efficace, à savoir inspection des denrées et application des normes, analyse des aliments et évaluation des risques;
- un manque de coordination qui se traduit par des textes législatifs fragmentés, une insuffisance du suivi et de la surveillance, un manque de partage des informations sur la sécurité sanitaire des aliments;
- des difficultés à gérer les incidents de sécurité sanitaire des aliments en raison du manque ou de l'absence de système de traçabilité permettant de repérer et d'isoler rapidement les denrées dangereuses afin qu'elles n'arrivent pas jusqu'aux consommateurs;
- des ressources insuffisantes, notamment ressources financières, ressources humaines et infrastructure pour améliorer le système de contrôle des aliments;
- des difficultés à utiliser les normes Codex dans le contexte national.

Ces déficiences peuvent compromettre les capacités d'un pays de protéger la santé des consommateurs. Les pays peuvent ne pas être à même de mettre en place une législation alimentaire qui soit en harmonie avec les normes Codex et de s'acquitter des obligations en matière de sécurité sanitaire des aliments qui découlent des accords commerciaux, qui dans la plupart des cas utilisent les normes Codex comme référence.

Il s'agit aussi de l'incapacité de réaliser l'équivalence pour faciliter le commerce, qui peut permettre de réduire le coût des contrôles réglementaires pour les gouvernements en réduisant la fréquence et l'ampleur des mesures de vérification.

Mesdames et Messieurs les délégués,

Un autre problème grave que je souhaite souligner est l'absence de structures et de processus efficaces du Codex au niveau national dans certains pays d'Asie.

Une telle situation peut se traduire notamment par:

- l'absence d'un processus consultatif qui permette à toutes les parties prenantes de participer à l'établissement des priorités de travail du Codex et de dégager des positions nationales sur des questions examinées aux réunions du Codex;
- l'absence de collaboration entre les scientifiques et les chercheurs dans le pays et dans la structure nationale du Codex, collaboration qui permettrait d'assurer un accès rapide et pertinent à l'information et aux données scientifiques utiles aux travaux du Codex;
- la préparation insuffisante des délégués nationaux qui participent aux réunions du Codex et doivent en rendre compte à leur retour – il leur faut comprendre les implications nationales des travaux et des décisions du Codex et agir en conséquence.

Le défi dont je souhaite vous entretenir maintenant est celui de la participation aux travaux du Codex. De nombreux pays en développement ont de grandes difficultés à participer aux travaux du Codex en raison de contraintes de coûts et de capacités. Ces contraintes sont à l'origine des difficultés rencontrées par le personnel pour comprendre pleinement les questions du Codex et par voie de conséquence pour fournir des contributions nationales aux travaux du Codex. Ce manque de participation peut se traduire par l'élaboration de normes Codex qui ne prennent pas suffisamment en compte les besoins et la situation en Asie.

Par ailleurs, comme vous le savez tous, la fourniture de données scientifiques ou la production de données et la réalisation d'analyse de risques sont des étapes fondamentales dans l'élaboration des normes alimentaires. De nombreux pays en développement n'ont cependant pas les ressources ni les mécanismes voulus pour produire des données pertinentes de qualité, ce qui les empêche d'élaborer des normes alimentaires nationales fondées sur la science et de produire les données nécessaires pour participer pleinement au processus normatif du Codex. Leurs préoccupations ne sont donc ni articulées ni prises en considération dans l'établissement des normes du Codex.

Mesdames et Messieurs les délégués,

Les défis que doivent relever les pays sont en outre aggravés par les questions émergentes dans la région. Ce sont notamment:

- l'émergence de la résistance aux antimicrobiens;
- la gestion des nouvelles techniques;
- l'altération des aliments et la fraude;
- la commercialisation en ligne qui se développe rapidement;
- l'utilisation des médias sociaux pour diffuser des craintes ou pour signaler des crises alimentaires bien avant les annonces officielles des autorités chargées de la sécurité sanitaire des aliments, ou pour diffuser des informations inexactes sur la sécurité sanitaire des aliments;
- l'impact du changement climatique sur la sécurité sanitaire des aliments. Les pays manquent de capacités, et il n'y a pas d'efforts coordonnés au niveau de la région Asie pour traiter ces questions.

Je sais que les préoccupations soulevées par les questions émergentes seront aussi traitées au titre de l'un des points de l'ordre du jour de la présente session.

Mesdames et Messieurs les délégués,

Compte tenu:

- des défis et des questions émergentes dans la région;
- de l'importance du Codex dans l'élaboration de normes alimentaires et du rôle que lui reconnaît l'Organisation mondiale du commerce (OMC) comme point de référence en matière de sécurité sanitaire des aliments;

Je souhaiterais soumettre les recommandations suivantes à l'examen de la présente session:

- Les pays doivent se doter d'un système de contrôle des aliments efficaces. Un tel système est fondamental pour la protection de la santé des consommateurs. Il est important aussi pour renforcer le commerce international des denrées alimentaires. Il est impératif que les décideurs plaident en faveur d'un engagement politique au plus haut niveau pour renforcer le système de contrôle des aliments.
- Les pays doivent, autant que possible, mettre en place un mécanisme permettant d'harmoniser les cadres juridiques de sécurité sanitaire des aliments et les normes du Codex. Ils sont encouragés à

utiliser et à adopter les textes du Codex dans la législation et la politique nationales. Ils doivent tirer parti des outils et des directives du Codex, de la FAO et de l'OMS, comme par exemple les principes de l'analyse du risque fondés sur la science dans l'élaboration et/ou le renforcement de leur système national de contrôle des aliments.

