

commission du codex alimentarius

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

ORGANISATION MONDIALE
DE LA SANTÉ

BUREAU CONJOINT: Via delle Terme di Caracalla 00100 ROME: Tél. 57971 Téléx: 610181 FAOI. Câbles Foodagri Facsimile: 6799563

ALINORM 89/36

F

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Dix-huitième session
Genève, 3-12 juillet 1989

RAPPORT DE LA SIXIEME SESSION DU

COMITE DE COORDINATION POUR
L'AMERIQUE LATINE ET LES CARAIBES
San José, Costa Rica, 20-24 février 1989

NOTE: Dans ce document est incorporée la lettre circulaire
CL 1989/18-LAC.

W/Z4279

commission du codex alimentarius

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

ORGANISATION MONDIALE
DE LA SANTÉ

BUREAU CONJOINT: Via delle Terme di Caracalla 00100 ROME: Tél. 57971 Télex: 610181 FAOI. Câbles Foodagri Facsimile: 6799563

CX 3:15

CL 1989/18-LAC
Avril 1989

- AUX: - Services centraux de liaison avec le Codex
- Participants à la 6ème session du Comité Codex de coordination pour l'Amérique latine et les Caraïbes
- Organisations internationales intéressées
- DU: Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires
FAO, 00100 Rome, Italie
- OBJET: Rapport de la sixième session du Comité Codex de coordination pour l'Amérique latine et les Caraïbes

Le rapport de la 6ème session du Comité Codex de coordination pour l'Amérique latine et les Caraïbes sera examiné à la 18ème session de la Commission du Codex Alimentarius qui se tiendra à Genève du 3 au 12 juillet 1989.

DEMANDE D'OBSERVATIONS ET DE DONNEES ADRESSEE AUX GOUVERNEMENTS ET AUTRES ORGANISATIONS ET QUESTIONS INTERESSANT CES DERNIERS

1. Directives proposées pour l'établissement de comités nationaux du Codex (ALINORM 89/36, par. 20-23; CX/LAC 89/2-Add.1).
2. Programmes de contrôle des denrées alimentaires importées et exportées et de protection du consommateur (ALINORM 89/36, par. 75, 86 et 88).
3. Questionnaire sur l'examen permanent des politiques, programmes, institutions et services nationaux touchant à la sécurité des denrées alimentaires (ALINORM 89/36, par. 75; CL 1988/48-LAC).
4. Normes alimentaires et santé (ALINORM 89/36, par. 90, et Annexe IV).
5. Avant-projet d'une norme mondiale pour le sucre brut (ALINORM 89/36, par. 104; CL 1988/36-LAC).
6. Avant-projet de Code d'usages régional en matière d'hygiène pour la préparation et la vente de denrées alimentaires sur la voie publique (ALINORM 89/36, par. 108, et Annexe III).
7. Harmonisation des normes alimentaires régionales et des normes Codex (ALINORM 89/36, par. 112 et 115).
8. Identification des produits d'intérêt régional en vue de l'élaboration de normes Codex mondiales (ALINORM 89/36, par. 143-144).

Date limite pour la réception des observations/données

Les observations et données sur les points 1, 2, 5, 6 et 8 devront être envoyées au Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Rome, Italie, selon le calendrier ci-après: Points 1, 5 et 6 - avant le 30 octobre 1989; Points 2 et 8 - avant le 30 décembre 1989.

Les observations et données concernant les points 3, 4 et 7 devront être envoyées à M. F. Quevedo, Conseiller régional, (HDV/FOS), Organisation panamzricaine dela santé, 525n 23rd N.W., Washington DC 20037, Etats-Unis, avec copie à mon bureau, avant le 30 décembre 1989.

RESUME ET CONCLUSIONS

A sa 6ème session, le Comité Codex de coordination pour l'Amérique latine et les Caraïbes (San José, Costa Rica, 20-24 février 1989) est parvenu aux conclusions ci-après:

1. Directives proposées pour l'établissement de comités nationaux du Codex (par. 23)

Le Comité a appuyé le document et a invité le Gouvernement de Cuba et le Secrétariat à préparer un projet en tenant compte des situations spécifiques de la région. Le projet sera diffusé pour observations et discuté à la prochaine session du Comité de coordination.

2. Norme internationale de spécifications pour le riz (par. 31)

Le Comité a reconnu la nécessité d'une norme Codex distincte pour le riz usiné.

3. Acceptation des normes Codex et des limites maximales de résidus (par. 38)

Le Comité a noté que le nombre des acceptations augmentait dans la région. A son avis, l'inclusion des normes Codex dans les accords du GATT exercerait une influence considérable sur l'acceptation globale des normes en tant qu'instruments aptes à réduire les obstacles techniques aux échanges.

4. Activités concernant le contrôle des aliments et la protection du consommateur (par. 73)

Le Comité a attiré l'attention des gouvernements sur la nécessité de reconnaître l'importance des programmes de contrôle des aliments et de protection du consommateur lors de la détermination des priorités en matière d'assistance technique dans le cadre des plans nationaux de développement.

5. Programmes de contrôle des denrées alimentaires importées et exportées et de protection des aliments (par. 86)

Le Comité a adopté les recommandations d'un atelier portant sur ce thème qui a préconisé instamment l'adoption de politiques visant à renforcer le contrôle de la qualité des aliments, les contacts réguliers et les réseaux de formation, au niveau régional, l'application plus vaste des normes Codex, et la suppression des obstacles techniques au commerce. Il a recommandé l'organisation d'un autre atelier en liaison avec sa prochaine session.

6. Normes alimentaires et santé (par. 90)

Le Comité a approuvé les recommandations d'un atelier portant sur ce thème. Les recommandations concernent les critères microbiologiques applicables aux aliments caractéristiques de la région, les maladies transmises par les aliments et les résidus de pesticides dans les aliments (Annexe IV).

7. Avant-projet d'une norme mondiale pour le sucre brut (par. 104)

Le Comité a décidé de maintenir le texte à l'étape 3 et d'inviter le Gouvernement de Cuba et le Comité du Codex sur les sucres à préparer un nouveau projet pour observations à l'étape 3.

8. Projet de code d'usages en matière d'hygiène pour les denrées alimentaires vendues sur la voie publique (par. 108)

Le Comité est convenu de diffuser pour observations à l'étape 3 le projet révisé de code régional (Annexe III).

9. Harmonisation des normes alimentaires régionales et des normes Codex (par. 115)

Le Comité a conclu que le Coordonnateur régional, la COPANT, l'ICAITI et le Gouvernement de Cuba devront continuer à s'occuper de l'harmonisation des normes. Il est convenu d'inviter l'OPS à participer à l'organisation d'une réunion d'experts, avant la prochaine session, pour examiner et évaluer les mesures relatives à l'harmonisation des normes.

10. Communication entre les services centraux de liaison avec le Codex et les comités nationaux du Codex de la région (par. 138)

Le Comité s'est félicité de la diffusion, à l'initiative du Coordonnateur, d'un questionnaire détaillé à l'effet de renforcer la communication et d'améliorer la connaissance des activités et attributions des institutions du Codex dans les pays de la région.

11. Groupe d'étude sur l'information en matière de protection des aliments (par. 139-141)

Le Comité a appuyé les travaux de ce groupe créé par l'OPS.

12. Produits d'intérêt régional susceptibles de faire l'objet de normes Codex mondiales (par. 144)

Le Comité est convenu d'inviter les comités Codex compétents à envisager l'élaboration de normes Codex mondiales pour les produits suivants: a) langoustes/langoustines vivantes; b) gonades

fraîches-congelées d'oursins; c) saucisses cuites et crues; d) réexamen des limites maximales de résidus de pesticides dans les produits tropicaux; e) établissement de spécifications microbiologiques et de plans d'échantillonnage pour les produits carnés non stables traités à la chaleur avant conditionnement.

13. Travaux futurs et répartition des tâches

Le Comité est convenu des principales orientations de ses activités futures (par. 146-147): a) poursuite des travaux sur la norme proposée pour le sucre brut (étape 3); b) avant-projet de code d'usages pour les aliments vendus sur la voie publique (étape 3); c) directives pour l'établissement de comités nationaux du Codex; d) rapport/réunion d'experts sur l'état d'avancement de l'harmonisation des normes alimentaires régionales et des normes Codex.

14. Proposition de candidature au poste de Coordonnateur (par. 150)

Le Comité a proposé que la Commission, à sa 18ème session, nomme Mme María Eugenia Chacón Mórux au poste de Coordonnateur.

TABLE DES MATIERES

	<u>Paragraphes</u>
INTRODUCTION	1-9
ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR	10-11
ELECTION DU VICE-PRESIDENT	12
QUESTIONS DECOULANT DES RAPPORTS DE LA 17 ^{ème} SESSION DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET DES SESSIONS D'AUTRES COMITES DU CODEX	13
- Amélioration des méthodes de travail de la Commis- sion du Codex Alimentarius	14-17
- Méthodes d'analyse	18-19
- Directives proposées pour l'établissement de comités nationaux du Codex	20-25
- Norme internationale de spécifications pour le riz .	26-32
EXAMEN DES ACCEPTATIONS DES NORMES CODEX ET DES LIMITES MAXIMALES CODEX POUR LES RESIDUS DE PESTICIDES	33-38
QUESTIONS D'INTERET POUR LE COMITE DECOULANT DES ACTIVITES D'ORGANISATIONS INTERNATIONALES:	
- Rapport sur les activités conjointes de la FAO et de l'OMS/OPS	39-46
- Rapport sur les activités de la FAO	47-57
- Rapport sur les activités de l'OMS	58-64
- Rapport sur les activités de l'OPS	65-73
- Activités d'autres organisations internationales ...	74
SECURITE ET CONTROLE DES ALIMENTS EN AMERIQUE LATINE ET DANS LES CARAIBES	75-80
RECOMMANDATIONS DU PREMIER ATELIER FAO/OPS SUR LES PROGRAMMES DE CONTROLE DES ALIMENTS EXPORTES/IMPORTES ET DE PROTECTION DES ALIMENTS POUR L'AMERIQUE LATINE ET LES CARAIBES	81-88
RAPPORT INTERIMAIRE SUR L'APPLICATION DES RECOMMANDA- TIONS DU 3 ^{ème} ATELIER ET LES RESULTATS DU 4 ^{ème} ATELIER SUR LES NORMES ALIMENTAIRES ET LA SANTE	89-91
ACTIVITES CONCERNANT LES CONTAMINANTS DANS LES ALIMENTS, PLUS PARTICULIEREMENT LES MYCOTOXINES	92-97
EXAMEN D'UN AVANT-PROJET DE NORME MONDIALE POUR LE SUCRE BRUT	98-104
EXAMEN D'UN PROJET DE CODE D'USAGES EN MATIERE D'HYGIENE POUR LES ALIMENTS VENDUS SUR LA VOIE PUBLIQUE	105-108
RAPPORT INTERIMAIRE SUR LES MESURES VISANT L'ELABORATION ET L'HARMONISATION DES NORMES ALIMENTAIRES REGIONALES ET DES NORMES CODEX	109-125
RAPPORTS DES SERVICES CENTRAUX DE LIAISON AVEC LE CODEX ET/OU DES COMITES NATIONAUX DU CODEX SUR D'AUTRES ACTIVITES	126-139
RAPPORT D'UNE REUNION DU GROUPE D'ETUDE SUR L'INFORMA- TION RELATIVE A LA PROTECTION DES ALIMENTS	140-141
ORIENTATION FUTURE DES TRAVAUX DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS	142-145

	<u>Paragraphes</u>
TRAVAUX FUTURS ET REPARTITION DES TACHES	146-149
DESIGNATION DU COORDONNATEUR	150
DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION	151
ETAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX	<u>Page</u>

ANNEXES

	<u>Page</u>
ANNEXE I - LISTE DES PARTICIPANTS	33
ANNEXE II - DISCOURS D'OUVERTURE DU DR OSCAR ARIAS SANCHEZ, PRESIDENT DE LA REPUBLIQUE DU COSTA RICA	38
ANNEXE III - AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES POUR LES ALIMENTS VENDUS SUR LA VOIE PUBLIQUE, A L'ETAPE 3	42
ANNEXE IV - RECOMMANDATIONS DU 4ème ATELIER SUR LES NORMES ALIMENTAIRES ET LA SANTE	52

INTRODUCTION

1. Le Comité Codex de coordination pour l'Amérique latine et les Caraïbes (CC/LAC) a tenu sa 6ème session à San José, Costa Rica, du 20 au 24 février 1989 sous la présidence du Coordonnateur régional, Mme María Eugenia Chacón Mórux.

2. Ont participé à la session les délégués des pays ci-après de la région:

Antigua-et-Barbuda	Argentine	La Barbade
Brésil	Colombie	Cuba
Costa Rica	Equateur	Guatemala
Honduras	Jamaïque	Mexique
Nicaragua	Panama	Pérou
République dominicaine	Trinité-et-Tobago	

Etaient également présents des observateurs de l'Espagne, de la CARICOM, de l'ICAITI et de l'ILSI.

La liste complète des participants, y compris les fonctionnaires de la FAO, de l'OMS et de l'OPS, figure à l'Annexe I.

3. La séance d'ouverture a eu lieu le 20 février 1989 en présence du Dr Oscar Arias Sánchez, Président de la République du Costa Rica et Prix Nobel de la paix, de plusieurs ministres et de représentants du Corps diplomatique.

4. Le Président de la Commission du Codex Alimentarius, M. Eduardo Mendez, a brièvement retracé l'historique du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires depuis sa création jusqu'à aujourd'hui où il est devenu une institution internationalement reconnue dans le domaine des normes alimentaires. Il a décrit les réalisations de la Commission qui a élaboré plus de 200 normes alimentaires internationales, 2 000 limites maximales pour les résidus de pesticides et 45 codes de bonnes pratiques de fabrication et d'usages en matière d'hygiène. Il a souligné l'importance pour la région des ateliers conjoints sur les normes alimentaires et la santé et sur le contrôle des aliments exportés et importés, qui s'étaient tenus avant la session.

5. Parlant au nom de l'Organisation panaméricaine de la santé, le Dr Fernando Quevedo a noté la contribution apportée par le continent américain au reste du monde en ce qui concerne l'introduction ou la transformation d'importants produits ou cultures alimentaires tels que le maïs, la pomme de terre, le café, le cacao et le chocolat. Il a souligné la préoccupation constante du Programme régionale OPS de protection des aliments relativement à la sécurité des produits alimentaires. Il a aussi insisté sur l'inquiétude que suscitent les problèmes de la faim et de la santé dans la région. Enfin, il a remercié le Gouvernement du pays hôte, le Costa Rica, qui avait tenu à accueillir le Comité de coordination.

6. M. Osvaldo Babini, Représentant de la FAO au Costa Rica, a souhaité la bienvenue aux participants au nom du Directeur général de la FAO. Il a souligné le rôle que joue le Codex pour unifier les efforts déployés par des experts de toute sorte afin de développer l'agriculture et de concourir à la solution des problèmes considérables que la dette extérieure pose aux pays de la région. Il a insisté sur le rôle que la FAO pourrait jouer pour aider les pays à établir et à renforcer des systèmes de contrôle des aliments importés et exportés. Il a également déclaré que, dans ses efforts pour éliminer les obstacles au commerce international, le GATT reconnaît de plus en plus l'importance du Codex en tant qu'organisation de base oeuvrant à la suppression des obstacles techniques aux échanges.

7. Dans son allocution, le Ministre de l'économie et du commerce, M. Antonio Burgues Terán, a rendu hommage aux réalisations du Codex depuis sa création en 1962. Il a souligné la réponse positive des pays importateurs qui appliquent les normes et règles du Codex dans leurs échanges commerciaux. C'est ainsi que le Gouvernement du Costa Rica a lancé une nouvelle stratégie visant à améliorer sa compétitivité et sa productivité dans la production et le commerce des produits alimentaires. Comme l'a souligné le Ministre, cela exige des activités intenses de développement technologique et institutionnel, une politique clairement définie de contrôle de la qualité, des travaux de normalisation et le recours à la formation continue. Il a aussi noté les interactions toujours plus bénéfiques entre les secteurs privés et publics, les contributions de diverses branches comme la nutrition, la manutention des aliments et l'hygiène alimentaire, ainsi que les droits des consommateurs.

8. Le Président de la République du Costa Rica, M. Oscar Arias Sánchez, a fait état des efforts entrepris par les gouvernements de l'Amérique centrale pour parvenir à une paix durable et mettre fin aux conflits qui déchirent la région depuis si longtemps. Il a souligné l'importance cruciale du nouvel esprit d'amitié, de confiance et de démocratie pour le succès de la lutte des peuples d'Amérique centrale qui se battent pour surmonter leur pauvreté et leur dépendance économique "traditionnelle".

9. M. Arias Sánchez a déclaré que cette nouvelle atmosphère facilitait la compréhension mutuelle et ouvrait la voie à de vastes possibilités de coopération et de collaboration entre les pays latino-américains. Il a relevé que le Codex avait un rôle important à jouer comme instrument de communication et de coopération entre les pays et s'est félicité des travaux réalisés dans ce sens par la Commission. (Le discours du Président est reproduit in extenso à l'Annexe II).

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

10. Le Comité de coordination était saisi pour examen de l'ordre du jour provisoire de la session (CX/LAC 89/1). Sur proposition du Président, le Comité est convenu de modifier l'ordre de discussion des divers points et d'examiner les points 8 et 9 immédiatement après

le point 3. Sur proposition de la délégation de l'Equateur, il est aussi convenu de modifier comme suit l'énoncé du point 8 de l'ordre du jour: "Rapport de l'Atelier mixte FAO/OPS sur les programmes de contrôle des aliments exportés/importés et de protection des aliments", afin de refléter avec plus d'exactitude la nature des questions à débattre.

11. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire ainsi amendé.

ELECTION DU VICE-PRESIDENT (Point 3 de l'ordre du jour)

12. Le Comité de coordination a élu à l'unanimité Vice-Président de la session M. Manuel Antonio Caceres Pineda, Directeur général de l'alimentation et de la nutrition au Ministère de la santé publique du Honduras.

QUESTIONS DECOULANT DES RAPPORTS DE LA 17ème SESSION DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET DES SESSIONS D'AUTRES COMITES DU CODEX (Point 4 de l'ordre du jour)

13. Au titre de ce point de l'ordre du jour, le Comité était saisi de trois documents:

- a) CX/LAC 89/2, traitant de questions d'intérêt pour le Comité découlant de la 17ème session de la Commission et des sessions d'autres Comités du Codex;
- b) CX/LAC 89/2-Add.1, contenant des directives pour l'établissement de comités nationaux du Codex, initialement préparées pour le Comité de coordination pour l'Afrique;
- c) CX/LAC 89/2-Add.2, Norme internationale ISO de spécifications pour le riz.

Amélioration des méthodes de travail de la Commission du Codex

14. Se référant au document CX/LAC 89/2, la délégation de Cuba a déclaré que la décision prise par la Commission à sa 17ème session (ALINORM 87/39, par. 113) au sujet de l'élaboration d'un programme permettant d'améliorer ses travaux n'avait pas reçu de suite et que les formules adoptées s'écartaient de la décision précitée.

15. Le Secrétariat a signalé un certain nombre de mesures indiquées dans le document CL 1989/1-GEN visant à améliorer les travaux de la Commission, notamment l'inclusion dans les rapports de chaque comité d'un tableau sur l'état d'avancement des travaux et d'un résumé des décisions, qui figurent désormais de façon régulière dans ces rapports. De l'avis du Secrétariat, réunir ces tableaux dans un document distinct destiné aux services centraux de liaison constituerait un surcroît de travail en un moment où l'on cherche à réduire le volume et le nombre des documents.

16. La délégation de Cuba a maintenu sa position, soulignant que les formules présentées par le Secrétariat non seulement ne répondent pas à la décision de la Commission, mais encore ne contribuent pas à faciliter la participation des pays en développement aux activités du

Codex. Elle a aussi fait valoir que, d'un point de vue financier, la décision de la Commission n'entraînerait pas de dépenses supplémentaires car il serait plus économique de récapituler les travaux de la Commission en un seul document de 3-4 pages plutôt que de le faire dans les rapports de chaque comité (il y a plus de 20 comités). Enfin, la délégation cubaine a estimé qu'il ne faudrait pas créer un précédent en modifiant les décisions de la Commission au moyen de solutions de remplacement, et que seule la Commission est habilitée à reconsidérer ses propres décisions. La délégation de l'Argentine a été du même avis.

17. Le Comité est convenu que la publication d'un tableau récapitulatif des décisions à la fin des rapports de chaque comité du Codex ne répondait pas entièrement aux décisions et recommandations de la Commission et ne satisfaisait pas aux besoins exprimés dans la demande initiale relative à la publication d'un tel document. Le Comité est convenu qu'il faudrait donner suite aux décisions de la Commission en mettant au point un descriptif de son programme de travail, et que ce texte devrait être mis à jour et distribué aux pays membres après chaque session de la Commission. Le Comité a décidé de suivre les instructions de cette dernière.

Méthodes d'analyse

18. Se référant aux activités du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CC/MAS), la délégation du Brésil a donné au Comité des informations sur la surveillance permanente des résidus de médicaments vétérinaires, de pesticides et de contaminants métalliques dans la viande, le poisson et les produits laitiers. Elle a vigoureusement insisté sur le besoin de méthodes d'analyse approuvées, validées et reconnues internationalement. La publication complète de ces méthodes a aussi été recommandée. Le Comité est convenu de transmettre cette demande aux comités compétents.

19. Le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CC/MAS) a examiné un document étudiant les moyens qui permettraient d'aider les pays en développement à choisir des méthodes d'analyse simples.

La délégation de l'Argentine a formulé de sérieuses réserves quant à l'utilité de méthodes "simples" pour contrôler et surveiller les résidus et les contaminants dans les denrées alimentaires. Les limites de sensibilité des méthodes "simples" ne conviennent pas aux fins du contrôle, en particulier des produits exportés car, dans le cas de ces derniers, les concentrations maximales sont constamment abaissées. La délégation de l'Equateur a pleinement appuyé la déclaration de l'Argentine. A son avis, les méthodes "simples" pourraient être envisagées aux fins du dépistage au niveau national, sous réserve qu'elles soient suffisamment sensibles pour protéger le consommateur.

Directives proposées pour l'établissement de comités nationaux du Codex

20. Le Secrétariat a présenté le document CX/LAC 89/2-Add.1 qui avait été préparé par un consultant (M. G. Baptist) pour la 6ème session du Comité de coordination pour l'Afrique. Sur proposition du Président de la Commission du Codex Alimentarius, il a été décidé de communiquer ce document aux délégués et participants à la 6ème session du Comité Codex de coordination pour l'Amérique latine et les Caraïbes.
21. Le document signale les problèmes auxquels se heurtent de nombreux pays, faute de coordination au niveau national entre ministères, services ou bureaux de normalisation et autres institutions, lorsqu'ils traitent de questions concernant le Codex. Il analyse les fonctions que devrait remplir un comité national du Codex, son point d'insertion dans la structure gouvernementale et sa composition. Le document décrit en outre le mode de fonctionnement possible d'un tel comité et d'autres activités qu'il pourrait réaliser, par exemple:
- fournir des données sur les normes alimentaires;
 - établir une banque de données;
 - surveiller l'efficacité du système national de contrôle des aliments;
 - organiser des séminaires et des ateliers;
 - servir de point de convergence pour la coopération et l'assistance techniques dans les domaines liés au contrôle des aliments;
 - promouvoir les soins de santé primaires.
22. Les délégations de la Colombie, de Cuba, de la Barbade, de l'Equateur, de l'Argentine, du Costa Rica et les représentants de la CARICOM et de l'ICAITI ont félicité le Secrétariat de cet excellent document et ont estimé qu'une grande partie de son contenu était d'une très appréciable pertinence pour les pays de la région, notamment ceux qui ne disposaient pas encore d'un comité national du Codex.
23. La délégation de Cuba a observé que le document était complémentaire de nombreuses directives et recommandations déjà élaborées par le Comité et a proposé que le projet de directives soit remanié pour tenir compte des situations propres aux pays de la région, puis distribué avec les précédentes recommandations en un document unique. Le Comité est convenu d'inviter la délégation de Cuba à remanier en conséquence le document, en coopération avec le Secrétariat, et d'envoyer la nouvelle version aux pays membres de la région pour observations avant son examen à la prochaine session du Comité.
24. Le représentant de la CARICOM, se référant à la proposition de créer une base de données sur les normes Codex, a recommandé que le Secrétariat établisse une base de données globale qui serait ensuite mise à la disposition des comités nationaux du Codex.
25. Durant les débats à ce sujet, les délégations de l'Equateur, de la Colombie et de la Barbade ont informé le Comité des opérations de leurs comités nationaux du Codex.

Norme internationale de spécifications pour le riz

26. Le Comité était saisi du document CX/LAC 89/2-Add.2 auquel était joint un projet de spécifications pour le riz usiné (ISO/DIS 7301) préparé par l'Organisation internationale de normalisation (ISO).

27. A sa 17ème session (1987), la Commission du Codex Alimentarius a été informée que l'ISO était sur le point d'achever les spécifications pour le riz, y compris le riz usiné. Elle a demandé au Secrétariat de communiquer les spécifications de l'ISO aux comités de coordination pour observations, de manière que le Comité sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses puisse les examiner en même temps que les vues des comités de coordination et fasse savoir à la Commission s'il recommande l'établissement d'une norme Codex pour le riz usiné (ALINORM 87/39, par. 463).

28. A sa 6ème session (janvier 1988), le Comité de coordination pour l'Asie a estimé qu'il faudrait étudier de très près les spécifications ISO pour le riz afin de décider s'il y a lieu d'élaborer une norme Codex pour le riz. A son avis, les spécifications ISO pour le riz usiné devraient être adoptées par le Codex et il n'est pas nécessaire que le Comité du Codex sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses élébre une norme Codex distincte pour le riz usiné.

29. A sa 6ème session (octobre 1988), le Comité du Codex sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses (CC/CPL) a examiné le projet de spécifications ISO et a conclu à la nécessité d'une norme élargie qui couvrirait tous les aspects normalement traités dans les normes Codex.

30. La délégation du Brésil a fait observer qu'à sa 6ème session le CC/CPL, qui est à son avis l'instance appropriée pour examiner les spécifications ISO pour le riz, n'avait pas partagé l'opinion du Comité Codex de coordination pour l'Asie selon qui le Codex devrait adopter la norme ISO. En conséquence, la délégation brésilienne a appuyé la décision du CC/CPL de demander à la Commission d'approuver la poursuite de l'élaboration d'une norme Codex et de confier à la délégation des Etats-Unis de préparer, avec le concours des délégations de la France et des Pays-Bas, un avant-projet aux fins de discussion par le CC/CPL à sa prochaine session (ALINORM 89/29, par. 115).

31. Les délégations de la Colombie et de la Jamaïque ont fermement déclaré qu'à leur avis la Commission du Codex Alimentarius est l'instance appropriée pour élaborer une norme mondiale pour le riz. La délégation de la Colombie a offert de collaborer à la préparation de la norme sur la base de ses normes nationales en la matière. La délégation de la Jamaïque a dit qu'elle souhaitait le normalisation d'autres produits également.

32. Le Comité a conclu qu'une norme Codex mondiale pour le riz devrait être préparée sur la base des spécifications ISO et est convenu d'en informer la Commission.

EXAMEN DES ACCEPTATIONS DES NORMES CODEX ET DES LIMITES MAXIMALES
CODEX POUR LES RESIDUS DE PESTICIDES (Point 5 de l'ordre du jour)

33. Le Secrétariat a présenté le document CX/LAC 89/3 faisant le point des acceptations des Normes Codex et des codes d'usages par les pays de la région.

34. La délégation de l'Argentine a signalé les acceptations suivantes en 1988: 6 normes pour les produits laitiers, 18 normes pour les fromages, les normes pour les aliments irradiés et le code d'usages concernant les installations d'irradiation des aliments. Jusqu'ici, l'Argentine a accepté 127 normes Codex ou codes d'usages. La délégation argentine a déclaré que l'acceptation des normes Codex par le GATT serait la bienvenue, étant donné que les exigences actuelles des pays importateurs au sujet des résidus de substances chimiques, des contaminants biologiques et des radionucléides peuvent être considérées comme des obstacles non tarifaires au commerce.

35. La délégation du Mexique a déclaré que son pays pouvait accepter sans réserve les normes Codex ci-après:

Thon et bonite en conserve à l'eau ou à l'huile

(CODEX STAN 70-1981);

Crevettes surgelées (CODEX STAN 92-1981);

Langoustes, holards et cigales de mer surgelés

(CODEX STAN 95-1981).

36. La délégation du Brésil a signalé que son pays avait accepté plus de 40 LMR pour les pesticides et le Code d'usages international pour le poisson en conserve. D'autres normes et codes d'usages, notamment ceux pour les poissons et les produits de la pêche, sont actuellement à l'étude en vue de leur acceptation. La délégation du Brésil a déclaré que l'industrie privée brésilienne est en mesure de satisfaire à toutes les exigences des pays importateurs de denrées alimentaires.

37. Le délégué du Costa Rica a précisé qu'à la fin de 1988, son pays avait accepté sans réserve trois normes Codex (55-1981; 56-1981; 57-1981) et accepté cinq autres normes avec des dérogations spécifiées (58-1981; 59-1981; 60-1981; 61-1981; 62-1981). Par ailleurs, 32 normes et 28 codes d'usages sont actuellement à l'étude aux fins d'acceptation.

38. Le Comité a noté que la tendance à accepter les normes Codex dans les pays de la région se renforce, mais a jugé essentiel que les pays industrialisés acceptent eux aussi les normes Codex pour que le programme du Codex ait un retentissement efficace. On a considéré que l'inclusion des normes Codex dans les accords à conclure avec le GATT au sujet des échanges de produits agricoles aurait une incidence considérable sur l'acceptation générale des normes comme instruments propres à réduire les obstacles techniques au commerce.

QUESTIONS D'INTERET POUR LE COMITE DECOULANT DES ACTIVITES
D'ORGANISATIONS INTERNATIONALES (Point 6 de l'ordre du jour)

Rapport sur les activités conjointes de la FAO et de l'OMS/OPS
liées aux travaux de la Commission du Codex Alimentarius

39. Le Comité de coordination était saisi d'un document d'information (CX/LAC 89/4-Partie I) contenant un rapport sur ces activités. Le rapport a été présenté par le Secrétariat et les représentants de la FAO, de l'OMS et de l'OPS.

40. Le Comité a été mis au courant des activités conjointes FAO/OMS liées à ses travaux, en particulier de celles du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) qui s'est réuni à quatre reprises depuis la dernière session du Comité de coordination. Deux de ces réunions ont été consacrées à l'évaluation des additifs alimentaires et des contaminants, notamment les métaux lourds, les mycotoxines et les aflatoxines, plusieurs aromatisants et colorants alimentaires, et les sels de l'acide glutamique, dont le MSG. Les deux autres réunions se sont occupées de l'évaluation des résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments. Ces sessions ont examiné l'antibiotique chloramphénicol; trois hormones naturelles et deux stimulateurs de croissance synthétiques; deux trypanocides d'usage courant dans les pays tropicaux; trois anthelminthiques et deux sulfamides. Les rapports de ces réunions sont disponibles auprès de l'OMS ou sont en préparation. On peut obtenir auprès de la FAO des spécifications d'identité et de pureté pour les additifs alimentaires étudiés, ainsi que des monographies détaillées sur la présence des résidus.

41. Le Comité a été informé des résultats de récentes réunions conjointes FAO/OMS sur les résidus de pesticides dans les aliments et l'environnement (JMPR) et d'une Consultation conjointe FAO/OMS d'experts sur les directives concernant la prévision de l'absorption alimentaire des résidus de pesticides. On a noté que le rapport de la Consultation conjointe avait été traduit en espagnol et était disponible auprès de l'OPS. Des exemplaires en ont été distribués aux délégués.

42. Le Comité a été informé des récentes activités touchant l'irradiation des aliments. Un Groupe consultatif international mixte FAO/OMS/AIEA sur l'irradiation des aliments a examiné plusieurs aspects de l'utilisation de cette technologie afin d'assurer la qualité hygiénique des aliments par un traitement de quarantaine, et d'accroître leur conservabilité à la température ambiante. Une Conférence internationale mixte FAO/OMS/AIEA/CCI (CNUCED-GATT) sur l'acceptation, le contrôle et le commerce des aliments irradiés s'est tenue à Genève en décembre 1988. Le Comité a été mis au courant des résultats de la Conférence; en particulier, l'acceptation des aliments irradiés dépend pour beaucoup d'un étiquetage informatif adéquat.

43. Dans le cadre du Système mondial de surveillance continue de l'environnement (GEMS) du PNUE, la FAO et l'OMS sont responsables du Programme mixte FAO/OMS de surveillance continue de la contamination des aliments. Huit pays de la région participent actuellement à ce Programme. Le Comité a été informé des activités récentes, y compris les phases finales de la préparation du rapport du Programme et la récapitulation des données pour 1983-1985. Le Programme a aussi mis en route un système d'assurance de la qualité des données analytiques afin de garantir que les résultats des laboratoires participants sont réellement comparables. Le dernier rapport sur ces études a été publié en 1988. Le Programme a en outre publié des Directives pour l'étude des apports alimentaires de résidus de pesticides qui ont été approuvées par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides et le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants, qui en ont recommandé l'utilisation par les gouvernements afin d'évaluer les risques pour la santé des consommateurs.

44. Un rapport est également paru sur la deuxième Conférence internationale mixte FAO/OMS/PNUE sur les mycotoxines, tenue à Bangkok (Thaïlande) en 1987. Les domaines d'action prioritaires identifiés par la Conférence pour combattre la contamination des aliments par les mycotoxines étaient indiqués dans le document soumis au Comité (CX/LAC 89/4-Partie I). La Conférence a aussi adopté 16 recommandations. Le rapport de la Conférence, qui existe en anglais, français et espagnol, est actuellement envoyé aux Services centraux de liaison avec le Codex.

45. Un Atelier régional mixte FAO/OPS sur la législation et la normalisation alimentaires pour les pays de l'Amérique latine et des Caraïbes s'est tenu à Mexico en avril 1988. Le rapport de cette réunion, qui est à la disposition des pays membres de la région, contient un modèle de loi alimentaire fondé sur le Modèle FAO/OMS de loi alimentaire. Ce modèle a été adapté en vue de son utilisation au Guatemala et au Honduras. Les recommandations de l'Atelier ont été portées à l'attention du Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius par le Représentant régional.

46. Une Consultation mixte FAO/OMS d'experts sur les apports nutritionnels recommandés aux fins de l'étiquetage des denrées alimentaires s'est tenue à Helsinki (Finlande) en septembre 1988. Le rapport de la Consultation est envoyé aux Services centraux de liaison avec le Codex et sera discuté à la prochaine session (avril 1989) du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires.

Rapport sur les activités de la FAO

47. Le Représentant de la FAO a déclaré que l'Organisation continuait à attacher une grande importance à ses activités nationales et régionales visant à renforcer les systèmes de contrôle des aliments dans la région, et il a signalé une brochure décrivant les principales caractéristiques du programme de la FAO dans ce domaine, qui avait été distribuée aux participants. La coopération technique de la FAO

comporte une assistance à l'examen des stratégies et infrastructures nationales pour le contrôle de la qualité des aliments et à la préparation de propositions de projets visant à renforcer les capacités nationales.

48. Le Comité a été informé de plusieurs types de projets bénéficiant du soutien de la FAO dans des domaines concernant le contrôle des aliments, la surveillance continue de la contamination des denrées alimentaires, etc. Au cours de la période à l'examen, une coopération technique a été fournie aux pays ci-après de l'Amérique latine et des Caraïbes: Argentine, Bolivie, Belize, Chili, Colombie, Cuba, Equateur, Guatemala, Honduras, Pérou et Trinité-et-Tobago.