- Les pays doivent mettre en place un processus structuré de consultation faisant intervenir toutes les parties prenantes pertinentes afin de formuler des positions concertées. Ils pourront ainsi contribuer de manière efficace aux travaux du Codex. Il est impératif pour cela d'établir au préalable une structure nationale du Codex qui fonctionne bien. Les pays sont encouragés à utiliser l'outil diagnostique FAO/OMS pour évaluer le programme national du Codex et déterminer les domaines où des améliorations peuvent être apportées.
- Les pays ayant des difficultés peuvent bénéficier du Fonds fiduciaire du Codex pour mener des activités de renforcement des capacités destinées à renforcer le système national de contrôle des aliments pour une participation efficace au Codex.
- Le CCASIA doit créer une tribune appropriée pour gérer conjointement les questions émergentes ayant trait à la sécurité sanitaire des aliments qui présentent un intérêt commun pour la région. Par exemple, un effort commun pourra être déployé pour renforcer la communication en matière de sécurité sanitaire des aliments afin de traiter le problème de la propagation rapide d'informations erronées sur les médias sociaux.
- Les pays peuvent utiliser le document sur les activités intéressant l'Asie, comme par exemple l'annexe V du rapport de la dix-neuvième session du CCASIA, qui ont été développées précédemment ainsi que les stratégies et cadres de travail au niveau régional de la FAO et de l'OMS, qui peuvent servir de référence pour renforcer l'infrastructure de sécurité sanitaire des aliments de ses pays membres ainsi que la contribution de la région aux travaux du Codex.
- Il faut établir une coordination et des réseaux plus intenses entre les pays de la région afin de pouvoir présenter une voie asiatique au Codex. Il s'agit notamment du partage des données issues de l'évaluation des risques, en particulier dans les pays d'Asie qui ont des méthodes analogues de consommation et de préparation des aliments.

Mesdames et Messieurs les délégués,

En conclusion, les défis à relever dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments et leur complexité continuant de croître et d'évoluer, nous pouvons et nous devons faire mieux, individuellement en tant que nation ou collectivement dans le cadre de la région Asie, pour améliorer notre système de contrôle des aliments.

À ce titre, je crois fermement que les pays asiatiques doivent contribuer davantage aux travaux du Codex. Notant l'importance du Codex, les pays doivent s'efforcer d'harmoniser la législation nationale avec les normes Codex.

Les membres du CCASIA doivent collaborer plus étroitement et établir des réseaux plus solides pour mieux faire entendre la voix de l'Asie et ainsi rester pertinent et jouer un rôle moteur dans l'établissement de normes alimentaires internationales.

Je souhaite à tous des débats fructueux tout au long de la session, notamment dans la recherche de nouvelles approches afin d'assurer une sécurité sanitaire des aliments qui confortera les progrès importants déjà réalisés par le CCASIA.

Merci de votre attention.

Annexe III**AMENDEMENTS AUX NORMES RÉGIONALES DU CCASIA**

(pour adoption)

Les nouveaux textes ajoutés apparaissent en **caractères gras/soulignés**.Les textes éliminés apparaissent en ~~caractères barrés~~.**Première partie:****AMENDEMENTS À LA SECTION 8 «MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE» DE LA NORME RÉGIONALE POUR LE TEMPEH (CODEX STAN 313R-2013)****8. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE**

Pour vérifier la conformité avec cette norme, on utilisera les méthodes d'analyse et d'échantillonnage figurant dans les Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées (CODEX STAN 234-1999) se rapportant aux dispositions de la présente norme.

Mesure	Méthode	Principe	Type
Teneur en humidité	AOAC 925.09 AACCI 44-40.4	Gravimétrie (étuve à vide)	†
Teneur en protéines	NMKL 6, 2004 ou AOAC 988.05 ou AACCI 46-16.01 (Coefficient d'azote 5.71)	Titrimétrie, Kjeldahlisation	†
Teneur en lipides	ISO 1211 IDF 1:2010	Gravimétrie	†
Fibres brutes	ISO 5498:1981; ou AOAC 962.09; ou AACCI 32-10,01	Filtration à fibre céramique	†

Deuxième partie:**AMENDEMENTS À LA SECTION 4.2.2 «ADDITIFS ALIMENTAIRES» DE LA NORME RÉGIONALE POUR LES PRODUITS À BASE DE SOJA NON FERMENTÉ (CODEX STAN 322R-2015)****4.2.2 Lait de soja composé/aromatisé et lait à base de soja**

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
Antioxydant		
<u>307a,b,c</u>	<u>Tocophérols</u>	<u>200 mg/kg</u>
Exaltateur d'arôme		
508	Chlorure de potassium	1 000 mg/kg

Troisième partie:**AMENDEMENT À LA SECTION 4.5 « ADDITIFS ALIMENTAIRES » DE LA NORME RÉGIONALE POUR LA SAUCE AU PIMENT (CODEX STAN 306R-2011)****4.5 AGENTS DE CONSERVATION**

N° SIN	Additif alimentaire	Limite maximale
220	Anhydride sulfureux	300 mg/kg (en tant que SO ₂ résiduel) (seul ou en combinaison)
221	Sulfite de sodium	
222	Sulfite acide de sodium	
223	Métabisulfite de sodium	
224	Métabisulfite de potassium	
225	Sulfite de potassium	
227	Sulfite acide de calcium	
228	Bisulfite de potassium	
539	Sodium thiosulfate	

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES PRODUITS D'ALGUE PORPHYRA**(N14-2011)****(À l'étape 5/8)****1. CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme s'applique aux produits d'algue porphyra séchée, grillée ou assaisonnée du genre *Pyropia*, qui sont définis à la section 2 ci-dessous, lorsque ce produit est destiné à la consommation directe, y compris pour la restauration ou le reconditionnement, et à la transformation ultérieure si besoin est.

2. DESCRIPTION**2.1 Définition du produit**

Les produits d'algue porphyra sont préparés principalement avec de l'algue porphyra crue, qui appartient au genre *Pyropia*. Tous les produits sont séchés et peuvent, après séchage, être grillés et/ou assaisonnés.

2.2 Aspect

Le produit peut se présenter sous différents aspects, notamment un fragment déchiqueté, une feuille, un rouleau, un morceau rond, etc. Toute présentation du produit est autorisée à condition qu'il soit conforme à toutes les exigences de la présente norme, et qu'il fasse l'objet d'une description adéquate sur l'étiquette afin de ne pas tromper le consommateur ou l'induire en erreur.