49. Dans le domaine de la législation alimentaire, un consultant de la FAO a adapté aux conditions latino-américaines la Loi alimentaire FAO/OMS qui, après examen et approbation par les participants à un Atelier régional FAO/OPS sur la législation et la normalisation alimentaires (Mexico, avril 1988), sert actuellement dans la région à mettre à jour la législation alimentaire de certains pays.

50. Le Comité a été informé des différentes activités de formation organisées dans les pays de la région, par exemple l'Atelier pour inspecteurs des aliments sur les techniques d'échantillonnage des denrées alimentaires tenu au Guatemala en mai 1988. A ce propos, la délégation de Cuba a signalé au Comité un Cours régional sur l'analyse chimique des contaminants (aflatoxines) organisé en 1987 en collaboration avec la FAO et l'OPS. Les deux projets FAO sur les mycotoxines et les contaminants métalliques dans les aliments, ainsi que les consultations de l'OPS sur les contaminants microbiologiques, ont grandement aidé le Programme national de surveillance des contaminants chimiques et microbiologiques établi à Cuba.

51. Un Atelier sur l'analyse des mycotoxines, à l'intention des pays anglophones des Caraïbes, se tiendra à Trinité-et-Tobago du 3 au 8 avril 1989, et une série d'Ateliers régionaux sur les méthodes d'analyse de la contamination des aliments par les radionucléides auront lieu, les uns à la Barbada, et les autres au Mexique.

52. Le Comité a été mis au courant des efforts déployés pour aider les pays de la région à appliquer le Code FAO de déontologie concernant la distribution et l'utilisation des pesticides, préparé avec le concours de plusieurs organisations internationales.

53. Des activités ont été entreprises avec le soutien de la FAO en Colombie et au Pérou conformément aux recommandations de l'Atelier FAO/OPS sur les aliments vendus sur la voie publique. A ce propos, le Comité a été informé du fait que les protocoles mis au point dans ces pays pour l'éducation des producteurs, des vendeurs, des contrôleurs et des consommateurs d'aliments vendus sur la voie publique seront publiés, diffusés et utilisés dans la région, ce qui facilitera l'échange de données d'expérience entre les pays de la région.

54. Le Comité a aussi appris que, eu égard à la grande importance sociale, sanitaire et économique que revêtent les aliments vendus dans les rues dans la région et ailleurs, la FAO avait organisé à Jogjakarta (Indonésie) en décembre 1988, une Consultation d'experts des aliments vendus sur la voie publique. Cette Consultation a très vivement recommandé aux autorités nationales de prendre sans tarder des mesures visant à reconnaître et aider l'industrie des aliments vendus dans la rue afin de pouvoir lancer des actions pour moderniser ses opérations et, par le biais d'activités de formation et de développement, parvenir à insérer les vendeurs et marchands ambulants de denrées alimentaires dans le système des approvisionnements vivriers urbains. On a déclaré au Comité que le FAO continuera son oeuvre de coordination et d'assistance auprès des pays qui s'efforçant d'améliorer les méthodes de manutention des denrées alimentaires.

55. Plusieurs publications sur le contrôle des aliments et la surveillance de la contamination des produits alimentaires ont été préparées et sont à la disposition des pays membres. A titre d'exemple, on a cité le 6ème manuel sur la qualité des aliments, "Food for Exports", publié en anglais et en espagnol. Sont en préparation une publication sur les techniques d'échantillonnage des denrées alimentaires, une autre sur l'analyse des mycotoxines dans les aliments, ainsi qu'un manuel sur la garantie de la qualité destiné aux laboratoires de contrôle des aliments.

56. La FAO continue à fournir du matériel de référence sur les pesticides et les aflatoxines pour les besoins de l'analyse en laboratoire. Ce matériel est envoyé sur demande aux autorités nationales.

57. En réponse à une demande faite par la délégation de la Jamaïque, on a signalé que la FAO préparait une publication très complète sur l'utilisation des produits alimentaires tropicaux qui donnera des renseignements sur la préparation des aliments traditionnels du monde entier. Les premiers volumes de cette publication paraîtront en 1989.

Rapport sur les activités de l'OMS

58. Faisant le point des activités mondiales et inter-régionales de son Organisation sur la sécurité des denrées alimentaires, le Représentant de l'OMS a informé le Comité des activités patronnées par l'OMS, les industries de l'alimentation, les secteurs connexes et d'autres donateurs visant à la réalisation d'études utilisant le Système des points de contrôle critiques pour l'analyse des risques (HACCP) en vue d'intégrer la sécurité des aliments dans les soins de santé primaires.

59. On a souligné le rôle essentiel de l'information et de l'éducation pour sensibiliser le public à l'égard des problèmes de la sécurité des aliments. A ce propos, on a évoqué la Consultation OMS sur l'éducation sanitaire en matière de sécurité des aliments (Genève, 27 avril-1er mai 1987).

60. Suite aux préoccupations des autorités sanitaires publiques au sujet d'épisodes récents de listériose d'origine alimentaire, l'OMS a convoqué deux consultations en 1986 et 1987. La dernière a adressé

aux autorités sanitaires publiques et à l'industrie de l'alimentation des recommandations sur la manière de protéger le consommateur. Les résultats d'un Comité OMS d'experts de la lutte contre la salmonellose (Genève, septembre 1987) visant à prévenir la propagation des infections à salmonelles transmises par les animaux sur les exploitations ont été récemment publiés par l'OMS dans sa Série de rapports techniques.

61. Une Consultation OMS sur la surveillance sanitaire et les méthodes de gestion pour les manipulateurs de denrées alimentaires (Genève, avril 1988) est parvenue à la conclusion que, si les manipulateurs d'aliments peuvent être à l'origine de contaminations provoquant des foyers de morbidité, les examens médicaux de routine ne sont guère utiles en pratique pour empêcher la transmission des maladies. C'est là d'ailleurs l'une des nombreuses conclusions dégagées par des experts internationaux chargés d'évaluer l'efficacité des méthodes courantes visant à protéger la population contre les flambées de maladies causées par les manipulateurs de denrées alimentaires. Toutes ces observations seront bientôt publiées dans la Série de rapports techniques de l'OMS.

62. Parlant du Programme international sur la sécurité des substances chimiques (IPCS), le représentant de l'OMS a signalé que des mémoires d'entente avaient été signés jusqu'ici avec 19 pays qui ont maintenant établi un réseau de 41 institutions participant activement à l'IPCS. Le Programme internationale est une activité menée en collaboration avec le Programme des Nations Unies sur l'environnement (PNUE), l'Organisation internationale du travail (OIT) et l'Organisation mondiale de la santé (OMS).

63. Le représentant de l'OMS a informé le Comité que son organisation avait publié un rapport sur la contamination accidentelle des aliments par les radionucléides et des taux indicatifs fondés sur des considérations sanitaires. Les directives y afférentes proposent des méthodes pour déterminer les seuils d'intervention calculés et donnent des valeurs indicatives générales pour les aliments et l'eau de boisson qui ont pu être contaminés par des radionucléides à la suite d'un accident. L'OMS continue à coopérer avec le FAO pour élaborer des recommandations conjointes adressées à la Commission du Codex Alimentarius au sujet des niveaux de contamination des denrées alimentaires faisant l'objet d'un commerce international.

64. Le Comité a aussi été informé de plusieurs publications futures ou prochaines concernant divers aspects de la sécurité des aliments; l'OMS envisage notamment de publier des monographies/données d'expérience au sujet de la vente d'aliments sur la voie publique dans certains pays.

Rapport sur les activités de l'OPS

65. Le représentant de l'OPS a déclaré que les activités de cette organisation sont conduites dans le cadre du Programme de coopération technique au niveau régional dans le domaine de la sécurité des aliments, approuvé par la 22ème Conférence panaméricaine de la santé

en 1986 et vivement appuyé par la 5ème Réunion des ministres de l'agriculture des Amériques (RIMSA V). Conformément aux objectifs spécifiques du programme de l'OPS, l'accent est mis sur la coopération avec les pays de manière qu'ils puissent établir des programmes nationaux de sécurité des aliments. Les activités sont axées sur l'apport d'une coopération technique concernant les divers aspects et éléments techniques de ces programmes. Ceux-ci sont décrits de façon détaillée dans le document CX/LAC 89/4-Partie II.

66. Les activités couvrent divers aspects: mobilisation des ressources, diffusion de l'information, formation, promotion de politiques, de plans et de la normalisation, promotion de la recherche et coopération technique directe. Le représentant de l'OPS a expliqué que le principal objectif du Plan d'action OPS est de promouvoir des activités qui permettront à plus de la moitié des pays de la région d'adopter d'ici 1990 des politiques, des stratégies et des technologies qui contribueront à améliorer la sécurité des aliments, notamment grâce à la formulation et à l'application de programmes nationaux intégrés; aussi cette composante stratégique a-t-elle reçu une attention prioritaire. Durant la période à l'examen, on a réalisé diverses activités, qui sont énumérées dans le document CX/LAC 89/4-Partie II. Il a été noté avec un intérêt particulier que la recherche sur des questions liées à la sécurité des aliments continuait à être encouragée et patronnée. L'accent est mis tout spécialement sur le patronage et la réalisation d'études sur l'application du système HACCP. En République dominicaine, une étude sur les divers aspects du ciguatera a été encouragée.

67. Une coopération directe a été apporté à divers pays de la région: Argentine, la Barbade, Bolivie, Brésil, Colombie, Costa Rica, Cuba, Equateur, El Salvador, Guatemala, Honduras, Jamaïque, Mexique, Nicaragua, Panama, Pérou, Suriname, Trinité-et-Tobago et Venezuela. En Argentine et en Bolivie, l'OPS a fourni des services consultatifs sur la programmation ou l'exécution d'activités dans le cadre d'un prêt important accordé par la Banque mondiale au Bureau du Maire de la ville de La Paz pour l'organisation du réseau de laboratoires PRONAPAL.

68. En outre, le Comité a été informé des activités ci-après qui présentent un intérêt particulier pour la région:

Première semaine nationale de la sécurité des aliments. Pérou, 16-22 octobre 1988. Organisée par le Programme de protection alimentaire du Ministère de la santé et l'OPS. En plus des exposés à l'intention des écoliers, des manipulateurs et des cadres, a eu lieu un défilé auquel plus d'un millier d'écoliers ont participé. Devant le succès de cette manifestation, les participants à l'Atelier andin (Trujillo, Pérou, novembre 1988) sont convenus de recommander qu'une semaine de la sécurité des aliments soit organisée simultanément dans tous les pays de la sous-région en 1989.

Cours directs intensifs et à long terme d'éducation sur la sécurité des aliments à l'intention des enseignants du primaire. De nombreux cours ont été organisés en divers endroits du Pérou. Ils ont

touché plus de 300 000 écoliers. Un calendrier brillamment coloré sur le thème de la sécurité des aliments, réalisé à partir d'idées et de dessins d'enfants, a été imprimé et distribué dans les écoles primaires en 1987, et un autre en 1988. Ces activités ont été menées conjointement par les Ministères de la santé publique et de l'éducation avec la coopération technique de l'OPS.

69. La délégation du Pérou a félicité la FAO, l'OMS et l'OPS de leurs activités en matière de contrôle des aliments et a déclaré qu'il faudrait envisager d'inclure dans les programmes nationaux les recommandations des ateliers et réunions d'experts. Elle a dit que les ateliers patronnés par la FAO, l'OMS et l'OPS devraient être répétés à l'échelon national, car cela aurait un effet multiplicateur sur la diffusion des informations et des conclusions des ateliers. La délégation péruvienne a expressément félicité la FAO de son approche multisectorielle au contrôle et au développement de l'industrie des aliments vendus sur la voie publique, ainsi que l'OPS de ses programmes d'éducation visant à modifier, en rapport avec la préparation des aliments, les structures comportementales qui donnent lieu à des problèmes sanitaires.

70. La délégation de la République dominicaine a noté avec satisfaction l'oeuvre de l'OPS dans son pays et a mentionné certaines activités concernant la sécurité des aliments menées en coopération avec cette organisation.

71. La délégation de l'Argentine a jugé qu'il était nécessaire de veiller au suivi de l'assistance technique dans les pays de la région et a proposé qu'à l'avenir les délégations soient invitées à faire rapport à ce sujet. Elle a parlé d'un projet réussi dans le cadre du Programme de coopération technique de la FAO visant à renforcer les laboratoires de surveillance des aliments; le suivi de ce projet a bénéficié d'un soutien fortement motivé de la part du secteur privé en Argentine. La délégation a aussi mentionné des programmes FAO de formation au contrôle des radionucléides et a offert le concours de son pays qui a une longue expérience dans ce domaine.

72. Selon la délégation de l'Equateur, il est nécessaire que l'assistance technique tienne compte du niveau des infrastructures existant dans les différents pays de la région. Les directives sur les infrastructures (voir par. 20-25) seraient utiles à ce propos. La délégation a aussi fait observer que les experts nationaux semblent insuffisamment utilisés au titre de l'assistance technique fournie aux pays de la région et a estimé que ces experts seraient bien placés pour assurer le suivi des projets.

Plusieurs délégations, notamment celles de Cuba, de la République dominicaine, du Guatemala et du Pérou, ont parlé plus en détail des activités patronnées par la FAO, l'OMS et l'OPS dans leurs pays.

73. Le Comité a exprimé sa satisfaction à la FAO, à l'OMS et à l'OPS des activités étendues réalisées dans la région. A son avis, il importe que les gouvernements reconnaissant la valeur des programmes

de contrôle des aliments et de protection du consommateur lorsqu'ils établissent leurs priorités en matière d'assistance technique. Un rôle important incombe à la FAO, à l'OMS et à l'OPS pour faire comprendre aux gouvernements et aux donateurs les avantages de ces programmes dans le cadre des plans nationaux de développement. Les documents de projets doivent être préparés de manière complète et être présentés de façon compétitive pour que les activités prévues reçoivent un financement adéquat.

Questions d'intérêt pour le Comité découlant des activités d'autres organisations internationales

74. Le Secrétariat a présenté le document CX/LAC 89/4-Partie III donnant un bref résumé des travaux intéressants la région conduits par la Division mixte FAO/AIEA de l'application de l'énergie atomique au progrès de l'agriculture et de l'alimentation.

SECURITE ET CONTROLE DES ALIMENTS EN AMERIQUE LATINE ET DANS LES CARAIBES (Point 7 de l'ordre du jour)

75. Le Secrétariat de l'OMS a rappelé que le Secrétariat du Codex avait envoyé aux services centraux de liaison de la région la lettre circulaire CL 1988/48-LAC par laquelle les gouvernements étaient invités à répondre à un questionnaire sur la surveillance des politiques, programmes, services et institutions nationaux s'occupant de sécurité des aliments. Comme trois pays seulement avaient envoyé leurs réponses à l'OPS, aucun document n'a été préparé. Le Comité a décidé de distribuer la lettre circulaire et le questionnaire aux délégués et de faire envoyer les réponses de leurs pays à l'OPS (Washington) avant la fin de mai 1989. Sur la base de ces réponses, l'OPS pourrait préparer un document à soumettre à la session de la Commission, en juillet.

76. Le Secrétariat de l'OPS a présenté le document CX/LAC 89/5-Add.2 relatif aux programmes de surveillance destinés à prévenir et combattre les maladies transmises par les aliments en Amérique latine et dans les Caraïbes.

77. La délégation du Brésil a signalé que le Ministère brésilien de la santé avait décentralisé, au plan opérationnel, les activités de surveillance sanitaire des aliments, qui englobent le contrôle des conditions hygiéniques et sanitaires, lequel recouvre la réglementation concernant les analyses, l'éducation sanitaire et les études épidémiologiques. Des programmes plus spécifiques ont été mis en oeuvre par les Secrétariats à la santé des divers États en coopération avec l'OPS. Le Ministère est responsable de l'homologation et de la normalisation des aliments et est aussi chargé de fournir des experts-conseils et de superviser ces programmes.

78. La délégation du Pérou a fait savoir qu'une vaste enquête épidémiologique était exécutée avec l'assistance de l'OPS sur les parasitoses transmises par le poisson. Une enquête analogue sur le botulisme est en cours de planification.

79. La délégation de la Colombie a expliqué qu'en raison de restrictions budgétaires et du blocage des postes de fonctionnaires, la réalisation des études épidémiologiques s'était heurtée à de graves difficultés qui se résolvent actuellement grâce à la collaboration des épidémiologistes du Ministère de la santé.

80. La délégation de Cuba a déclaré qu'une résolution ministérielle avait permis d'établir un mécanisme pour étudier et combattre les maladies transmises par les aliments. Ce mécanisme a été présenté au 4ème Atelier, de même que les résultats d'une enquête sur les épisodes à allure épidémique enregistrés ces douze dernières années.

RECOMMANDATIONS DU PREMIER ATELIER FAO/OPS SUR LES PROGRAMMES DE
CONTROLE DES ALIMENTS EXPORTES/IMPORTES ET DE PROTECTION DES ALIMENTS
POUR L'AMERIQUE LATINE ET LES CARAIBES (Point 8 de l'ordre du jour)

81. Le Comité a rappelé que l'énoncé de ce point avait été amendé pour mieux refléter le thème de discussion (voir par. 10).

82. L'Atelier s'est tenu à San Jose (Costa Rica) les 17 et 18 février 1989 avec la participation de délégués des pays ci-après: Antigua-et-Barbuda, Argentine, Brésil, Colombie, Costa Rica, Cuba, République dominicaine, Equateur, El Salvador, Guatemala, Honduras, Jamaïque, Mexique, Nicaragua, Panama, Pérou et Trinité-et-Tobago. Etaient présents 36 participants, 17 observateurs et 14 représentants de la FAO, de l'OPS, de l'OMS, de l'ICAITI et de la Commission du Codex Alimentarius.