2.3 Types de produits**2.3.1 Produits d'algue porphyra séchée****2.3.1.1 Algues porphyra séchées**

L'algue porphyra séchée est le produit obtenu à partir d'algue porphyra crue, qui est lavée, hachée/coupée, moulée, déshydratée et séchée après récolte (1° produits séchés). Un nouveau processus de séchage peut être appliqué à des fins de conservation longue durée (2° produits séchés).

2.3.1.2 Autre algues porphyra séchées

On entend par Autre algues porphyra séchées le produit autre que celui défini à la section 2.3.1.1.

2.3.2 Produit d'algue porphyra grillée

Le produit d'algue porphyra grillée est le produit obtenu à partir d'algue porphyra séchée, comme défini à la section 2.3.1, qui est grillée sans être assaisonnée, de sorte que les caractéristiques physicochimiques, comme la couleur, l'humidité et la texture peuvent être modifiées.

2.3.3 Produits d'algue porphyra assaisonnée**2.3.3.1 Algues porphyra assaisonnées**

L'algue porphyra assaisonnée est le produit obtenu à partir d'algue porphyra séchée, comme défini à la section 2.3.1, qui est assaisonnée avec tout ingrédient facultatif, défini à la section 3.1.2. Le produit peut être grillé, sauté, frit, traité avec de l'huile comestible, etc. avant ou après avoir été assaisonné.

2.3.3.2 Algues porphyra assaisonnées pour infusion

L'algue porphyra assaisonnée pour infusion est le produit obtenu à partir d'algue porphyra séchée, comme défini à la section 2.3.1.1, qui est brisée et grillée ou sautée. Le produit est déjà assaisonné ou un assaisonnement lui est ajouté au moment où il est consommé. De l'eau bouillante est ajoutée avant la consommation.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ**3.1 Composition****3.1.1 Ingrédients de base**

Algue porphyra crue qui appartient au genre *Pyropia*, comme défini à la section 2.1.

3.1.2 Ingrédients facultatifs

Dans la mesure où le poids de l'ingrédient de base, qui est défini à la section 3.1.1, représente plus de 60 pour cent, d'autres algues marines comestibles, qu'elles soient ajoutées intentionnellement ou non, peuvent être utilisées pour les produits définis à la section 2.3.1. Lorsque d'autres algues marines comestibles sont mélangées, il doit en être tenu compte dans le nom des produits conformément aux dispositions de la section 8.1.

Tout autre ingrédient peut être utilisé pour les produits définis à la section 2.3.3. Produits d'algue porphyra assaisonnée, et doit être de qualité alimentaire et conforme à toutes les normes Codex applicables, le cas échéant.

3.2 Facteurs de qualité

Le produit final doit maintenir sa saveur et sa couleur, qui sont propres aux matières premières et aux méthodes de transformation utilisées et doit être exempt de saveurs étrangères.

3.2.1 Teneur en humidité

Produits	Teneur en humidité (% maximal)
Produits d'algue porphyra séchée (section 2.3.1) dans le cas des 2° produits séchés	14 7
Produits d'algue porphyra grillée (section 2.3.2)	5
Produits d'algue porphyra assaisonnée (section 2.3.3) dans le cas d'algue porphyra assaisonnée pour infusion (section 2.3.3.2)	5 10

3.2.2 Indice d'acide

Produits	Maximum (mg KOH/g)
Produits d'algue porphyra assaisonnée, frits ou traités avec huile comestible (section 2.3.3)	3,0

3.3 Classification des unités défectueuses

Tout récipient qui ne répond pas à une ou plusieurs des spécifications applicables en matière de qualité stipulées à la section 3.2 doit être considéré comme «défectueux».

3.4 Acceptation du lot

Un lot doit être considéré comme acceptable lorsque le nombre d'unités «défectueuses» requises à la section 3.3 ne dépasse pas le critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié, en fonction d'un niveau de qualité acceptable (NQA) de 6,5.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 Produits d'algue porphyra séchée et produits d'algue porphyra grillée

Aucun additif n'est autorisé.

4.2 Produits d'algue porphyra assaisonnée

Seuls les régulateurs de l'acidité, les antiagglomérants, les exaltateurs d'arômes, les édulcorants, les épaississants et les antioxydants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995)* dans les catégories d'aliments 04.2.2.2 et 04.2.2.8 ou répertoriés dans le tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* sont admissibles pour l'emploi dans les produits d'algue porphyra assaisonnée (voir section 2.3.3) conformes à la présente norme.

En outre, les additifs alimentaires suivants peuvent être utilisés.

SIN	Nom de l'additif alimentaire	Limite maximale (mg/kg)
Édulcorants		
950	Potassium d'acésulfame	300

4.2.1 Aromatisants

Les aromatisants utilisés dans ces produits doivent être conformes aux *Directives pour l'emploi des aromatisants* (CAC/GL 66-2008).

5. CONTAMINANTS

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de la *Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines dans les aliments destinés à la consommation humaine et animale* (CODEX STAN 193-1995). Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent également être conformes aux limites maximales de résidus pour les pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

6. HYGIÈNE

Il est recommandé de préparer et manipuler les produits couverts par les dispositions de la présente norme conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969) et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

Les produits doivent être conformes à tout critère microbiologique établi en conformité avec les *Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments* (CAC/GL 21-1997).

7. POIDS ET MESURES

7.1 Contenu (poids net)

Le contenu net du produit doit être exprimé en unité de poids («g» ou «kg») ou de nombre de feuilles, ou une combinaison de ces deux.

7.1.1 Classification des unités «défectueuses»

Tout récipient qui ne satisfait pas au critère du contenu net énoncé à la section 7.1 doit être considéré comme «défectueux».

7.1.2 Acceptation des lots

Un lot doit être considéré comme remplissant les conditions requises à la section 7.1 lorsque le nombre d'unités «défectueuses» requises à la section 7.1.1 ne dépasse pas le critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié, en fonction d'un NQA de 6,5.

8. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la *Norme Générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:

8.1 Nom des produits

Les noms des produits sont ceux définis à la section 2.3. Les produits peuvent être désignés par d'autres noms appropriés, en conformité avec la loi et les coutumes du pays dans lequel ils sont distribués et de manière à ne pas tromper le consommateur. Dans le cas où des algues marines comestibles autres que *Pyropia* sont incluses en tant qu'ingrédients facultatifs, il doit en être tenu compte dans le nom des produits.

8.2 Étiquetage du contenu net

Le contenu net doit être indiqué conformément aux dispositions de la section 7.1. Pour ce qui concerne les emballages destinés à la vente au détail, le poids doit être indiqué conformément aux exigences du pays importateur.

8.3 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Les renseignements concernant les récipients non destinés à la vente au détail doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et du nom et de l'adresse du fabricant et/ou de l'emballleur, lesquels devront figurer sur le récipient. Toutefois, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant et/ou de l'emballleur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette dernière puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

Les matières étrangères comestibles¹ doivent être identifiées et indiquées de manière appropriée sur l'étiquette du récipient ou dans les documents d'accompagnement.

9. EMBALLAGE

Les matériaux d'emballage utilisés pour les produits destinés à la vente au détail doivent être totalement transparents sauf les zones réservées à l'impression, ou totalement opaques. De plus, les produits doivent être emballés de manière à les protéger de l'humidité.

10. MÉTHODE D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE²

Pour vérifier la conformité avec la présente norme, on utilisera les méthodes d'analyse et d'échantillonnage figurant dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CODEX STAN 234-1999) se rapportant aux dispositions de la présente norme.

10.1 Échantillonnage

L'échantillonnage des lots pour examen du produit doit être effectué conformément aux *Directives générales sur l'échantillonnage* (CAC/GL 50-2004).

10.2 Examen organoleptique et physique

Les échantillons prélevés aux fins de l'examen organoleptique et physique doivent être évalués par des personnes ayant reçu la formation voulue.

10.3 Méthodes d'analyse

10.3.1 Préparation de l'échantillon pour essai

10.3.1.1 Humidité

Retirer les matériaux d'emballage de l'échantillon d'essai. Broyer l'échantillon à l'aide d'un broyeur et conserver dans un sachet en plastique hermétiquement fermé.

10.3.1.2 Indice d'acide

a) Extraction

Placer 50 g³ d'échantillon d'essai dans un erlenmeyer de 1 000 ml. Ajouter 500 ml d'éther de pétrole et remplacer ensuite l'air par du gaz N₂. Placer un bouchon sur l'erlenmeyer et laisser reposer pendant deux heures. Décanter la solution extraite (A) à travers un entonnoir muni de papier filtre, sur lequel Na₂SO₄ est monté pour réduire l'humidité, dans un ballon à fond plat de 1 000 ml. Ajouter 250 ml d'éther de pétrole au résidu dans l'erlenmeyer et décanter la solution extraite (B) dans le ballon à fond plat comme effectué précédemment. Laisser évaporer toute la solution extraite (mélange de la solution A et de la solution B) sur l'évaporateur rotatif sous vide à moins de 40°C.

10.3.2 Méthodes

Mesure	Méthode	Principe	Type
Teneur en humidité	AOAC 925.45	Gravimétrie, séchage sous pression atmosphérique	IV
Indice d'acidité	AOCS Cd 3d-63	Titrimétrie	I

¹ Les créatures ou les plantes marines qui ne sont pas nocives pour le corps humain et qui sont mélangées involontairement, inévitablement, naturellement au cours du processus de croissance dans la mer.

² La liste des méthodes d'analyse et d'échantillonnage sera retirée après adoption de la norme par la Commission.

³ Lorsque la détermination est difficile du fait du faible indice d'acidité, prendre une plus grande quantité d'échantillon.

APPENDICE I

Plans d'échantillonnage

Le niveau d'inspection approprié est sélectionné comme suit:

Niveau de contrôle I - Échantillonnage normal

Niveau de contrôle II - Conflits (effectif de l'échantillon aux fins d'arbitrage dans le cadre du Codex), mise en application ou nécessité d'une meilleure estimation du lot

PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE 1

(Niveau de contrôle I , NAQ = 6,5)

POIDS NET ÉGAL OU INFÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
4 800 ou moins	6	1
4 801 - 24 000	13	2
24 001 - 48 000	21	3
48 001 - 84 000	29	4
84 001 - 144 000	38	5
144 001 - 240 000	48	6
plus de 240 000	60	7
POIDS NET SUPÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB) MAIS NE DÉPASSANT PAS 4,5 KG (10 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
2 400 ou moins	6	1
2 401 - 15 000	13	2
15 001 - 24 000	21	3
24 001 - 42 000	29	4
42 001 - 72 000	38	5
72 001 - 120 000	48	6
plus de 120 000	60	7
POIDS NET SUPÉRIEUR À 4,5 KG (10 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
600 ou moins	6	1
601 - 2 000	13	2
2 001 - 7 200	21	3
7 201 - 15 000	29	4
15 001 - 24 000	38	5
24 001 - 42 000	48	6
plus de 42 000	60	7

APPENDICE II

PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE 2
(Niveau de contrôle II, NAQ = 6,5)

POIDS NET ÉGAL OU INFÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
4 800 ou moins	13	2
4 801 - 24 000	21	3
24 001 - 48 000	29	4
48 001 - 84 000	38	5
84 001 - 144 000	48	6
144 001 - 240 000	60	7
plus de 240 000	72	8
POIDS NET SUPÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB) MAIS NE DÉPASSANT PAS 4,5 KG (10 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
2 400 ou moins	13	2
2 401 - 15 000	21	3
15 001 - 24 000	29	4
24 001 - 42 000	38	5
42 001 - 72 000	48	6
72 001 - 120 000	60	7
plus de 120 000	72	8
POIDS NET SUPÉRIEUR À 4,5 KG (10 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
600 ou moins	13	2
601 - 2 000	21	3
2 001 - 7 200	29	4
7 201 - 15 000	38	5
15 001 - 24 000	48	6
24 001 - 42 000	60	7
plus de 42 000	72	8