83. Les représentants de chacun des pays participants ont exposé la situation actuelle du contrôle des aliments importés/exportés, les systèmes en vigueur, les problèmes éprouvés par leurs gouvernements et les améliorations nécessaires. Ces exposés très complets ont révélé que l'élément dominant et l'ampleur du contrôle des denrées importées et exportées variaient d'un pays à l'autre, certains mettant l'accent sur les exportations, et d'autres sur les importations. Il était cependant évident que l'on comprenait toujours mieux l'importance du contrôle des produits alimentaires exportés afin de répondre aux spécifications des marchés étrangers et d'accroître au maximum les recettes en devises. Les gouvernements de la région sont donc ouverts aux orientations et aux échanges de données concernant la façon d'améliorer leurs performances en matière d'exportations de denrées alimentaires.

84. Des rapports préparés par des consultants de la FAO ont été présentés à l'Atelier sur les questions suivantes:

- Renforcement du contrôle de la qualité et de l'inspection avant expédition des denrées alimentaires exportables;
- Contrôle des aliments importés aux Etats-Unis;
- Infrastructure recommandée pour un programme national visant à garantir la sécurité et la qualité des produits alimentaires d'exportation;
- Problèmes rencontrés par les pays de l'Amérique latine et des Caraïbes dans l'importation et l'exportation de produits alimentaires;

- Problèmes concernant les produits importés, enregistrés par l'Administration des aliments et drogues des Etats-Unis durant l'exercice fiscal 1988.

85. L'Atelier a conclu que ses délibérations avaient permis de mieux comprendre les mécanismes de contrôle des exportations/importations des pays participants et qu'il avait lieu-même constitué un précieux forum pour l'échange d'informations et fourni l'occasion de discuter les problèmes régionaux, d'étudier les perspectives futures et de mettre en évidence les points essentiels des systèmes de contrôle des exportations et des importations de denrées alimentaires.

86. Sur la base d'un rapport verbal et après avoir chargé un petit groupe de délégations (Argentine, Brésil, Cuba et Equateur), plus M. E. Morales (Consultant de la FAO), d'étudier les conclusions de l'Atelier, le Comité de coordination a souscrit aux recommandations suivantes:

1. Inviter les gouvernements de la région à adopter en priorité des politiques et des programmes nationaux visant à accroître la qualité des denrées alimentaires exportables et à améliorer le contrôle de la qualité des denrées importées.

2. Inviter les pays à réaliser, avec l'assistance technique de la FAO et de l'OPS, une étude exhaustive de leurs programmes nationaux de contrôle des aliments importés et exportés afin d'élaborer des stratégies et des programmes propres à améliorer et renforcer les infrastructures existantes.

3. Inviter les pays de la région à se réunir régulièrement pour examiner les questions d'intérêt commun concernant le contrôle des importations et des exportations de vivres et étudier les stratégies établies pour améliorer les activités globales touchant aux exportations de produits alimentaires de la région.

4. Inviter les pays de la région à mettre au point un système d'échanges de données et de consultation (CTPD) afin de faciliter la solution rapide des problèmes de refus et de formuler les recommandations qui s'imposent au sujet des problèmes communs du contrôle des importations et des exportations de denrées alimentaires.

5. Inviter les pays industrialisés importateurs de produits alimentaires à traiter sur un pied d'égalité les aliments importés et de production locale afin d'empêcher l'établissement de barrières techniques, politiques, économiques et protectionnistes au commerce des aliments et d'appliquer un traitement spécial ou différentiel aux aliments importés et d'intégrer ces mesures dans le processus d'amélioration de la qualité des produits alimentaires dans la région.

6. Inviter les pays représentés à l'Atelier à promouvoir l'organisation d'ateliers nationaux sur ces questions afin d'accélérer le renforcement des mécanismes de contrôle des aliments exportés et importés et, ce faisant, d'accorder une attention particulière aux activités éducatives au niveau des consommateurs et des producteurs.

7. Inviter la Commission du Codex Alimentarius à recommander aux pays industrialisés importateurs et exportateurs de denrées alimentaires d'adopter les normes Codex et de les appliquer aux opérations commerciales avec les pays de la région.

8. Organiser dans la région d'autres ateliers à l'effet de:

- a) Examiner et discuter avec les importateurs les problèmes relatifs à l'exportation et à l'importation de denrées alimentaires dans la région.
- b) Examiner des questions spécialisées, par exemple lois et règlements concernant les produits alimentaires, gestion des programmes de contrôle des aliments, certification, normes pour des produits individuels ou des groupes de produits, programmes d'inspection et d'examens de laboratoire.
- c) Elaborer un programme de formation au niveau régional pour renforcer les infrastructures techniques et administratives requises pour le fonctionnement efficace du mécanisme de contrôle des denrées importées et exportées. Le programme devrait englober la formation du personnel de laboratoire et des inspecteurs et établir des règles pour le fonctionnement et l'accréditation des laboratoires afin d'utiliser au mieux les ressources disponibles.

87. Le Comité a rendu hommage à la FAO et à l'OPS pour l'organisation de l'Atelier, ainsi qu'aux Consultants de la FAO - MM. W.C.K. Hammer, D. Heaton et E. Morales - pour leur concours et l'excellente présentation du thème de discussion. Le Comité a appris que des exemplaires des documents présentés à l'Atelier seront disponibles sur demande auprès de la FAO.

88. Le Comité a recommandé que l'Atelier à organiser en liaison avec sa prochaine session porte sur la gestion des programmes de contrôle des importations et exportations de denrées alimentaires dans les pays de la région. Les thèmes suivants ont été proposés pour de futurs ateliers FAO/OPS régionaux:

- analyse des législations/réglementations nationales sur l'étiquetage et l'emballage des denrées alimentaires;
- procédures d'inspection et d'analyse applicables aux mycotoxines, métaux lourds, résidus de pesticides et de médicaments vétérinaires dans les produits alimentaires importés et exportés;
- produits présentant un intérêt particulier pour la région, tels que le cacao, le café, les crevettes et produits de base comme le blé et le riz.

RAPPORT INTERIMAIRE SUR L'APPLICATION DES RECOMMANDATIONS DU 3ème ATELIER ET LES RESULTATS DU 4ème ATELIER SUR LES NORMES ALIMENTAIRES ET LA SANTE (Point 9 de l'ordre du jour)

89. Le Comité a examiné le document CX/LAC 89/7 préparé par le Secrétariat de l'OPS et présenté par le Dr F. Quevedo. Celui-ci a évoqué la préparation du 3ème Atelier, puis a parlé à grands traits

de la suite donnée à certaines des recommandations en rapport avec les trois principaux sujets de discussion de l'Atelier:

1. Situation actuelle en Amérique latine et dans les Caraïbes des résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments.
2. Importance et utilisation des aliments à base de protéines végétales provenant de plantes indigènes de la région.
3. Application du système HACCP pour améliorer la qualité et la sécurité des aliments.

90. Le Comité a aussi été informé des principaux résultats du 4ème Atelier qui s'est occupé des questions suivantes:

1. Critères microbiologiques concernant les denrées alimentaires typiques de la région.
2. Maladies transmises par les aliments et lutte contre ces affections.
3. Résidus de pesticides dans les aliments.

Les recommandations détaillées sur chacun des thèmes de discussion de l'Atelier sont reproduites à l'Annexe IV du présent rapport. Le Comité a approuvé ces recommandations et a instamment invité les Etats Membres à en envisager la mise en oeuvre.

91. La délégation de Cuba a remercié l'OPS d'avoir organisé l'Atelier et a exprimé sa satisfaction de la suite réservée aux recommandations du 3ème Atelier et des résultats du 4ème. Elle a proposé qu'un nouvel atelier soit organisé avant la 7ème session du CC/LAC et porte entre autres sur les système de surveillance des maladies transmises par les aliments, les mycotoxines, les métaux lourds, le tourisme et la nutrition.

ACTIVITES CONCERNANT LES CONTAMINANTS DANS LES ALIMENTS, PLUS PARTICULIEREMENT LES MYCOTOXINES (Point 10 de l'ordre du jour)

92. Le Comité était saisi du document CX/LAC 89/8, préparé par le Secrétariat; il s'agissait d'une revue approfondie des activités de la Commission du Codex Alimentarius concernant les mycotoxines, les radionucléides, les métaux lourds, les résidus de pesticides et de médicaments vétérinaires dans les aliments. Le Secrétariat a aussi parlé brièvement des procédures d'évaluation utilisées par les comités mixtes FAO/OMS d'experts et indiqué comment se procurer les rapports, évaluations toxicologiques, monographies sur la présence de résidus, et spécifications d'identité et de pureté pour les additifs alimentaires.

93. Selon les délégations de l'Argentine et du Brésil, les limites FAO/OMS proposées pour la contamination des aliments par les radionucléides, limites que le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants examinera à sa 21ème session, sont trop élevées et différent des limites recommandées par la Consultation FAO d'experts en décembre 1986. Au Brésil, les limites maximales pour le césium 134 et le césium 137 dans le lait en poudre sont respectivement de 600 et

3 700 Bq/kg. En Argentine, la limite fixée pour les produits laitiers importés est de 370 Bq/kg. Les produits laitiers exportés sont dans la limite de détection de la méthode (2-5 Bq/kg). Le Secrétariat portera ces observations à l'attention du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants.

94. La délégation de l'Argentine a aussi attiré l'attention du Comité sur les travaux du Comité du Codex sur les résidus de pesticides à propos d'une étude sur les résidus de fumigants dans les denrées alimentaires mentionnée dans le document CX/PR 88/10 que ce comité a examiné à sa 20ème session. Le document énumérait 31 fumigants et indiquait leurs modalités d'emploi tout en attirant l'attention sur la nécessité d'établir des directives sur les limites maximales de résidus susceptibles de demeurer dans les aliments après application. Le document en question a été distribué aux délégations pour information.

95. La délégation de Cuba a dit que des normes nationales avaient été établies pour les doses d'emploi des additifs alimentaires et pour les limites maximales de résidus de pesticides, d'antibiotiques, de médicaments vétérinaires, de mycotoxines et de métaux lourds. Ces normes prévoient des programmes de surveillance continue dans les diverses régions du pays et la plupart d'entre elles sont appliquées par le Ministère de la santé. On peut obtenir des informations sur ces programmes et ces normes auprès du Service central cubain de liaison avec le Codex.

96. La délégation du Mexique a déclaré que la position officielle de son gouvernement était de ne pas être d'accord avec les propositions du Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants en ce qui concerne les niveaux indicatifs pour les aflatoxines dans les aliments, du fait en particulier qu'aucune méthode d'analyse et aucun plan d'échantillonnage n'ont été indiqués pour vérifier ces niveaux. Le Mexique applique une valeur inférieure à 20 microgrammes/kg reposant sur un plan d'échantillonnage et une procédure analytique bien définis. Le niveau proposé de 5 microgrammes/kg ne peut être respecté dans la majorité des pays producteurs car, en pratique, cela signifierait qu'ils doivent appliquer une valeur inférieure à 1 microgramme/kg, ce qui est impossible à réaliser. Le Secrétariat portera ces observations à l'attention du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants.

97. A la suite d'une question posée par la délégation de la Jamaïque, le Comité a appris que la Division FAO de la protection des plantes fournissait une assistance pour la mise en oeuvre du Code de conduite FAO pour la distribution et l'utilisation des pesticides, y compris l'application des dispositions concernant le consentement préalable des pays importateurs de pesticides pour garantir la sécurité d'emploi, l'efficacité et la sécurité des résidus.

EXAMEN D'UN AVANT-PROJET DE NORME MONDIALE POUR LE SUCRE BRUT
(Point 11 de l'ordre du jour)

98. Le Secrétariat a présenté les deux documents CX/LAC 89/9 et

CX/LAC 89/9-Add.1. La commission était convenue à sa 17ème session que le Comité de coordination pour l'Amérique latine et les Caraïbes entreprendrait l'élaboration des trois premières étapes de la Norme mondiale pour le sucre brut et qu'à partir de l'étape 4 de la Procédure, le Comité du Codex sur les sucres poursuivrait les travaux. En août 1988, on a envoyé aux gouvernements et aux organisations internationales intéressées la lettre circulaire CL 1988/36-LAC et le projet de norme mondiale Codex pour le sucre brut pour observations à l'étape 3.

99. Le document CX/LAC 89/9-Add.1 tenait compte des données reçues du Comité du Codex sur les sucres et contenait les observations de la République démocratique allemande, de la République fédérale d'Allemagne, du Guatemala, de l'Italie, de la Thaïlande, de la Turquie, du Royaume-Uni et des Etats-Unis.

100. La délégation de Cuba a signalé qu'à sa 16ème session, le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage avait apporté d'importants changements aux méthodes d'analyse du sucre, ce qui a rendu caduques certaines dispositions du premier projet. Considérant en outre que de nombreux pays de la région n'avaient pas reçu la circulaire CL 1988/36-LAC ni le premier projet, la délégation cubaine a proposé ce qui suit:

- a) le projet ne devrait pas passer à l'étape 4;
- b) Cuba devrait préparer un nouveau projet mis à jour;
- c) cette nouvelle rédaction devrait être envoyée pour observations à l'étape 3.

101. La délégation de la Colombie a insisté pour que l'Avant-Projet de norme pour le sucre brut ne passe pas à l'étape 4, car l'industrie sucrière de son pays est en désaccord avec certaines dispositions du projet et a demandé plus de temps pour présenter ses commentaires. La délégation colombienne a ajouté que, puisque les méthodes d'analyse avaient été modifiées, il faudrait les revoir et les commenter.

102. La délégation du Brésil a déclaré que l'élaboration d'une norme mondiale pour le sucre brut revêtait une grande importance car, à l'heure actuelle, ce produit est commercialisé en fonction de paramètres qualitatifs imposés unilatéralement par les importateurs. Le marché américain exige dans ses contrats des limites pour le dextrane, alors que l'ICUMSA (Commission internationale pour l'unification des méthodes d'analyse des sucres) n'a pas encore établi officiellement une méthode exacte et reproductible qui pourrait être utilisée de manière fiable pour la détermination de ce paramètre.

103. Le délégué du Honduras a fait valoir l'utilité de la consommation directe du sucre brut, vecteur de vitamine A dans l'alimentation en conformité des objectifs nutritionnels nationaux et du programme des Nations Unies pour l'élimination de la carence en vitamine A.

104. Après discussion, le Comité est convenu avec Cuba et avec le Secrétariat de maintenir le projet de norme à l'étape 3 et de faire remanier le texte par Cuba en consultation avec le Comité du Codex sur les sucres. Le nouveau projet sera diffusé pour observations à

l'étape 3. On est convenu de demander l'aval de la Commission pour cette procédure.

EXAMEN D'UN PROJET DE CODE D'USAGES EN MATIERE D'HYGIENE POUR LES ALIMENTS VENDUS SUR LA VOIE PUBLIQUE (Point 12 de l'ordre du jour)

105. La délégation du Pérou a présenté le document de séance CX/LAC 89/10 préparé en lieu et place du document reproduisant les observations des gouvernements sur l'Annexe V du document ALINORM 87/36. En effet, un seul pays, l'Irlande, a fait connaître son avis sur le précédent projet. Toutefois, sur la base des discussions de la Consultation mondiale FAO d'experts des aliments vendus sur la voie publique (Jogjakarta, Indonésie, décembre 1988), la délégation péruvienne a été en mesure de remanier considérablement le projet afin de lui donner un caractère plus général et de le rendre plus accessible aux vendeurs d'aliments dans les rues par l'insertion de notes explicatives dans la plupart des dispositions du code. La délégation du Pérou a ensuite donné un aperçu de la teneur du projet de code.

106. Le Comité a exprimé sa vive appréciation du travail de la délégation péruvienne et du caractère détaillé et complet du projet de code révisé. On est néanmoins convenu que le document devait encore être examiné de près. Plusieurs délégations ont commenté le projet de code, notamment les définitions qui, à leur avis, devraient être élargies, l'opportunité d'immatriculer les vendeurs d'aliments sur la voie publique et/ou de déterminer des lieux agréés pour leurs activités, la nécessité de prêter attention à l'utilisation des ustensiles et à la manutention de l'argent, ainsi que la possibilité d'élaborer des systèmes d'échantillonnage ou d'établir des critères microbiologiques. La délégation de la République dominicaine a formulé plusieurs observations sur le document et a proposé de le communiquer aux pays membres pour de nouveaux commentaires.

107. On a attiré l'attention sur le besoin de programmes d'éducation efficaces pour les vendeurs des rues et les préparateurs des aliments à vendre sur la voie publique. Le Comité a appris que l'Institut du bien-être familial de la Colombie, le Service sanitaire de Bogota, le Service national de l'apprentissage SENA, avec le soutien de la FAO, avaient lancé un programme de formation effective des vendeurs et de détermination des points de vente pouvant être facilement surveillés.

Etat d'avancement du projet de code d'usages

108. Le Comité est convenu de distribuer pour observations, à l'étape 3, le texte révisé de l'avant-projet de code d'usages régional d'usages en matière d'hygiène pour la préparation et la vente d'aliments sur la voie publique. Le texte révisé figure à l'Annexe III du présent rapport.

RAPPORT INTERIMAIRE SUR LES MESURES VISANT L'ELABORATION ET L'HARMONISATION DES NORMES ALIMENTAIRES REGIONALES ET DES NORMES CODEX
(Point 13 de l'ordre du jour)

109. En présentant le document CX/LAC 89/11, la délégation de Cuba a fait l'historique de l'étude comparée des normes CODEX-COPANT-ICAITI.