Annexe V**AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES RÉGIONAL EN MATIÈRE D'HYGIÈNE POUR LES ALIMENTS
VENDUS SUR LA VOIE PUBLIQUE EN ASIE****(N05-2013)****(à l'étape 5/8)****INTRODUCTION**

1. On entend par «aliments vendus sur la voie publique» ou encore «aliments vendus dans la rue» les aliments et les boissons préparés et/ou vendus dans la rue ou autres lieux publics pour consommation immédiate ou consommation ultérieure sans autre transformation ou préparation¹. L'urbanisation et la croissance démographique devraient se poursuivre à un rythme rapide et les aliments vendus sur la voie publique, qui constituent pour l'essentiel mais pas exclusivement un phénomène urbain, se développeront en conséquence.

2. Les aliments vendus sur la voie publique sont appréciés non seulement pour leur grande diversité, leur saveur unique, leur accès facile mais aussi pour la sécurité alimentaire à un faible coût. Ils offrent un moyen d'existence à de très nombreux travailleurs. Ils préservent les traditions culinaires locales ou régionales.

SECTION 1 - OBJECTIFS

3. Le présent Code traite des conditions d'hygiène dont il faut tenir compte lorsqu'on élabore des mesures de contrôle relatives aux aliments vendus sur la voie publique.

SECTION 2 - CHAMP D'APPLICATION, UTILISATION ET DÉFINITIONS**2.1 Champ d'application**

4. Le présent Code définit les pratiques générales en matière d'hygiène qui doivent être suivies pour que les aliments vendus sur la voie publique soient sûrs. Il sera utile aux trois principales parties prenantes (les vendeurs/manipulateurs d'aliments, les consommateurs et les autorités compétentes) qui doivent intervenir pour que les aliments vendus sur la voie publique présentent les conditions d'hygiène voulues.

2.2 Utilisation

5. Le présent Code est destiné à être utilisé par les pays asiatiques afin de garantir la sécurité sanitaire et l'hygiène de tous les aliments vendus sur la voie publique.

2.3 Définitions

6. Aux fins du présent Code, les mots et expressions ci-après sont définis comme suit:

• Matériel²

Tout ou partie d'un appareil, récipient, conteneur, ustensile, mécanisme, instrument ou dispositif utilisé pour préparer, conserver, manipuler, nettoyer, vendre, fournir ou livrer des aliments.

• Propre

Exempt de saleté, poussière, graisse, déchet, résidus alimentaires ainsi que de toute autre matière étrangère et odeur indésirable.

• Eau propre²

Toute eau qui ne compromet pas la sécurité sanitaire des aliments dans les circonstances de son utilisation.

¹ *Essential safety requirements for street vended foods, OMS-1996.*

² *Code d'usages régional pour les aliments vendus sur la voie publique (Proche-Orient) (CAC/RCP 71R-2013).*

- **Contaminant³**

Toute substance qui n'est pas intentionnellement ajoutée à la denrée alimentaire ou à l'aliment utilisé pour nourrir les animaux dont les produits sont destinés à la consommation humaine, mais qui est cependant présente dans celle-ci ou celui-ci comme un résidu de la production (y compris les traitements appliqués aux cultures et au bétail et dans la pratique de la médecine vétérinaire), de la fabrication, de la transformation, de la préparation, du traitement, du conditionnement, de l'emballage, du transport ou du stockage de ladite denrée ou dudit aliment pour animaux, ou à la suite de la contamination par l'environnement. Le terme ne comprend pas les débris d'insectes, poil de rongeurs et autres substances étrangères.

- **Vaisselle/couverts**

Tout instrument utilisé pour préparer, servir et consommer des aliments (jetable ou non), et notamment verres, plateaux, assiettes, tasses, soucoupes, cuillères, fourchettes, louches, baguettes, etc.

- **Contamination croisée**

Transfert de microorganismes ou d'autres substances nocives d'un aliment (en général cru) à un autre soit par contact direct soit par les personnes qui manipulent les aliments, les surfaces de contact ou l'air. La contamination croisée peut aussi subvenir lorsque des aliments crus touchent ou gouttent sur des aliments cuits ou prêts à consommer.

- **Client/consommateur**

Personne ou groupe de personnes qui achète l'aliment pour le consommer.

- **Objets jetables**

Tout appareil, récipient, instrument, ustensile, serviette, gant ou emballage destiné à n'être utilisé qu'une seule fois pour la préparation, l'entreposage, l'exposition, le service ou la vente des aliments.

- **Surfaces en contact avec les aliments**

Toute surface susceptible d'entrer en contact avec les aliments pendant la préparation, la cuisson, la manipulation et le service

- **Manipulateur d'aliments⁴**

Toute personne qui touche les aliments, du matériel ou un ustensile utilisé dans la manutention des aliments, ou qui entre en contact avec eux

- **Hygiène des aliments³**

Conditions et mesures nécessaires pour la production, l'élaboration, l'emmagasinement et la distribution des denrées alimentaires afin d'obtenir des produits en bon état, salubres, inoffensifs et convenables pour la consommation humaine.

- **Sécurité sanitaire des aliments⁵**

Assurance que les aliments sont sans danger pour le consommateur lorsqu'ils sont préparés et/ou consommés conformément à l'usage auquel ils sont destinés.

- **Micro-organismes²**

Tout organisme vivant microscopique susceptible d'être cause de maladie ou d'altération des denrées alimentaires.

- **Aliments périssables**

Aliments pouvant faire l'objet de détérioration et d'altération rapides et/ou de croissance de microorganismes avec ou sans production de toxines ou de métabolites lorsqu'ils ne sont pas conservés dans les conditions de stockage requises (notamment, lait et produits laitiers, œufs, viande, volaille, poisson, etc.).

³ Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius, dernière édition.

⁴ *Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments précuisinés et cuisinés en restauration collective* (CAC/RCP 39-1993).

⁵ *Directives régionales pour la conception de mesures de contrôle des aliments vendus sur la voie publique (Afrique)* (CAC/GL 22R-1997).

- **Ravageurs⁴**

Insectes, oiseaux, rongeurs et tous autres animaux capables de contaminer directement ou indirectement les aliments.

- **Eau potable/eau de boisson²**

Eau traitée qui est conforme aux directives de l'OMS pour la qualité de l'eau de boisson.

(La dernière version du document s'applique.)

- **Aliment cru**

Aliment qui n'est pas cuit.

- **Prêt à consommer**

Tout aliment (boissons comprises) qui est prêt à être consommé immédiatement (peut être cru ou cuit, chaud ou réfrigéré) sans subir d'autre transformation au point de vente.

- **Réceptif hermétiquement clos**

Désigne tout réceptif à usage alimentaire, par exemple:

- a) récipients hermétiquement fermés;
- b) bocaux hermétiques, avec fermeture de type étrier et couronne;
- c) bouteilles de lait fermées au moyen de capsules d'aluminium;
- d) bocaux et bouteilles de verre ou de plastique à capsules vissées;
- e) boîtes métalliques scellées.

- **Aliments vendus sur la voie publique**

Aliments et boissons préparés et/ou vendus dans la rue et autre lieu public pour consommation immédiate ou consommation ultérieure.

- **Centre de restauration situé sur la voie publique²**

Tout lieu ou établissement public destiné par l'autorité compétente à la préparation, à l'exposition et à la vente par plusieurs commerçants d'aliments sur la voie publique.

- **Étal destiné à la vente d'aliments sur la voie publique**

Désigne l'endroit où des aliments sont préparés, exposés, servis ou vendus au public. Il peut s'agir de charrettes, de tables, de tréteaux, de paniers, de chaises, de véhicules etc. avec ou sans roues ainsi que de toute autre structure qui y serait ajoutée.

- **Vendeur d'aliments sur la voie publique**

Toute personne qui vend des aliments sur la voie publique, sur un étal, dans un kiosque, dans une charrette ou dans un centre de restauration situé sur la voie publique.

- **Eaux usées**

Déversement d'eaux usées provenant de l'activité des vendeurs.

SECTION 3 - DISPOSITIONS GÉNÉRALES

3.1 Règles et réglementations

7. Des règles et réglementations appropriées doivent être rédigées de manière à être facilement appliquées, et permettre le contrôle des professions de la vente sur la voie publique comme partie intégrante du processus de préparation des aliments. Ces règles et réglementations doivent être établies, soit séparément, soit en les incorporant dans la législation alimentaire existante.

3.2 Enregistrement/licences des vendeurs

8. Lorsque la législation nationale l'exige, les vendeurs d'aliments sur la voie publique doivent être enregistrés auprès de l'autorité compétente ou titulaires d'une licence délivrée par l'autorité compétente avant de démarrer leur entreprise. La preuve de l'inscription ou de l'identité émise par l'autorité compétente doit être mise en évidence sur la charrette, le kiosque etc.

9. L'autorité compétente doit délivrer ou renouveler la licence de tout vendeur d'aliments sur la voie publique qui se conforme à l'ensemble des dispositions du code d'usages en matière d'hygiène établi par l'autorité compétente.

SECTION 4 - PARTIES PRENANTES DANS LA VENTE D'ALIMENTS SUR LA VOIE PUBLIQUE

10. La présente section traite des rôles et des responsabilités essentielles des trois parties prenantes importantes.

4.1 Vendeurs d'aliments sur la voie publique

11. Tous ceux qui interviennent dans la vente d'aliments sur la voie publique doivent observer pendant leur activité les règles suivantes:

- **Hygiène personnelle:** porter des vêtements propres, des gants propres et jetables, une résille, etc. Avoir en permanence les ongles des mains courts et propres, et éviter de porter des bijoux, des ornements etc. durant la préparation des aliments. Les coupures non infectées seront entièrement protégées au moyen d'un pansement imperméable solidement fixé et régulièrement changé.
- **Comportement conforme aux règles de l'hygiène:** s'abstenir de manger, de mâcher, de fumer et de se moucher en manipulant les aliments. S'abstenir de toute pratique contraire à l'hygiène, qu'il s'agisse de cracher ou de se gratter le nez, les oreilles ou autres orifices corporels, ou encore de se toucher toute autre partie du corps, de toucher un téléphone mobile, de l'argent etc. en manipulant des aliments. Ne pas éternuer ou tousser sur les aliments ou au-dessus d'eux. Bien se laver les mains au savon et à l'eau propre avant et après toute manipulation des aliments, après avoir été aux toilettes, après avoir éternué, touché une surface quelconque ou autre activité de ce type.
- **État de santé:** ne pas manifester l'un des symptômes suivants: jaunisse, diarrhée, vomissements, fièvre, maux de gorge, écoulements des oreilles, des yeux ou du nez, toux fréquente et rapide, lésions cutanées visiblement infectées (furoncles, coupures, etc.)

12. La sensibilisation, la motivation et les activités de formation doivent permettre le respect de ce qui précède.

4.2 Consommateurs

13. Les consommateurs doivent s'abstenir de manger ou de mâcher, de fumer, de cracher près des aliments exposés ou de les toucher.

14. Les consommateurs ne doivent pas jeter de déchets dans la zone, ni éternuer ou tousser à proximité des aliments.

15. Les consommateurs doivent toujours jeter les restes dans la boîte à ordures.

16. Les consommateurs doivent signaler, le cas échéant, aux autorités concernées tout comportement contraire à l'hygiène des vendeurs.

4.3 Autorités⁶

17. Afin de garantir une gestion correcte des aliments vendus sur la voie publique, il convient d'adopter une approche multisectorielle faisant intervenir toutes les autorités concernées, à savoir le personnel chargé de la sécurité sanitaire des aliments, l'organe local ou la municipalité, le département du développement urbain, la police, etc.