110. La délégation du Mexique, en sa qualité de représentant de la COPANT au CC/LAC, a brièvement informé le Comité des activités de cette organisation en ce qui concerne le Programme d'harmonisation des normes COPANT-Codex. Onze comités techniques ont été créés pour étudier des produits alimentaires déterminés. Ces comités ont mis en route un programme pour préparer 210 normes Codex-COPANT harmonisées. La COPANT a déclaré entièrement compatibles les normes COPANT ci-après et les normes Codex et ICAITI correspondantes: COPANT 570-1979: Huiles végétales et graisses, méthode de détermination de la densité spécifique (Codex RM 9:69; ICAITI 34072h8:73); COPANT 931-1978: Fruits et légumes traités, méthode de détermination du poids égoutté (Codex RM 36:70 et 37:70; ICAITI 34003h4:74); COPANT 1305-1980: Fruits et légumes traités - pêches au sirop (CODEX STAN 14:81; ICAITI 34110:82). L'ICAITI a procédé à la première révision de 11 normes COPANT par comparaison avec les normes Codex correspondantes.

111. Le représentant de l'ICAITI a brièvement récapitulé les activités de son organisation dans le domaine de l'harmonisation des normes ICAITI et COPANT avec celles du Codex. Après la 5ème session du Comité de coordination pour l'Amérique latine et les Caraïbes, l'ICAITI a établi un calendrier provisoire pour l'harmonisation des normes régionales et sous-régionales avec celles du Codex. Ce calendrier a été approuvé lors de la réunion du Conseil de la COPANT tenue à Caracas du 6 au 9 avril 1987. Conformément à ce calendrier, la Division des normes de l'ICAITI a préparé de nouveaux documents ICAITI et COPANT harmonisés avec les normes Codex correspondantes. Ces documents ont été communiqués aux pays membres de l'ICAITI et de la COPANT.

112. Le représentant de l'ICAITI a souligné que deux pays seulement, l'Equateur et Costa Rica, avaient répondu à la demande d'observations adressée aux pays de la région au sujet de son rapport sur l'harmonisation des normes. Il a proposé que les pays examinent le document et fassent parvenir leurs observations avant la fin de mars 1989.

113. Le Secrétariat du Comité de coordination a présenté le document de séance CX/LAC 89/11 exposant les résultats d'une étude comparée des normes OPS et Codex. Il a été proposé que le Comité accepte les recommandations ci-après de l'étude:

- a) inviter l'OPS à aligner ses propres normes sur celles du Codex;
- b) convoquer une réunion d'experts pour examiner les résultats du groupe d'étude.

114. La délégation de Cuba a dit que, depuis le début de ce travail, toutes les données avaient été insérées dans un ordinateur et que tous les résultats récents devraient être communiqués à Cuba pour compléter

la première phase de l'étude comparée. La deuxième phase, celle de l'harmonisation proprement dite, pourra alors démarrer. La délégation de Cuba a appuyé la proposition de convoquer une consultation d'experts à la fin de la première phase. La délégation de l'Equateur s'est dite intéressée à participer aux activités d'harmonisation et a appuyé la proposition de l'OPS d'organiser une consultation pour examiner le document final de l'étude comparée.

115. Le Comité a approuvé la proposition ci-dessus d'inviter l'OPS à participer à l'organisation d'une réunion d'experts sur l'harmonisation des normes.

116. Dans le cadre de ce point de l'ordre du jour, le Comité a examiné d'autres questions touchant au droit alimentaire de la région. Le représentant de la FAO a présenté le document CX/LAC 89/11-Add.1 qui décrivait brièvement la suite donnée au modèle de loi alimentaire pour les pays latino-américains, qui a été examinée par l'Atelier FAO/OPS sur la législation alimentaire et la normalisation des aliments tenue au Mexique du 25 au 29 avril 1988 (voir par. 49).

117. Le Comité a appris que plusieurs pays de la région, dont Cuba, le Guatemala, le Honduras, le Nicaragua et le Pérou, utilisaient ce modèle pour moderniser leur droit alimentaire.

118. Le représentant de l'Espagne a exprimé sa gratitude pour l'invitation faite à son gouvernement de participer à la session. Il a ensuite présenté les conclusions et recommandations du Séminaire centre-américain sur le droit alimentaire tenu au Guatemala du 12 au 23 septembre 1988 au titre de la coopération entre le Gouvernement espagnol, par l'intermédiaire de l'Institut de coopération ibéro-américaine (ICI), et l'OPS. Le Séminaire a eu lieu à l'INCAP; y ont participé les pays suivants: Belize, Costa Rica, El Salvador, Guatemala, Honduras, Nicaragua et Panama.

119. Le Séminaire a proposé diverses possibilités d'assistance dans le cadre du programme de coopération entre l'Institut de coopération ibéro-américaine et l'OPS, en particulier:

- a) Assistance financière pour l'exécution des programmes de protection des aliments dans la sous-région.
- b) Formation du personnel des programmes de protection des aliments et bourses d'études dans le domaine du droit alimentaire.
- c) Organisation d'un nouveau séminaire pour évaluer les activités de suivi.
- d) Porter les recommandations du Séminaire à l'attention des gouvernements de la région, de l'OPS et de l'OMS.

120. La délégation du Guatemala a formulé les observations suivantes sur l'importance et l'utilité du modèle de loi alimentaire pour les pays latino-américains:

- a) Il aidera à résoudre le problème commun à tous les pays de la région, à savoir la diversité des réglementations en matière de protection des aliments.

- b) Il aidera à résoudre le problème des doubles emplois des nombreuses organisations qui s'occupent de la protection des aliments.
- c) Il est nécessaire d'inclure aussi dans le modèle des dispositions portant création d'un registre sanitaire.

121. La délégation a aussi demandé un complément d'information sur l'organisation et le fonctionnement de la Commission interministérielle d'administration alimentaire (CIOA). Le délégué de l'Espagne a donné un aperçu des activités de la CIOA et en a souligné l'utilité pour coordonner les mesures de contrôle des aliments en Espagne.

122. La délégation guatémaltèque a remercié la FAO, l'OPS et l'ICI de leur coopération avec les pays de la région dans le domaine du droit alimentaire et a proposé que le modèle de loi alimentaire pour les pays latino-américains comprenne un paragraphe sur le besoin d'établir un organisme interministériel pour coordonner à l'échelon national les activités de contrôle des aliments.

123. La délégation de la Colombie a signalé les progrès importants du droit alimentaire dans son pays qui a bénéficié de la coopération de l'OPS.

124. La délégation de Cuba a déclaré que la loi alimentaire de base pour les pays latino-américains pourrait servir de guide aux pays de la région et a remercié la FAO, l'OPS et l'OMS de leur assistance dans ce domaine. La délégation de l'Argentine a signalé que le modèle de loi alimentaire de base avait été distribué dans son pays et que l'on disposerait prochainement des observations qu'il a suscitées.

125. Plusieurs délégations se sont félicitées de la participation de l'Espagne à la présente session et de la coopération de ce pays avec les pays membres de la région en matière de contrôle des aliments.

RAPPORTS DES SERVICES CENTRAUX DE LIAISON AVEC LE CODEX ET/OU DES COMITES NATIONAUX DU CODEX SUR D'AUTRES ACTIVITES (Point 14 de l'ordre du jour)

126. Les délégations ont été invitées à informer le Comité des faits nouveaux importants survenus depuis la précédente session en relation avec les activités des services centraux de liaison avec le Codex et des comités nationaux du Codex.

127. La délégation de l'Argentine a fait rapport sur la structure et les fonctions du Service central national de liaison avec le Codex qui, bien qu'il relève du Secrétariat à l'industrie et au commerce extérieur, collabore avec les Secrétariats à la santé publique, à l'agriculture, à l'élevage et à la pêche, et avec l'Office national des céréales, l'Office national de la viande, la Commission nationale de l'énergie atomique, la Direction nationale du sucre et les représentants de l'industrie. Le Service de liaison a fourni des notes de synthèse à toutes les délégations envoyées aux réunions du Codex et a coordonné les réponses aux lettres circulaires du Codex. Depuis la dernière

session du Comité, le Service de liaison a consacré une part considérable de ses activités à préparer la participation de l'Argentine à la Conférence mixte FAO/OMS/AIEA/CCI (CNUCED-GATT) sur l'acceptation, le contrôle et le commerce des aliments irradiés, tenue à Genève en décembre 1988. Grâce à ces travaux, l'Argentine a pu promulguer la législation qui lui a permis d'accepter la Norme générale Codex pour le fonctionnement des installations d'irradiation des aliments.

128. La délégation de la Barbade a décrit la structure et les fonctions du Service central national de liaison avec le Codex qui relève de l'Institut national de normalisation. La Barbade a résolu le problème posé par la coexistence du Comité national de coordination pour les affaires du Codex et du Conseil des aliments et produits alimentaires de l'Institut national de normalisation qui avait été créé avant le Comité de coordination. La délégation a fait savoir que les normes Codex sont actuellement incorporées dans le système national des normes, en tant que normes obligatoires ou facultatives selon le cas. Le Comité national de coordination a recommandé l'acceptation du Code de déontologie pour le commerce international des denrées alimentaires, d'un certain nombre de limites maximales pour les résidus de pesticides et des normes Codex pour les graisses et huiles comestibles. La délégation a aussi donné des renseignements sur la formation et le fonctionnement de quatre autres comités spécialisés, chargés de procéder à des études et donner des avis sur les normes et codes d'usages du Codex qui intéressent son pays.

129. La délégation du Brésil a brièvement décrit la structure et les activités du Comité national du Codex qui réunit des représentants des Ministères des affaires étrangères, de la santé, de l'agriculture et du commerce, ainsi que des représentants de l'industrie et des consommateurs. La délégation a signalé qu'un important séminaire national se tiendrait en mai 1989 auquel participeraient des cadres supérieurs du secteur public et du secteur privé. Quelque 200 personnes sont attendues et des invitations ont été envoyées à divers participants étrangers, notamment au Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires et au Président de la Commission du Codex Alimentarius.

130. La délégation du Mexique a déclaré que, dans la plupart des pays, les Services centraux de liaison avec le Codex et les Comités nationaux du Codex sont des organes interdisciplinaires qui constituent les principaux canaux de communication avec la Commission du Codex Alimentarius. Selon la délégation, il faudrait renforcer le statut des Services de liaison, au besoin en amendant les sections pertinentes du Manuel de procédure, pour garantir que seuls les commentaires transmis par eux sont soumis pour examen à la Commission et à ses comités.

131. La délégation de l'Equateur a déclaré que les Services centraux de liaison avec le Codex et les Comités nationaux du Codex pourraient avoir besoin de l'assistance de la FAO/OMS et de l'OPS pour élaborer leurs programmes de travail et établir leurs infrastructures dans le pays, et elle a demandé comment et sous quelle forme cette assistance pourrait être obtenue.

132. La délégation du Nicaragua a déclaré que son pays n'était devenu membre de la Commission du Codex Alimentarius qu'en 1986 et que, malgré la situation difficile qu'il traversait, il avait réussi à établir un Comité national du Codex et des sous-comités spécialisés sur la pêche, les pesticides, les produits carnés et l'hygiène alimentaire. Le gouvernement s'est vigoureusement engagé à organiser des activités Codex, mais les fonds disponibles sont peu abondants; une assistance scientifique et technique de la part du Codex serait nécessaire.

133. Un Comité national du Codex a été créé au Costa Rica en 1986 à la suite d'un Séminaire nationale patronné par la FAO sur le contrôle intégré des denrées alimentaires. Le Comité est constitué de représentants du Ministère de l'agriculture et de l'élevage, du Ministère de la santé, du Conseil national de la recherche scientifique et technologique, du Centre de technologie alimentaire et de l'industrie privée. On a aussi établi des sous-comités spécialisés sur les produits carnés, les produits laitiers, les méthodes d'analyse et l'étiquetage. Ces sous-comités étudient les conditions locales, comparent et évaluent les normes Codex en vue d'en faciliter l'acceptation. De son côté, le Comité national distribue des normes et d'autres documents aux organisations compétentes du pays.

134. La délégation de la République dominicaine a précisé que le Service central de liaison avec le Codex relève du Secrétariat à la santé publique et à l'assistance sociale. Il n'y a pas de coordination avec d'autres organismes publics, ceux-ci ne reçoivent pas communication des données sur le Codex et, de ce fait, la République dominicaine n'est souvent pas en mesure de formuler des observations sur les documents du Codex. La délégation a aussi fait savoir qu'un Comité national du Codex avait été constitué et qu'il est prévu de demander assistance et avis auprès des pays membres où les activités relatives au Codex sont bien coordonnées.

135. La délégation de Panama a déclaré que l'expérience acquise grâce à sa première participation aux travaux du Comité de coordination sera utile pour intégrer et organiser les activités dans son pays. Le Service central de liaison avec le Codex a été établi en 1987 au sein de la Direction générale des normes et de la technologie industrielle du Ministère du commerce et de l'industrie; il comprend des représentants de la Direction des normes, de la Direction des ressources marines, de la Direction de l'industrie, de l'Institut du commerce extérieur, du Ministère de l'agriculture et du Ministère de la santé publique. En 1989, le Comité a examiné divers documents internes régissant ses procédures et ses responsabilités. La délégation a souligné l'importance du Comité national du Codex, dans une situation de crise de la production et une économie nationale peu homogène, afin d'harmoniser les critères et les paramètres ainsi que de promouvoir les exportations de produits nationaux non traditionnels.

136. En Colombie, le Service central de liaison avec le Codex relève du Ministère de la santé. La documentation est communiquée au Ministère de l'agriculture, à l'Institut des normes techniques et à certaines organisations industrielles. Un Comité national du Codex a été créé

en 1974. Il comprend des représentants des Ministères de la santé, de l'agriculture et du développement, de l'Institut du commerce extérieur, de l'Institut de promotion des exportations et de l'Institut des normes techniques. Faute de locaux, le Comité n'a pas pu se réunir mais, à la suite de visites d'un fonctionnaire de la FAO, une assistance accrue est fournie par le nouveau Représentant de la FAO et le Comité pourra tenir des réunions régulières. Bien que l'on n'ait approuvé aucune des normes du Codex, on s'en est inspiré pour élaborer les nouvelles lois et réglementations sanitaires, ce qui devrait accélérer leur acceptation au cours de l'année prochaine.

137. Le Comité national cubain du Codex, créé en 1981, est placé sous la présidence du Ministère des normes et compte des représentants d'autres ministères et institutions. On a aussi établi des sous-comités nationaux qui sont les homologues des comités techniques du Codex. L'organisation et les fonctions de ces sous-comités et leur participation aux travaux de la Commission sont réglementés par trois normes gouvernementales. Plus de 120 normes et autres textes du Codex ont été acceptés jusqu'en 1989. Plus de 80 pour cent des normes et textes du Codex sont applicables dans les conditions locales et 70 pour cent des normes gouvernementales cubaines sont compatibles avec les normes et textes du Codex correspondants.

138. Le Coordonnateur régional a attiré l'attention sur un questionnaire détaillé envoyé à tous les Services centraux de liaison de la région. Jusqu'ici, seuls quelques pays ont répondu et il ne fait pas de doute qu'une fois reçues et élaborées, les données ainsi rassemblées seront très utiles aux pays membres pour améliorer la communication entre les Services de liaison et mieux comprendre les activités et responsabilités de chacun d'eux. Le Comité a félicité le Coordonnateur de son initiative et a encouragé les Services de liaison de la région à répondre sans tarder au questionnaire.

139. Le représentant de la CARICOM a déclaré que les activités Codex avaient été passablement limitées dans bien des pays pour les motifs indiqués dans le document CX/LAC 89/2-Add.1 "Directives proposées pour l'établissement de comités nationaux du Codex". Toutefois, à Trinité-et-Tobago, une mesure importante a été la promulgation de la Loi sur les pesticides et les produits chimiques toxiques qui permettra d'accepter les limites maximales Codex pour les résidus de pesticides. Le Conseil des normes de la CARICOM n'a pas reçu le questionnaire précité mais s'en fera maintenant remettre un exemplaire et le renverra sans tarder dûment rempli.

RAPPORT D'UNE REUNION DU GROUPE D'ETUDE SUR L'INFORMATION RELATIVE
A LA PROTECTION DES ALIMENTS (Point 15 de l'ordre du jour)

140. Le Comité était saisi du document CX/LAC 89/13, "Systèmes d'information alimentaire en Amérique latine et dans les Caraïbes", préparé par l'OPS. Ce document, présenté par le Dr F. Quevedo, décrivait les bases de données disponibles pour les pays de la région:

- a) LILACS: Base de données latino-américaine sur la santé. Administrée par BIREME, Centre latino-américain d'information OPS sur les sciences de la santé, situé à San Paulo, Brésil.
- b) REPIDISCA: Base de données administrée par le CEPIS, Centre panaméricain du génie sanitaire et des sciences de l'environnement, relevant de l'OPS et situé à Lima, Pérou. Elle contient des données conventionnelles et non conventionnelles sur le génie sanitaire et les sciences de l'environnement. Cette base de données est couplée avec le Thesaurus REPIDISCA.
- c) ECO-LINE: Base de données administrée par ECO, un Centre panaméricain OPS d'écologie et de santé humaines situé à Metepec, Mexique. Cette base contient des données sur la toxicologie, l'épidémiologie, le génie climatique, la pollution du milieu, l'écologie et la médecine du travail.

141. Le document décrivait aussi les résultats de la première réunion du Groupe de travail sur les systèmes d'information sur la sécurité des aliments, tenue à Porlamar, Venezuela, en 1988. La Comité a appuyé cette activité.

ORIENTATION FUTURE DES TRAVAUX DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS
(Point 16 de l'ordre du jour)

142. Aucun document n'avait été préparé pour ce point de l'ordre du jour. Le Comité a été informé qu'un document portant ce titre (CX/GP 86/10) avait été examiné par le Comité du Codex sur les principes généraux lors de sa 8ème session en 1986, ainsi que par la Commission du Codex Alimentarius à sa 17ème session en 1987. Sur la base de ce document, la Commission avait décidé de renforcer ses activités concernant les aspects généraux du Programme Codex (additifs, contaminants, résidus, étiquetage, hygiène, etc.). Elle avait aussi approuvé la création d'un nouveau Comité du Codex sur les fruits et légumes tropicaux frais.