18. Les autorités doivent :

- surveiller les conditions d'hygiène des aliments proposés à la vente sur la voie publique;
- surveiller les conditions environnementales, la sécurité sanitaire de l'eau, l'enlèvement des ordures, etc.;
- sensibiliser, motiver et former les vendeurs d'aliments sur la voie publique ainsi que les consommateurs de manière régulière;
- faire intervenir des spécialistes et des organisations bénévoles ayant les compétences et l'expérience voulues dans la gestion des activités de sensibilisation, de motivation et de formation des vendeurs et des consommateurs.

⁶ Sur la base des informations et observations figurant dans la publication: *Food, Nutrition and Agriculture*, FAO/ANA, 17/18, 1996 (pp 30-37, *Street foods of Calcutta*, I. Chakravorty et al).

SECTION 5 - EMPLACEMENT, CONCEPTION, STRUCTURE ET MATÉRIEL

5.1 Étals/charrettes/kiosques destinés à la vente d'aliments sur la voie publique

19. La structure des étals, des charrettes et des kiosques doit de préférence être approuvée par l'autorité compétente. Les étals destinés à la vente d'aliments sur la voie publique doivent être situés dans des zones propres, ventilées et non polluées. L'accès doit être libre et l'espace entre les kiosques doit être suffisant.

20. Les étals, charrettes et kiosques doivent tous être couverts afin d'empêcher la contamination des aliments.

21. L'ensemble des cuisinières, installations de lavage, plans de travail, étagères et armoires sur lesquels ou dans lesquels sont placés des aliments doivent être à une hauteur suffisante au-dessus du sol pour empêcher la contamination.

22. Les étals, charrettes et kiosques doivent être faits de matériaux sûrs qui peuvent être nettoyés et désinfectés facilement.

23. Les boîtes à ordures doivent être couvertes et fabriquées de matériaux qui peuvent être nettoyés et désinfectés facilement.

24. Les étals, charrettes et kiosques doivent comporter des espaces d'entreposage séparés pour les aliments crus et les aliments cuits.

25. Des installations sanitaires équipées d'eau doivent être fournies aux vendeurs et aux consommateurs à une distance sûre de la zone de manipulation des aliments dans les étals.

26. Des installations appropriées pour le lavage des mains, avec de l'eau propre, du savon et autres agents de nettoyage doivent être prévues et maintenues dans de bonnes conditions de propreté et d'hygiène.

5.2 Centres de restauration situés sur la voie publique

27. La conception du centre de restauration sur la voie publique doit:

- être étudiée par l'autorité compétente;
- prévoir un espace suffisant et permettre l'agencement ordonné des étals de vendeurs pour la manipulation, la préparation, le stockage et le service des aliments;
- permettre, à l'entrée comme à la sortie des centres, l'agencement en bon ordre des matières premières et des marchandises, car cela contribuera à empêcher des sources éventuelles de contamination des aliments;
- permettre un agencement convenable des installations destinées à la clientèle telles que toilettes, lavabos et zones réservées à la restauration, en les implantant ou en les disposant de manière à empêcher toute source de contamination des aliments;
- prévoir des zones appropriées, suffisantes pour le stockage des déchets solides et le nettoyage, le lavage et la désinfection de la vaisselle et des ustensiles. Elles doivent être situées de manière à ne pas contaminer les aliments.
- prévoir des sols lisses, cimentés, carrelés, équipés de bouches d'égout convenablement disposées afin d'évacuer les eaux superficielles et de faciliter le nettoyage et la désinfection;
- fournir un éclairage suffisant, judicieusement disposé pour faciliter la préparation, la manipulation, le stockage et le service des aliments;
- prévoir, au-dessus des fourneaux, des hottes, permettant l'extraction des gaz de combustion et de cuisson, ainsi que des fumées et autres émanations, et leur évacuation à l'air libre;
- comporter un approvisionnement abondant en eau potable, ainsi que des installations convenables pour son entreposage;
- comporter un système d'égout approprié permettant l'évacuation des eaux usées;
- comporter des rayonnages ou caisses pour des récipients à usage multiple ou des bouteilles avec des fermetures étanches.

SECTION 6 - ENTRETIEN ET ASSAINISSEMENT

6.1 Entretien

28. Les étals et les surfaces de travail doivent être maintenus en bon état de manière à éviter la contamination des aliments par suite de surfaces écaillées, de clous desserrés ou de fissures.

6.2 Approvisionnement en eau et qualité de l'eau

29. Les vendeurs doivent avoir accès à de l'eau propre.

30. La qualité de l'eau doit être contrôlée régulièrement aux trois points suivants: à la source, après la collecte dans des récipients et aux points d'utilisation.

31. Les vendeurs doivent avoir connaissance des procédures d'utilisation et de stockage de l'eau et de la glace dans de bonnes conditions d'hygiène.

6.3 Lutte contre les ravageurs

32. Chaque vendeur doit prendre en toutes circonstances les mesures appropriées pour que son étal reste exempt de ravageurs afin d'empêcher la contamination des aliments.

33. Tout aliment contaminé doit être éliminé de manière appropriée. Il faut empêcher la contamination des aliments par des produits de lutte contre les ravageurs comme les pesticides et par des carburants, des détergents, etc.

6.4 Traitement des déchets solides et liquides

34. Tous les déchets solides doivent être soigneusement placés dans des réceptacles appropriés, dotés de couvercles bien ajustés, ou placés dans des boîtes à ordures. L'enlèvement des ordures doit être effectué de manière régulière par les municipalités.

35. Les déchets liquides comme les eaux usées doivent être évacués immédiatement dans des égouts et ne doivent pas pouvoir s'accumuler.

SECTION 7 - ÉQUIPEMENT

36. Les équipements, et notamment les récipients, doivent être fabriqués en matériaux ne transmettant pas les substances, odeurs ou arrière-goûts toxiques; ils doivent être non absorbants et ne pas entraîner de contamination des aliments; ils doivent être résistants aux corrosions et pouvoir supporter des opérations répétées de nettoyage et de désinfection.

37. Les équipements, les matériels et les surfaces utilisées pour découper doivent être tenus propres et nettoyés avant et après les opérations quotidiennes; et immédiatement après avoir été utilisés pour manipuler des aliments crus. Seuls des agents de nettoyage, détergents, etc. sans risque pour les aliments doivent être utilisés.

38. Les ustensiles, les couverts, la vaisselle, les équipements, etc. doivent être faits de matériau agréé pour l'usage alimentaire, nettoyés régulièrement et maintenus en bonne condition. Si possible des articles jetables doivent être utilisés.

SECTION 8 - PRÉPARATION, MANIPULATION, EXPOSITION ET STOCKAGE DES ALIMENTS

8.1 Matières premières, ingrédients et emballage

39. Les matières premières, les ingrédients et les emballages doivent être conformes aux normes applicables.

40. La glace doit être produite à partir d'eau potable. Le cas échéant, la glace n'entrant pas en contact direct avec les aliments peut être produite à partir d'eau propre.

41. Les ingrédients alimentaires emballés doivent être utilisés avant les dates d'expiration ou la date limite de consommation recommandée.

42. Seuls doivent être utilisés, et uniquement dans les limites établies dans les règlements applicables, les additifs alimentaires autorisés.

43. Les aliments doivent être conditionnés dans des emballages propres et adaptés qui peuvent empêcher la contamination.

8.2 Préparation et cuisson

44. Seuls des aliments crus sûrs doivent être utilisés dans la préparation des aliments vendus sur la voie publique.
45. Les aliments crus doivent être lavés soigneusement dans de l'eau propre avant la cuisson.
46. Les aliments congelés ne doivent être décongelés qu'une seule fois avant la cuisson.
47. Pour éviter la contamination croisée, les aliments crus et les aliments cuits doivent être manipulés séparément. À cet effet, des jeux de couteaux et de planches à découper distincts doivent être utilisés. Si cela n'est pas possible, les couteaux et les planches à découper doivent être lavés après chaque utilisation.
48. Les aliments doivent être suffisamment cuits ou transformés pour que leur consommation soit sûre (durée et température).
49. Les aliments cuits ne peuvent être réchauffés qu'une seule fois avant d'être servis.
50. L'huile de cuisson doit être contrôlée régulièrement (odeur, saveur et couleur), et si nécessaire, doit être changée.
51. Lorsqu'un aliment doit être servi chaud, il doit être maintenu à une température supérieure à 60°C; conserver les aliments chauds au chaud et les aliments froids au froid.
52. Les aliments cuits doivent être conservés dans de bonnes conditions d'hygiène et s'ils ne sont pas consommés dans un délai de deux heures⁷, ils doivent être soigneusement réchauffés avant d'être servis.

8.3 Manipulation et entreposage

53. Tous les aliments doivent être couverts et protégés de la poussière et de la saleté.
54. La vaisselle, les couverts, les ustensiles etc. utilisés doivent être propres et se trouver dans de bonnes conditions d'hygiène.
55. Les assiettes, les couverts, les verres, les pailles, les serviettes en papier, les tasses, les cuillères, les gants, etc. jetables ne doivent être utilisés qu'une seule fois.
56. Les aliments crus prêts à consommer doivent être manipulés soigneusement, maintenus couverts et exposés dans une vitrine ou présentoir.
57. Les restes et les aliments périssables invendus doivent être éliminés dans des conditions d'hygiène satisfaisantes et ne peuvent pas être utilisés.
58. Les aliments crus et les aliments cuits doivent être manipulés et stockés séparément.
59. Les assaisonnements et les sauces doivent être stockés à la température appropriée.
60. Des récipients ou des emballages individuels doivent être utilisés pour servir les aliments.
61. Mettre rapidement au réfrigérateur toute denrée cuite ou périssable (de préférence à une température inférieure à 5°C)⁸.
62. Les combustibles, les détergents, les savons, etc. doivent être stockés dans des récipients réservés à cet effet et situés loin de la zone de manipulation des aliments.
63. Les aliments doivent être transportés et stockés dans de bonnes conditions d'hygiène et être consommés dans le délai d'utilisation prescrit.
64. Après avoir manipulé de tels articles, se laver soigneusement les mains avant de manipuler des aliments.

SECTION 9 - ÉDUCATION ET FORMATION

65. Tous les vendeurs d'aliments sur la voie publique et toutes les personnes qui servent et manipulent ces aliments doivent suivre une formation de base en hygiène des aliments. D'une façon générale, la plupart des dangers d'origine alimentaire peuvent être évités par une cuisson prolongée, le maintien au chaud, le refroidissement rapide, l'entreposage frigorifique, la prévention de la contamination croisée ou une combinaison de ces procédés. La formation doit être assurée par l'autorité compétente ou par tout autre établissement reconnu ou agréé par les autorités compétentes. Les vendeurs d'aliments sur la voie publique doivent aussi être informés de leur responsabilité vis-à-vis des consommateurs.

⁷ *Cinq Clefs pour des aliments plus sûrs, Manuel - Organisation mondiale de la Santé, 2006.*

⁸ *Note d'information INFOSAN n° 3/2010 - Sécurité sanitaire des aliments vendus dans la rue, 2010.*

66. Le matériel de formation peut se présenter sous forme d'images avec moins de textes. Les messages clés doivent être communiqués sous une forme brève et percutante, et aussi dans la langue locale. Le matériel utilisé peut être imperméable, ce qui permet de s'y référer, de le conserver ou de l'accrocher sur les charrettes ou étals destinés à la vente des aliments. Le matériel d'information, d'éducation et de communication peut être élaboré sur la base de connaissances scientifiques, de préférence par des spécialistes possédant une expérience pratique, avec l'aide des autorités compétentes, des institutions, du gouvernement ou d'organisations non gouvernementales (ONG) expérimentées.

67. Les consommateurs doivent être informés qu'ils sont tenus de ne pas contaminer les zones où sont vendus ces aliments.