143. On a aussi signalé au Comité de coordination qu'à sa 35ème session (juillet 1988), le Comité exécutif, après avoir examiné l'état d'avancement des normes régionales Codex et de leur mise en oeuvre, avait recommandé que l'on insiste davantage sur le rôle que peuvent jouer les comités de coordination dans l'identification des produits présentant un intérêt pour la région pour lesquels des normes mondiales pourraient être élaborées. Le Comité exécutif s'est déclaré absolument convaincu que des normes régionales ne devraient pas être mises au point pour des produits faisant l'objet d'un commerce international (ALINORM 89/3, par. 23).

144. Compte tenu de ces considérations, divers pays ont formulé les propositions suivantes:

- langoustes/langoustines vivantes (Mexique)
- gonades fraîches-congelées d'oursin (Mexique)
- saucisses cuites et non cuites (Mexique)

- examen des limites maximales de résidus de pesticides dans les produits tropicaux (République dominicaine)
- établissement de spécifications microbiologiques et de plans d'échantillonnage pour les produits carnés non stables soumis à un traitement thermique avant conditionnement (Mexique).

La délégation du Mexique s'est déclarée en mesure de fournir les données requises pour démontrer que les produits indiqués satisfont aux critères d'élaboration de normes Codex; certaines de ces données ont été communiquées au Secrétariat. Le Comité est convenu de porter ces propositions à l'attention des comités du Codex compétents.

145. Le représentant de l'ICAITI a indiqué que l'Institut avait élaboré des normes pour les saucisses en vrac et en conserve.

TRAVAUX FUTURS ET REPARTITION DES TACHES (Point 17 de l'ordre du jour)

146. Le Comité a noté que ses travaux futurs comprendraient les points suivants:

- Suite à donner au projet de norme pour le sucre brut à l'étape 3 (Cuba en consultation avec le Secrétariat britannique du Comité du Codex sur les sucres).
- Avant-projet de code d'usages pour les aliments vendus sur la voie publique, à l'étape 3 (Pérou).
- Directives pour l'établissement des comités nationaux du Codex (Cuba en coopération avec le Secrétariat).
- Progrès réalisés en ce qui concerne l'harmonisation des normes alimentaires régionales et des normes Codex (Cuba, COPANT, ICAITI et Coordonnateur régional).

147. Le Comité sera aussi tenu au courant de toutes les questions d'intérêt découlant des activités d'autres comités du Codex, de la FAO, de l'OMS, de l'OPS et d'autres organisations internationales. Il a également demandé à être informé des résultats des ateliers régionaux et à être saisi du rapport de l'Atelier proposé FAO/OPS sur le thème de l'"Administration des programmes de contrôle des aliments importés et exportés". La délégation du Brésil a insisté sur l'utilité d'organiser ces ateliers avec le concours de consultants de la région.

148. La délégation de l'Argentine a jugé excessif le temps consacré aux exposés des institutions internationales, ce qui réduit le temps alloué aux délégations des pays. A son avis, lors des sessions futures, les pays devraient participer davantage aux débats et les thèmes à proposer pour la session du Codex et les ateliers qui la précèdent devraient être examinés lors de l'élaboration des programmes correspondants.

149. La délégation de Cuba a remercié le Coordonnateur régional de lui avoir donné l'occasion de signaler au Comité la tenue prochaine à la Havane de diverses assises internationales:

- a) Réunion du Comité technique de l'ISO sur le tabac et ses produits (ISO/TC 126), 21-25 novembre 1989.
- b) Séminaire régional ISO pour l'Amérique latine et les Caraïbes, 4-9 décembre 1989.
- c) Symposium international sur le soutien métrologique aux industries mécaniques, électroniques et métallurgiques, 12-14 février 1990.

La délégation a suggéré que les participants communiquent ces informations aux institutions intéressées de leurs pays.

DESIGNATION DU COORDONNATEUR (Point 18 de l'ordre du jour)

150. La délégation du Brésil a proposé que le Comité soumette à la Commission, à sa 18ème session, la candidature de Mme Maria Eugenia Chacón Mórux (Costa Rica) au poste de Coordonnateur de la région. Cette proposition, sur proposition de la délégation du Honduras, a été approuvée par acclamations.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 19 de l'ordre du jour)

151. Le Comité a été informé que sa prochaine session se tiendrait très probablement au Costa Rica en mars 1991.

ETAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

RECOMMANDATION/SUJET	ETAPE	POUR ACTION PAR	REFERENCE
1. Directives proposées pour l'établissement de comités nationaux du Codex		- Cuba - Secrétariat	ALINORM 89/36, par. 23 CX/LAC 89/2- Add.1
2. Norme internationale de spécifications pour le riz		CAC, CC/CPL (Information)	ALINORM 89/36, par. 32 CX/LAC 89/2- Add.2
3. Programmes de contrôle des aliments exportés/ importés et de protection des consommateurs		FAO/OMS/OPS, pays de la région	ALINORM 89/36, par. 73, 86, 88
4. Questionnaire sur les politiques nationales de surveillance en rapport avec la sécurité des aliments		Pays de la région, OPS	ALINORM 89/36, par. 75 CL 1988/48-LAC
5. Normes alimentaires et santé		Pays de la région, OPS	ALINORM 89/36, par. 90 et Annexe IV
6. Avant-projet de norme mondiale pour le sucre brut	3	Commission 18e s., Cuba, CC/Sucres, pays de la région	ALINORM 89/36, par. 104
7. Avant-projet de code d'usages régional en matière d'hygiène pour la préparation et la vente d'aliments sur la voie publique	3	Commission 18e s., Secrétariat, Pérou, pays de la région, 7 ^e session du CC/LAC	ALINORM 89/36, par. 108 et Annexe III
8. Harmonisation des normes alimentaires régionales et des normes Codex		CC/LAC, Cuba, OPS, ICAITI/COPANT	ALINORM 89/36, par. 112, 115
9. Orientation future des travaux de la Commission; Elaboration de normes mondiales		CC/FFP CC/PR CC/PMPP	ALINORM 89/36, par. 114

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

Chairwoman: Licda. María Eugenia Chacón Mórux
Président: Presidenta del Comité Coordinador del
Presidenta: Codex para América Latina y el Caribe
Directora de la Oficina Nacional de Normas
y Unidades de Medida
Ministerio de Economía, Industria y Comercio
A.P. 10216
1000 San José
Costa Rica

DELEGATES
DELEGUES
DELEGADOS

ANTIGUA & BARBUDA

Rowland A. Thomas
Director of the Bureau of Standard
P.O. Box 1282
St. Johns
Antigua & Barbuda

ARGENTINA
ARGENTINE

Victoriano Tolosa Dualde
Secretaría de Agricultura, Ganadería
y Pesca
Paseo Colón 922-1063
Buenos Aires, Argentina

Cristina Vallina
Consejero Económico
Apdo. Postal 7-1120
San José, Costa Rica

BARBADOS
BARBADE

Rhynd Dudley Barratt
Director
National Standards Institution
Flodden, Culloden Road
St. Michael
Barbados

BRAZIL
BRESIL
BRASIL

José Jerónimo Moscardo De Souza
Embajador de Brasil
Apdo. Postal 10132
1000 San José, Costa Rica

BRAZIL (Cont.d)

Helio Povoas Junior
Secretario
Embajada de Brasil
Apdo. Postal 10132
1000 San José, Costa Rica

Francisco Bezerra Da Silva
Ministerio de Agricultura
SQS4Q4 Bloco K-307
70238 Brasilia DF, Brazil

Dra. Lucía Helena Bregagnolo
Técnico Div. Nacional de Alimentos
Caldas, Esplanada Dos Ministerios
Bloco 11, 2° Andar, Sala 204
Brasilia DF, Brazil

Dra. Marineide Borges Martins
Ing. Agrónoma
Esplanada Dos Ministerios
BL. D-4° Andar, Sala 454
Brasilia DF, CEP 70043
Brazil

Edgar Julips Barboza Arp.
Confederação Nacional Da Industria
Rua Buenos Aires 291
Rio de Janeiro
RJ-Brazil

José Mauro de Moraes
A.B.I.A.
R. Paraná 713
20741 Rio de Janeiro
Brazil

COLOMBIA
COLOMBIE

Dr. Guillermo Hernando Benitez Bejarano
División de Alimentos y Zoonosis
Ministerio de Salud
Calle 55 No. 1032
Of. 314 Bogotá
Colombia

COSTA RICA

Lic. Emilio Gutiérrez Quesada
Director Ejecutivo
Cámara Costarricense de la Industria
Alimentaria
Apartado Postal 1097
1000 San José
Costa Rica

Marco Antonio Aguilar Bogantes
Tecnólogo Alimentos
Jefe Asesoramiento y Control de
Calidad
El Dorado S.A.
Calle Blancos
San José, Costa Rica

Ana Edith Alfaro Rodríguez
Regente Sanitario
Avícola La Garita
San Antonio de Belén
Apartado Postal 37
4005 Heredia
Costa Rica

Ana Victoria Torres Peñaranda
Consejo de Investigaciones Científicas
y Tecnológicas
Promotor de Proyectos de Investigación
y Desarrollo
Apartado Postal 264
2010 San José, Costa Rica

Otto Rivera Valle
CITA
Apartado Postal 98
7050 Cartago
Costa Rica

Ana Patricia Chavarría Cervantes
Coca Cola Interamerican Corp.
Apartado Postal 2749
1000 San José, Costa Rica

Ing. Alex May Montero
GTZ
Ministerio de Agricultura y Ganadería
Apartado Postal 10094
1000 San José, Costa Rica

Dr. Oscar Johanning Mora
Ministerio de Agricultura y Ganadería
Apartado Postal 10094
1000 San José, Costa Rica

COSTA RICA (Cont.d)

Jorge Arturo Jara Aguilar
Coca Cola Interamerican Corp.
Apartado Postal 2749
1000 San José, Costa Rica

Ing. Daniel Sáenz Beirute
Coca Cola Interamerican Corp.
Apartado Postal 2749
1000 San José, Costa Rica

Ing. Guillermo Vargas Vázquez
Instituto de Normas Técnicas de Costa
Rica (INTECO)
Apartado Postal 10003
San José, Costa Rica

Juan Francisco Antillón Freer
Coca Cola Interamerican Corp.
Apartado Postal 2749
1000 San José, Costa Rica

Lic. Arturo Navarro Arias
Jefe Laboratorio Químico
Oficina Nacional de Normas y Medidas
Ministerio de Economía, Industria y Comercio
Apartado Postal 10216
1000 San José, Costa Rica

B.Q. Róger Iriás Campos
Oficina Nacional de Normas y Medidas
Ministerio de Economía, Industria y Comercio
Apartado Postal 10216
1000 San José, Costa Rica

CUBA

Javier Acosta Alemañy
Director Relaciones Internacionales
Comité Estatal de Normalización (CEN)
Egido 610 Entre Gloria y Apodaca
La Habana 1, Cuba

Dr. Manuel Grillo Rodríguez
Jefe del Departamento Nacional de Higiene
de los Alimentos y Nutrición
Ministerio de Salud Pública
Calle 23, Esquina N. Vedado
La Habana, Cuba

Lic. Magaly Betancourt Herrera
Jefa del Departamento de Normalización
Ministerio de la Industria Azucarera
Calle 23 Entre N y O Vedado
La Habana 4, Cuba

DOMINICAN REPUBLIC
REPUBLIQUE DOMINICAINE
REPUBLICA DOMINICANA

Mireya Charles Vizcaíno de Rodríguez
Laboratorio de Análisis Residuos de
Plaguicidas
Dpto. Sanidad Vegetal
Secretaría de Estado de Agricultura
Santo Domingo, Dominican Republic

NICARAGUA

Reyneris Toledo Hurtado
Coordinadora del Programa Nacional de
Normas, Metrología y Calidad
Secretaría de Planificación y
Presupuesto
Del INE Central 150 vs. al Sur
Managua, Nicaragua

Azucena María Saballos Ramírez
Jefe del Dpto. Nacional de Higiene de los
Alimentos
Complejo Nacional de Salud
Ministerio de Salud
Edif. Concepción Palacios
Managua, Nicaragua

PANAMA

Daniel Obregón Arcia
Subdirector de Normas
Ministerio de Comercio e Industria
Edif. de la Lotería, Piso 19
Av. Cuba y Perú
Apartado Postal 9658
Panamá, Panama

**PERU
PEROU**

José Palomino Huamán
Director Gen. de Protección de Alimentos
Ministerio de Salud
Ucayali 145 Urb. Sta. Luisa
La Perla, Callao
Lima, Peru

**TRINIDAD AND TOBAGO
TRINITE-ET-TOBAGO
TRINIDAD Y TABAGO**

Gene Hutchinson
Director of the Bureau of Standards
CARICOM Standards Council
P.O. Box 467
Port-of-Spain, Trinidad and Tobago

VENEZUELA

Pedro Emilio Carrillo Collins
Primer Secretario
Embajada de Venezuela
Apartado Postal 708
Centro Colón
San José, Costa Rica

**OBSERVER COUNTRY
PAYS OBSERVATEUR
PAIS OBSERVADOR**

**SPAIN
ESPAGNE
ESPAÑA**

Fernando Tovar Hernández
Secretario General
Comisión Interministerial para la
Ordenación Alimentaria
Ministerio de Sanidad y Consumo
Paseo del Prado 18-20, 4a Planta
Madrid 14, Spain

**INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES**

**CENTRAL AMERICAN INSTITUTE OF RESEARCH AND
INDUSTRIAL TECHNOLOGY (ICAITI)**

Ing. Joaquín Bayer Santacoloma
Jefe de División de Normalización
Instituto Centroamericano de Investigación
y Tecnología Industrial (ICAITI)
Av. La Reforma 4-47, Zona 10
Ciudad de Guatemala, Guatemala

**INTERNATIONAL LIFE SCIENCES INSTITUTE
(ILSI)**

Julia Howell
Manager Regulatory Submissions
International Life Sciences Institute
(ILSI)
310 North Avenue, Atlanta
Georgia 30301, U.S.A.

**PAN-AMERICAN HEALTH ORGANIZATION
(PAHO/OPS)**

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

Ing. Alberto Marrero Terrero
Consultor de la OPS, (CEN)
Egido 610 Entre Gloria y Apodaca
La Habana, Cuba

Graciela María Muñiz Saavedra
Médico Veterinario
Organización Panamericana de la Salud
525 23rd Street N.W.
Washington D.C. 20037, U.S.A.

DOMINICAN REPUBLIC (Cont.d)

Rosario Blanco de Fermín
Encargada de la División Registro de
Plaguicidas
Dpto. Sanidad Vegetal
Secretaría de Estado de Agricultura
Santo Domingo, Dominican Republic

Persia Alicia Alvarez Rodríguez
Instituto Dominicano de Tecnología
Industrial (INDOTEC)
329-2 Santo Domingo
Dominican Republic

Mayra Bautista Urbáez
Dirección General de Normas y
Sistemas de Calidad (DIGENOR)
Av. Núñez de Cáceres
Edif. de Aulas del INDOTEC
Santo Domingo, Dominican Republic

**ECUADOR
EQUATEUR**

Ramiro Gallegos González
Director de Laboratorios
Instituto Ecuatoriano de Normalización
Barquerizo Moreno No. 454
P.O. Box 3999
Quito, Ecuador

Juan Pablo Valdivieso
Embajada de Ecuador
Apartado Postal 1374
San José, Costa Rica

Rodolfo Revelo Barquero
Embajada de Ecuador
Final Av. 10, Frente Embajada de
Venezuela
Barrio Los Yoses
San José, Costa Rica

GUATEMALA

Lic. Helio Urzúa Casasola
Departamento de Registro y Control
de Alimentos
Ministerio de Salud Pública y
Asistencia Social
10 Av. 14-00 Zona 1
Ciudad Guatemala, Guatemala

HONDURAS

M.S. Manuel Antonio Cáceres Pineda
Director General de Alimentación y
Nutrición
Ministerio de Salud Pública
Tegucigalpa D.C., Honduras

**JAMAICA
JAMAÏQUE**

Dr. Artnel Henry
Director of the Bureau of Standards
6, Winchester Road
Kingston 10, Jamaica

**MEXICO
MEXIQUE**

Javier Cuéllar Hernández
Director General
Dirección General de Normas
Puente de Tecamachalco No. 6
Lomas de Tecamachalco, Sección Fuentes
Naucalpan de Juárez, Edo. de México
53950 México DF, Mexico

Mario Flores Vega
Almacenes Nacionales de Depósito S.A.
ANDSA
Plaza de la Constitución No. 7
México D.F. CP 06000
Mexico

Florina Edith Rubio Salazar
Pesca Industrial Corporativa S.A. de C.O.
Diagonal de Patriotismo No. 1, 8° Piso
Colonia Hipódromo CONDESA
Ciudad de México, Mexico

Dr. Rogelio Montemayor Galindo
Director General de Control Sanitario de
Bienes y Servicios
Secretaría de Salud
Alvaro Obregón 121, 6° Piso
México D.F., Mexico

Enrique García Galiano Pérez
Asesor de la Dirección General de Salud
Ambiental
Secretaría de Salud
Holbein 168 No. 1
México 19 D.F., Mexico

Dr. José Luis Lozano Jiménez
Asesor de la Dirección General de Campaña
Nacional de Subsistencias Públicas
(CONASUPO)
Insurgentes Sur 489
México D.F., Mexico

Ing. Eduardo Méndez Rubello
Presidente de la Comisión del Codex
Alimentarius
Asesor de la Dirección General de Normas
Secretaría de Comercio
Apartado Postal 60-486
México D.F. 03810, Mexico

Ing. Arturo Rincón Villanueva
Jefe de Normas Alimentarias
Compañía Nestlé S.A. de CU
Av. Ejército Nacional No. 453
México D.F. 11520, Mexico

ALLOCUTION DU PRESIDENT DE LA REPUBLIQUE DU COSTA RICA

DR OSCAR ARIAS SANCHEZ, PRIX NOBEL DE LA PAIX

prononcée à la sixième session du Comité Codex
de coordination pour l'Amérique latine et les Caraïbes
Hôtel Herradura, San José (Costa Rica),
le 20 février 1989

Bienvenue au Costa Rica! Bienvenue en Amérique centrale!

C'est un grand plaisir de vous accueillir dans ce pays où une nouvelle note d'espoir se fait entendre aujourd'hui. Soyez les bienvenus dans ce coin de notre Amérique où cinq nations soeurs viennent de renouveler leur engagement pour la vie, le développement, la démocratie et la liberté.

En août 1987, les cinq Présidents ont signé un protocole visant à cimenter une paix profonde et durable. Au cours des premiers mois consécutifs à la signature de ce protocole, les événements ont semblé justifier la confiance et l'optimisme avec lesquels l'Amérique centrale avait reçu le message de paix. Il s'est passé des choses qui, à peine quelques semaines plus tôt, auraient paru impossibles. Des positions défendues de longue date se sont soudainement assouplies. Des murailles se sont écroulées, ménageant de nouvelles ouvertures. En Amérique centrale, l'intransigeance semblait disparue à jamais.

La voie que nous avons choisie n'était certes pas libre d'obstacles. Dix-huit mois plus tard, ces tout derniers jours, certaines personnes souhaitent donner une interprétation simpliste de ce qui est survenu avec l'accord d'Esquipulas II. Cette année et demie du Plan de paix exaspère des intérêts puissants, ceux-là même qui ont de tout temps essayé de transformer une chamaillerie en guerre.

Nous avons réalisé durant cette période ce qu'ils n'ont jamais obtenu après des années de guerre. Le nombre des tenants de la violence pour résoudre les problèmes centre-américains diminue. Personne n'a encore avancé qu'une guerre internationale pourrait éclater en Amérique centrale. Le dialogue entre gouvernements a ses propres procédures et mécanismes acceptés.

Avant de partir pour la réunion d'El Salvador, nous avons dit que le Plan n'avait pas progressé comme nous l'aurions voulu. Notre région vit toujours la tragédie quotidienne des conflits: guerre civile en El Salvador, cessez-le-feu fragile et instable au Nicaragua et quelques activités de guérilla au Guatemala.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION (FAO)

Dra. María de Lourdes Costarrica González
Nutrition Officer
Food Quality and Consumer Protection Group
Food Quality and Standards Service, ESNS
FAO
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy

Eduardo Morales Beceiro
Consultor
Jamaica 3029
Montevideo, Uruguay

Kevin Hammer
FAO Consultant
6th Hicks Street
Red Hill
A.C.T. 2603 Australia

Donald Healton
Regional Food and Drug Director
Food and Drug Administration
9210 Whitehurst
Dallas, Texas 75243
U.S.A.

Octavio Ramírez Mixter
Representación de la FAO en Costa Rica
Apartado Postal 8198
1000 San José, Costa Rica

JOINT FAO/WHO SECRETARIAT
SECRETARIAT MIXTE FAO/OMS
SECRETARIA CONJUNTA FAO/OMS

Dr. Alan W. Randell
Senior Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme Group (ESNSs)
FAO
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy

Dr. Georgi K. Gheorghiev
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme (ESNSs)
FAO
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy

Robert Davies
Scientist
Food Safety Unit
Division of Environmental Health
WHO
Avenue Appia
1211 Geneva 27
Switzerland

Bien que les plaies que nous tentons de panser en Amérique centrale soient récentes, que les rancoeurs soient encore vives et que la répression et la pauvreté qui divisent les populations centre-américaines soient purement superficielles, nous sommes en mesure de dire que suffisamment de temps s'est écoulé depuis dix-huit mois pour que nous puissions nous donner l'accolade de la réconciliation fraternelle et espérer une nouvelle ère de démocratie.

Il ne faut cependant pas oublier que la guerre d'embuscades fait rage au Guatemala depuis un quart de siècle, qu'en El Salvador le sang des innocents coule depuis une dizaine d'années et que le Nicaragua a subi depuis les années trente une tyrannie effroyable.

Je vous le demande, après tant d'années de guerre, ne pouvons-nous pas donner une chance à la paix?

A la poursuite de cette chance, nous, Centre-Américains, nous sommes assis à la table des négociations pour dialoguer et espérer. Au cours de ce mois de février ont eu lieu des sessions techniques, des réunions des Ministres des relations extérieures et, enfin, la réunion au sommet des cinq Présidents. Convaincus de la viabilité du mécanisme mis au point à Esquipulas, les Présidents ont reconnu le besoin de continuer à lutter pour le mettre en oeuvre.

Il y a une semaine, nous nous sommes retrouvés à Costa del Sol, en El Salvador, pour avancer sur le chemin de la paix, le chemin de la démocratie, le chemin de la liberté. Aujourd'hui, l'Amérique centrale espère à nouveau. Les enfants de la violence se réfugient derrière leurs armes rouillées, les enfants de l'espoir se vouent à des activités honnêtes et les champs fleurissent sous leurs pas.

L'espoir qui s'est désormais ravivé en Amérique centrale est celui de toute l'Amérique latine.

Pour que nos peuples retrouvent la voie du développement, il importe en premier lieu de garantir la paix et la démocratie. Nul n'ignore que croissance économique et menace de guerre sont antinomiques.

Il faut donc que les efforts déployés pour la paix s'accompagnent de nombreuses mesures dans différents secteurs. Non seulement chaque pays doit s'atteler à son propre développement, mais il faut encore que la coopération entre les démocraties s'intensifie pour parvenir à une assistance mutuelle.

La coopération entre les pays développés et notre Amérique, si elle veut avancer sur la voie de la démocratisation, doit disposer de tous les moyens voulus pour faciliter les échanges dans tous les domaines.

Le Codex Alimentarius est un mécanisme de coopération qui pourrait être avantageux pour le développement nécessaire afin que l'Amérique latine puisse vivre en démocratie. C'est aussi le point de confluence des efforts que vous tous déployez pour assurer de meilleures relations et une plus grande compréhension entre nos pays.

Le Codex protège le consommateur en ce sens qu'il garantit la qualité des produits achetés. Il nous autorisera aussi à exiger de nos producteurs la qualité la plus élevée, ce qui contribuera à l'expansion de notre industrie alimentaire. A cet effet, le Codex Alimentarius devrait être un instrument de communication et de coopération, facilitant le commerce international et encourageant la croissance économique dont nos peuples ont besoin pour vivre en démocratie.

Nous vivons dans un monde où les efforts déployés pour la paix doivent être justifiés, alors que l'intolérance qui débouche sur la violence est acceptée sans explications. Il est triste d'observer que la compétition acharnée entre pays fait considérer les tentatives de coopération comme des actes de faiblesse et donne à penser qu'il s'agit de traitements de faveur. Le pays le plus pauvre se heurte à de sérieuses difficultés s'il veut financer le forage de puits qui lui donneront de l'eau ou l'achat de semences qui lui fourniront de quoi se nourrir, mais il n'en a aucune pour se procurer toutes les armes qu'il désire. En vérité, notre monde repose sur une escroquerie considérable. Nous ne devons pas retomber dans le cynisme, ni accepter que les situations sont irréversibles et que rien ne saurait influencer sur notre destin.

Si les règles du jeu actuelles continuent à avoir force de loi, si nous renonçons à vouloir les modifier, nous devons accepter l'aggravation de la faim et la prolifération des conflits dans le Tiers Monde. Le droit au développement et le droit à l'élimination de la pauvreté et de l'ignorance doivent être pleinement reconnus en Amérique latine.

Pendant plusieurs décennies, on a pensé que le développement des nations latino-américaines était sur le point de démarrer. Les processus d'industrialisation devaient nous porter rapidement au niveau des pays développés. Cette illusion dissipée, nous avons trouvé une Amérique latine avec de vastes zones de paupérisme et de profondes cicatrices dans l'âme du peuple. Nous avons aussi trouvé une Amérique latine dépendante et endettée, alors qu'elle est aujourd'hui un exportateur net de capitaux vers les pays développés.

Le monde ne sait résoudre ses problèmes; il aggrave ses conflits. Le monde ne recherche pas la justice dans ses comportements internationaux; il accroît les injustices. Je ne sais que trop combien il frustrant de solliciter une aide économique en faveur des pauvres.

Ce que l'on a appelé la crise mondiale a mis en lumière la fragilité des idéaux et des principes reconnus par les nations aussi bien riches que pauvres. Les puissants sont favorables à la compétition pour surmonter cette crise, alors que nous prônons la coopération. Les puissants comptent sur leur force économique, leur technologie et leurs armes. Nous voulons vivre dans la liberté et en démocratie, nous demandons que nos sacrifices soient partagés et nous cherchons à relancer notre économie.

Résultat direct de cette disparité entre pays pauvres et pays riches, le retour à la démocratie dans les Amériques n'a pas bénéficié d'un traitement équitable au plan international.

Nous autres Latino-Américains savons maintenant que les pays endettés devraient avant tout avoir la possibilité de croître afin de pouvoir rembourser et non d'être obligés de le faire sans tenir compte de leur appauvrissement ni de l'avenir de la démocratie.

Les activités de développement doivent être au centre des efforts de paix. L'Amérique latine s'appauvrit de jour en jour, tandis que l'on continue à parler de paix et de démocratie. Il est urgent d'inverser cette situation.

Nul ne peut ignorer que les conditions économiques internationales désavantagent l'Amérique latine. Non seulement nos pays ne peuvent obtenir rapidement et à de bonnes conditions une assistance, mais encore, lorsque des arrangements préférentiels sont conclus avec des pays industrialisés, la faiblesse du pays plus pauvre ne lui permet pas d'obtenir un traitement équitable.

A mon avis, nous pouvons et devons parvenir à une meilleure compréhension internationale des forces démocratiques latino-américaines. L'harmonie sociale et les libertés publiques se renforcent considérablement lorsque l'économie se porte bien. L'expérience enseigne aussi que toutes les démocraties, même celles qui ont une très forte tradition civique, se sentent menacées et s'écroulent quand elles doivent faire face à des crises économiques dans des situations de sous-développement, de faim, d'ignorance et de marginalité. Il n'est pas facile à la démocratie de prévaloir lorsque des milliers et des milliers d'hommes et de femmes sont tenus à l'écart des biens et des profits censés être partagés. Toutefois, nous observons chaque jour que la force des principes démocratiques et la détermination des hommes libres confortent notre foi en un meilleur avenir pour nos peuples.

Quelque considérables que soient les obstacles à la lutte contre la faim dans le monde, quelque graves que soient les déconvenues de la bataille pour préserver l'environnement, quelque frustrants que soient nos efforts pour réduire la pauvreté, nous ne pourrions jamais renier notre foi. Nous devons toujours nous armer de courage, quelle que soit l'importance de l'enjeu, qu'il s'agisse de lutter contre la pauvreté, d'éliminer la faim ou de renforcer la paix et la démocratie.

Merci.

CODE D'USAGES EN MATIERE D'HYGIENE
POUR LA PREPARATION ET LA VENTE DES ALIMENTS
VENDUS SUR LA VOIE PUBLIQUE
(Texte rédigé par le Pérou)

TABLE DES MATIERES

- SECTION 1 - INTRODUCTION
- SECTION 2 - DEFINITIONS
- SECTION 3 - SPECIFICATIONS POUR LES INTRANTS ET LES INGREDIENTS
 - 3.1 - ACHAT DES INTRANTS ET DES INGREDIENTS
 - 3.2 - TRANSPORT, RECEPTION ET ENTREPOSAGE DES INTRANTS ET DES INGREDIENTS
- SECTION 4 - SPECIFICATIONS POUR LE LIEU DE PREPARATION
 - 4.1 - LIEU DE PREPARATION
 - 4.2 - ENVIRONNEMENT DE LA PREPARATION FINALE
 - 4.3 - INSTALLATIONS SANITAIRES
 - 4.4 - LIEU DE TRAVAIL
 - 4.5 - USTENSILES
- SECTION 5 - SPECIFICATIONS POUR LA PREPARATION PRELIMINAIRE
 - 5.1 - MANUTENTION
 - 5.2 - PRATIQUES D'HYGIENE
- SECTION 6 - SPECIFICATIONS POUR LA PREPARATION FINALE
 - 6.1 - CUISSON ET MANIPULATION
 - 6.2 - PRATIQUES D'HYGIENE
- SECTION 7 - SPECIFICATIONS POUR LE TRANSPORT DES ALIMENTS PREPARES
- SECTION 8 - SPECIFICATIONS POUR LA VENTE
 - 8.1 - LE POINT DE VENTE ET SON ENVIRONNEMENT
 - 8.2 - PROTECTION ET DISTRIBUTION DES ALIMENTS
 - 8.3 - SPECIFICATIONS POUR LE VENDEUR-MANIPULATEUR
 - 8.4 - MANIPULATION ET ELIMINATION DES DECHETS

CODE D'USAGES EN MATIERE D'HYGIENE
POUR LA PREPARATION ET LA VENTE DES ALIMENTS
VENDUS SUR LA VOIE PUBLIQUE
(Texte rédigé par le Pérou)

SECTION 1 - INTRODUCTION

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

Ces dispositions sont applicables à tous les individus et personnes morales s'occupant de la préparation et/ou de la vente sur la voie publique d'aliments et de boissons, ainsi qu'à tous les endroits où ces produits sont préparés, aux points de vente et aux moyens de transport utilisés. Elles ont pour objet la production de denrées ou de boissons saines, propres à la consommation, afin de protéger la santé des personnes qui recourent à ce type d'alimentation.

SECTION 2 - DEFINITIONS

Aux fins du présent code, les termes ci-après sont définis comme suit:

- Aliments et boissons destinés à la consommation immédiate: toute denrée ou boisson chaude ou froide qui demande un certain degré de préparation avant d'être consommée.
- Point de vente: toute installation fixe ou mobile pour la vente sur la voie publique de denrées ou de boissons destinées à la consommation immédiate.
- Coproculture: culture fécale servant à identifier les micro-organismes présents dans les selles.
- Entérique: relatif aux intestins.
- Crachat: produit d'expectoration.
- Imperméable: étanche à l'eau.
- Vaisselle: verres, assiettes et couverts utilisés à table.
- Eaux usées: effluents domestiques et industriels.
- Ingrédients: éléments d'un mélange.
- Intrants: éléments nécessaires pour obtenir un produit.
- Environnement: milieu entourant un aliment.
- Informel: clandestin, non officiel ou non autorisé.
- Périssable: qui s'altère ou se décompose facilement.

- Eau courante: eau du robinet.
- Germes: microbes.
- "Aliments vendus sur la voie publique: aliments et boissons prêts à la consommation, préparés et/ou vendus notamment dans les rues et autres lieux publics analogues". 1/
- Goûter: tester le goût ou la saveur d'une préparation.
- Hermétique: (fermeture) complète et impénétrable.
- Animaux nuisibles: animaux indésirables (insectes, rongeurs).

SECTION 3 - SPECIFICATIONS POUR LES INTRANTS ET LES INGREDIENTS

3.1 Achat des intrants et des ingrédients

- 3.1.1 Acheter des aliments vendus dans des endroits propres (étagères, paniers ou boîtes, mais jamais directement sur le sol) CAR ces produits sont moins contaminés que les autres.
- 3.1.2 Acheter la viande chez les bouchers (carcasses sur crochets) ou dans les abattoirs agréés et refuser les produits provenant d'un abattage clandestin CAR la viande clandestine n'a pas été inspectée et peut provenir d'animaux malades.
- 3.1.3 Acheter des aliments emballés avec une garantie ou la raison sociale du fabricant et non des denrées non emballées d'origine incertaine CAR, si sa consommation donnait lieu à une maladie, le fabricant ou le producteur pourrait être facilement retrouvé pour clarifier la question des responsabilités et éviter de nouveaux foyers.
- 3.1.4 Acheter des produits dont les propriétés sensorielles (couleur, odeur, saveur, etc.) sont celles d'aliments frais et inaltérés CAR c'est là un moyen sûr de se procurer des denrées de la meilleure qualité.

3.2 Transport, réception et entreposage des intrants et des ingrédients

- 3.2.1 Les produits utilisés pour la préparation des mets doivent être transportés de manière à ne pas être altérés par la chaleur ou à ne pas souffrir de la durée du trajet ou à ne pas être contaminés par des substances ou des produits indésirables transportés en même temps. Le véhicule ou moyen de transport doit être utilisé uniquement pour des denrées alimentaires CAR des contaminants peuvent accidentellement venir en contact avec les aliments et provoquer des intoxications.

1/ Définition approuvée par l'Atelier régional sur les aliments vendus sur la voie publique, Jagjakarta, Indonésie, novembre 1986.

- 3.2.2 Les intrants et les ingrédients doivent être réceptionnés dans un endroit propre et protégé; la viande, les abats et les poissons doivent être placés sur des plateaux, et les produits en vrac dans des conteneurs propres.
- 3.2.3 Les denrées non périssables, qui ne s'altèrent pas facilement et qui ne sont pas immédiatement utilisées devraient être protégées, couvertes et placées en conteneurs fermés CAR elles seront ainsi à l'abri des animaux nuisibles (mouches, cafards et rongeurs) qui pourraient les contaminer.
- 3.2.4 Les aliments périssables qui ne seront pas immédiatement préparés et qui s'altèrent facilement devraient être conservés sous réfrigération CAR cela empêchera les denrées de s'altérer et de devenir dangereuses pour la santé.
- 3.2.5 Les récipients contenant des aliments doivent être clairement identifiés et tenus éloignés de ceux où se trouvent des substances toxiques ou vénéneuses CAR, grâce à une identification correcte, des accidents mortels peuvent être évités.

SECTION 4 - SPECIFICATIONS POUR LE LIEU DE PREPARATION

- 4.1 Le lieu de préparation doit être suffisamment éclairé, toujours propre et éloigné de toute source de contamination (ordures, eaux usées, animaux) et totalement distinct des locaux d'habitation CAR les aliments risquent fort d'être contaminés pendant la préparation et le danger est très sérieux si les produits doivent être consommés crus (salade) ou peu cuits.
- 4.2 De même, si la préparation est achevée au point de vente sur la voie publique, cet endroit doit être propre, protégé du soleil et du vent, séparé et non accessible au public CAR les raisons invoquées sous 4.1 valent également ici.
- 4.3 Installations sanitaires

Les endroits où les aliments sont préparés doivent disposer d'eau de boisson en abondance et de services pour l'élimination des eaux usées, ainsi que de poubelles pour les ordures et les déchets, CAR il s'agit là d'installations sanitaires indispensables pour garantir que les produits ne sont pas contaminés.

Lorsque les aliments sont préparés au point de vente sur la voie publique, il faut aussi assurer un approvisionnement en eau de bonne qualité et l'accès aux services d'enlèvement des eaux usées et des ordures.

Au point de vente, l'eau peut être conservée dans des récipients inoxydables d'une capacité d'au moins 20 litres et dûment protégés. Les poubelles pour les ordures et les déchets doivent être fabriquées en un matériau imperméable, facile à nettoyer et avec un sac en matière plastique à l'intérieur pour faciliter la manutention des ordures.

- 4.4 Les plans de travail ou de préparation doivent être revêtus d'un matériau imperméable, par exemple matière plastique résistante ou acier inoxydable, propre et en bon état.
- 4.5 Les casseroles, ustensiles et la vaisselle doivent être propres et en bon état. On ne devrait pas utiliser des objets en matériaux inappropriés tels que le cuivre, le cadmium, le plomb ou autre substance toxique CAR ces métaux réagissent facilement avec les denrées alimentaires, surtout si elles sont acides, pour former des composés toxiques.

SECTION 5 - SPECIFICATIONS POUR LA PREPARATION PRELIMINAIRE

5.1 Manutention

- 5.1.1 Les surfaces en bois sur lesquelles les denrées sont hachées doivent être récurées avec du savon ou un détergent et de l'eau après chaque opération CAR cela évite la contamination des aliments manipulés par les produits éventuellement contaminés qui ont été immédiatement avant en contact avec le plan de travail. La brosse de récurage élimine les germes et les fragments d'aliments des fissures du bois.
- 5.1.2 Laver au savon et à l'eau tous les ustensiles (couteaux, récipients, etc.) avant de les utiliser et entre chaque opération CAR cela abaisse le risque de contamination des aliments par des ustensiles sales.
- 5.1.3 Conserver les carburants et autres produits inflammables dans des récipients fermés et clairement identifiés, éloignés des aliments et du cuisinier.
- 5.1.4 Lorsque des ingrédients sont mélangés avant d'être cuits ou servis, il faudrait le faire dans des récipients réservés à cet effet. Ne pas utiliser de récipients qui pourraient avoir contenu un produit toxique (par exemple un bidon de peinture ou d'essence) CAR ce récipient pourrait encore être imprégné de résidus de la substance toxique qui pourraient passer dans la denrée alimentaire et aussi car ce récipient pourrait être constitué d'un matériau ne convenant pas pour contenir des aliments.

5.2 Pratiques d'hygiène

- 5.2.1 Se laver les mains au savon et à l'eau avant de manipuler les aliments. Un récipient devrait être exclusivement réservé au lavage des mains CAR des mains sales sont la principale source de contamination et des vecteurs de la plupart des maladies transmises par les aliments.
- 5.2.2 Rincer les légumes verts, etc. avec beaucoup d'eau, tout particulièrement ceux qui seront consommés crus, CAR ces végétaux auraient pu être irrigués avec des eaux usées, auquel cas ils seraient fortement contaminés et leur consommation comporterait de sérieux risques pour la santé.

- 5.2.3 Rincer tous les aliments, y compris la viande, avant la préparation, pour réduire les risques de contamination.
- 5.2.4 L'eau utilisée doit être de l'eau de boisson courante CAR, en coulant sur l'aliment, elle entraînerait une partie des contaminants.
- 5.2.5 Durant la manipulation des aliments, les aliments devraient être protégés par un tablier et les cheveux devraient être couverts par un bonnet CAR cela empêche les vêtements d'entrer en contact avec les aliments et les cheveux de tomber sur les mets.
- 5.2.6 Ne pas porter de bagues ou de bracelets durant la manipulation des aliments.
- 5.2.7 Quiconque a des plaies infectées ou des écorchures ne devrait en aucun cas manipuler des aliments CAR les blessures infectées sont une source de germes qui peuvent contaminer les aliments par contact.

SECTION 6 - SPECIFICATIONS POUR LA PREPARATION FINALE

6.1 Cuisson et manipulation

- 6.1.1 Cuire suffisamment les aliments, par ébullition ou directement sur le flamme, CAR la chaleur détruit beaucoup de contaminants, surtout les germes et les parasites enkystés.
- 6.1.2 Si l'aliment n'est pas servi immédiatement, il faudrait le garder dans un endroit frais, bien ventilé ou, de préférence, réfrigéré, jamais à l'air libre ou au soleil CAR, s'il n'est pas tenu au frais, les germes prolifèrent facilement.
- 6.1.3 Si l'aliment doit être réchauffé, il ne faut réchauffer que la portion qui sera servie; les aliments ne doivent pas être réchauffés plus d'une fois CAR, s'ils ne sont pas chauffés suffisamment et s'ils sont réchauffés à plusieurs reprises, les germes présents se multiplieront au point de les rendre dangereux.
- 6.1.4 Les ustensiles de cuisson devraient être fabriqués en un matériau approprié (bois ou acier inoxydable); les récipients devraient être thermo-résistants et utilisés uniquement pour la préparation des aliments.

6.2 Pratiques d'hygiène

- 6.2.1 Ne jamais continuer à cuire un aliment dans un ustensile qui a servi à le goûter, prendre un ustensile propre, CAR l'aliment peut être contaminé par des germes bucaux, notamment si le cuisinier est malade.
- 6.2.2 Eviter d'éternuer ou de tousser sur les aliments, en particulier au moment où ils vont être servis, CAR les goutelettes expectorées contiennent des germes qui pourraient contaminer les aliments.

- 6.2.3 Se laver les mains avant la préparation préliminaire ou finale et aussi souvent que nécessaire lors de la manipulation des aliments.
- 6.2.4 Les salades devraient être préparées au moyen d'instruments et jamais avec les mains CAR les mains sont le principal vecteur de contamination.

SECTION 7 - SPECIFICATIONS POUR LE TRANSPORT DES ALIMENTS PREPARES

- 7.1 Si les aliments sont transportés jusqu'au point de vente, ils devraient être placés dans des conteneurs hermétiquement fermés et protégés de manière à ne pas entrer en contact avec des surfaces sales (par exemple chaussures ou sièges d'une voiture), CAR, si le véhicule n'est pas aménagé pour le transport des denrées alimentaires, il faudrait prendre le maximum de précautions pour protéger les aliments.
- 7.2 L'endroit où les aliments sont préparés devrait être aussi proche que possible du point de vente, afin d'éviter des détériorations durant le transport sur de longues distances.

SECTION 8 - SPECIFICATIONS POUR LA VENTE

8.1 Le point de vente et son environnement

- 8.1.1 Les points de vente (kiosques, voitures des quatre saisons, tricycles, éventaires mobiles, etc.) doivent être construits en matériaux solides et résistants, propres et en bon état, et tenus en des lieux propres lorsqu'ils ne sont pas utilisés. Il ne faudrait pas les employer à d'autres usages.
- 8.1.2 Ils devraient stationner de manière à ne gêner ni les automobiles ni les piétons, en des endroits déterminés par les autorités.
- 8.1.3 Ils devraient être toujours tenus propres et en ordre, y compris le plan de travail, les crochets, les tables, les bancs et les boîtes, les armoires, les boccas, etc., CAR ils devraient non seulement être d'un bel aspect mais aussi convenir pour la vente d'aliments.
- 8.1.4 Ne jamais détenir au point de vente des articles non requis pour la manipulation et la vente des aliments, par exemple vêtements, couvertures, chaussures, langes, etc., CAR ces objets peuvent contaminer les aliments.
- 8.1.5 Les points de vente ne devraient jamais servir d'habitation permanente ou temporaire, mais devraient être exclusivement utilisés pour la manipulation et la vente d'aliments CAR on supprimera ainsi des sources supplémentaires de contamination des aliments.
- 8.1.6 L'environnement des points de vente devrait être maintenu propre et exempt de débris CAR, en plus d'être plus attrayant pour le consommateur, il ne pourra pas contribuer à la pollution du milieu et à la contamination des aliments.

- 8.1.7 Aucun animal ne devrait être présent à l'intérieur ou à proximité des points de vente CAR les animaux peuvent conteminer les aliments et transmettre des maladies.
- 8.2 Protection et distribution des aliments
- 8.2.1 Les aliments et boissons exposés doivent être protégés par des boîtes en verre et couverts par un écran en métal ou en matière plastique.
- 8.2.2 Les aliments et boissons devraient de préférence être servis dans des plats, des couverts et des verres jetables. Si cela n'est pas possible, les plats, couverts et verres devraient être propres et en bon état.
- 8.2.3 Si le point de vente est un véhicule mobile, la cabine de pilotage devraient être effectivement séparée de la partie réservée aux aliments.
- 8.2.4 Les aliments invendus à la fin de la journée ne peuvent être utilisés le lendemain.
- 8.2.5 Les aliments à emporter doivent être vendus dans des feuilles de papier ou de matière plastique propres et non précédemment utilisées. L'emploi de papier journal ou de matière plastique imprimée est interdit, surtout si ce matériel vient en contact direct avec les aliments.
- 8.2.6 Les points de vente ne peuvent effectuer que la préparation finale des aliments, les chauffer et les servir.
- 8.2.7 Les ustensiles servant à la vente des aliments doivent être tenus en état de propreté, couverts et protégés CAR ils se contaminent facilement s'ils restent sales et non protégés.
- 8.2.8 Laver les ustensiles avec un détergent et de l'eau de boisson courante et bannir absolument l'emploi de seaux ou d'autres récipients contenant de l'eau qui n'est pas jetée immédiatement après son utilisation CAR si la même eau sert deux fois, elle peut contaminer ou recontaminer les ustensiles.
- 8.2.9 Servir les aliments avec des instruments pouvant être facilement lavés CAR on empêchera ainsi que des restes d'aliments demeurent sur les ustensiles, ce qui provoquerait la prolifération de germes.
- 8.2.10 Servir les aliments de façon correcte, tenir les ustensiles dans un endroit approprié et éviter tout contact entre les mains et les aliments ou les surfaces qui pourraient entrer en contact avec eux.
- 8.2.11 Ne pas manipuler argent et aliments en même temps; le vendeur qui prépare et sert les aliments ne devrait pas toucher d'argent et, si cela est impossible, il devrait se laver les mains avant de servir à nouveau des aliments et tenir à cet effet une cuvette spéciale CAR l'argent est un élément très contaminant.

8.3 Spécifications pour le vendeur-manipulateur

- 8.3.1 Les personnes qui manipulent (préparent ou vendent) des aliments devraient être en bonne santé et subir des examens médicaux à intervalles réguliers et les certificats de bonne santé seront renouvelés tous les six mois ou chaque année. Ces examens comprendront un examen clinique général, l'analyse des crachats pour déceler les porteurs ou diffuseurs du bacille tuberculeux, la détection de coupures ou de plaies infectées et le dépistage des porteurs sains de maladies entériques, CAR on parviendra ainsi à accroître la sécurité des aliments offerts à la consommation. Quiconque vend ou manipule des denrées alimentaires doit obligatoirement posséder une fiche sanitaire.
- 8.3.2 Tous les vendeurs-manipulateurs d'aliments devraient porter des vêtements appropriés, à savoir au moins un tablier et un bonnet pour les hommes et un filet ou foulard pour les femmes, toujours propres et en bon état, et de préférence blancs ou de couleur claire.
- 8.3.3 Tous les vendeurs-manipulateurs devraient être formés aux règles d'hygiène à observer pour la manipulation des aliments; cette formation devrait porter au moins sur les points suivants: maladies transmises par les aliments, hygiène de l'environnement, hygiène personnelle et protection des aliments. Les autorités devraient se préoccuper en priorité de la formation en matière d'hygiène alimentaire CAR cette formation inculque au vendeur-manipulateur les connaissances nécessaires à la fourniture de produits alimentaires destinés à la consommation immédiate dans des conditions d'hygiène satisfaisantes.
- 8.3.4 Le manipulateur-vendeur devrait observer des règles d'hygiène élémentaires: cheveux courts, ongles coupés et propres, mains propres, éviter d'éternuer ou de tousser sur les aliments, ne pas manipuler d'aliments en cas de blessures ou de maladies de peau, ne pas fumer en préparant et en servant des aliments, CAR l'observation des règles d'hygiène permet de fournir aux consommateurs des aliments préparés et servis dans les meilleures conditions hygiéniques.

8.4 Manipulation et élimination des déchets

- 8.4.1 Les poubelles doivent se trouver à une certaine distance des lieux où les aliments sont manipulés et être toujours munies d'un couvercle CAR on évitera ainsi qu'elles attirent les animaux nuisibles.
- 8.4.2 Il faudrait absolument séparer les déchets solides (balayures, etc.) des déchets liquides (eaux de lavage) CAR il est ainsi plus facile de les éliminer et de réduire le risque de contamination.
- 8.4.3 L'élimination de ces déchets se fera comme suit:
- les déchets de nettoyage seront placés dans une poubelle prévue à cet effet, qui sera vidée par le service public d'ébouage;

- les déchets de nourriture peuvent servir à l'alimentation des animaux;
- les déchets liquides seront évacués dans l'égout le plus proche;

CAR on évitera ainsi de colmater les égouts avec des déchets solides et de les transformer en foyers de contamination et de prolifération d'animaux nuisibles.

RECOMMANDATIONS DU QUATRIEME ATELIER
POUR L'AMERIQUE LATINE ET LES CARAIBES
SUR LES NORMES ALIMENTAIRES ET LA SANTE
San José, Costa Rica, 16 février 1989

POINT 1 - NORMES MICROBIOLOGIQUES POUR LES ALIMENTS EN AMERIQUE
LATINE ET DANS LES CARAIBES

- A. Etablir des spécifications microbiologiques en fonction du type d'aliment, de satechnologie et des microorganismes choisis.
- B. Etablir des limites microbiologiques pouvant être respectées sur la base des données nationales collectées dans le pays.
- C. Eviter autant que possible d'employer l'expression "absence d'organismes pathogènes" lors de l'élaboration des normes.
- D. Encourager l'application du système des points de contrôle critiques pour l'analyse des risques (HACCP) dans l'industrie alimentaire, méthode assurant un meilleur rapport coût-efficacité et façon la plus économique de garantir la qualité et la sécurité des aliments.
- E. Adopter les normes du Codex Alimentarius pour le commerce extérieur des denrées alimentaires.
- F. Utiliser des plans d'échantillonnage pratiques et simples à appliquer, par exemple les plans d'échantillonnage du Comité international des spécifications microbiologiques pour les aliments.
- G. Inviter l'OPS à préparer un document détaillé sur les spécifications microbiologiques appliquées dans les pays de la région.
- H. Inviter les autorités nationales compétentes à mettre en oeuvre un système de certification des laboratoires qui desservent l'industrie alimentaire.

POINT 2 - NECESSITE D'ORGANISER DES SYSTEMES DE SURVEILLANCE EPIDEMIOLOGIQUE DES MALADIES TRANSMISES PAR LES ALIMENTS (MTA)

- A. Appuyer l'initiative de l'OPS qui entend établir un Groupe de travail sur la surveillance épidémiologique des maladies transmises par les aliments dans la région, afin que ce Groupe puisse promouvoir et encourager la mise en place de systèmes épidémiologiques de surveillance des maladies transmises par les aliments dans chaque pays de la région.
- B. Inviter instamment les ministres de la santé ou les secrétaires à la santé des divers pays à établir dans les divisions, directions ou départements de l'hygiène ou de production des denrées alimentaires, des sections ou des groupes de travail sur la surveillance épidémiologique des MTA à l'échelon non seulement national,

mais aussi provinial, régional, départemental, municipal, etc. selon la division politico-administrative du pays intéressé.

C. Préparer des rapports nationaux réguliers (mensuels, trimestriels, semestriels ou annuels) basés sur les données provenant de la surveillance épidémiologique, afin de déterminer les facteurs qui sont à l'origine de ces maladies et de prendre les mesures qui s'imposent.

D. Rendre obligatoire la déclaration semestrielle ou annuelle de toutes les épidémies enregistrées dans les pays, avec suffisamment de données dans chaque cas, afin que l'OPS puisse préparer une publication semestrielle sur les activités réalisées dans l'ensemble de la région.

POINT 3 - PROBLEMES SANITAIRES DECOULANT DE L'EMPLOI DES PESTICIDES DANS LA REGION

A. Promouvoir dans les pays, en particulier auprès des responsables de l'agriculture, de la santé et de l'environnement, l'application et l'amélioration de leurs systèmes d'information, la diffusion des données parmi la population et la formation des utilisateurs de pesticides.

B. Encourager l'établissement dans les pays de commissions ou de groupes de travail interministériels pour échanger des renseignements, mettre à jour la législation et en suivre l'application dans le domaine des pesticides. Ces organismes devraient comprendre des représentants des ministères de l'agriculture, de l'environnement, de la santé, de la sécurité sociale, de l'économie et du commerce, ainsi que de l'industrie des pesticides.

C. Promouvoir la mise en oeuvre ou l'amélioration dans les pays de systèmes d'inspection sur l'utilisation et la manipulation appropriées des pesticides. Dans les pays dépourvus de laboratoires adéquats, promouvoir la préparation de projets réalistes pour obtenir des fonds.

D. Attirer l'attention des pays sur la nécessité d'utiliser les données fournies par leurs laboratoires pour prendre des mesures correctives adéquates.

E. Attirer l'attention des pays sur la nécessité de recourir le plus possible à la collaboration inter-pays, par une coopération technique horizontale, afin de remédier aux carences du contrôle des pesticides à tous les stades.