



منظمة الأغذية  
والزراعة  
للأمم المتحدة

联合国  
粮食及  
农业组织

Food  
and  
Agriculture  
Organization  
of  
the  
United  
Nations

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

Organización  
de las  
Naciones  
Unidas  
para la  
Agricultura  
y la  
Alimentación

F

## COMITÉ DES PÊCHES

### SOUS-COMITÉ DU COMMERCE DU POISSON

Neuvième session

Brême (Allemagne), 10 – 14 février 2004

Point 6 de l'ordre du jour

**SÉCURITÉ SANITAIRE ET QUALITÉ, EN PARTICULIER EN CE  
QUI CONCERNE LA FARINE DE POISSON ET L'ESB**

### Table des matières

	Paragraphes
INTRODUCTION	1 - 4
SÉCURITÉ SANITAIRE ET QUALITÉ DU POISSON: LES FAITS NOUVEAUX	5 - 15
ACTIVITÉS DE LA FAO	16 - 17
MESURES SUGGÉRÉES AU SOUS-COMITÉ	18

Par souci d'économie, le tirage du présent document a été restreint. MM. les délégués et observateurs sont donc invités à ne demander d'exemplaires supplémentaires qu'en cas d'absolue nécessité et à apporter leur exemplaire personnel en séance.  
La plupart des documents de réunion de la FAO sont disponibles sur l'Internet, à l'adresse [www.fao.org](http://www.fao.org)



## INTRODUCTION

1. À sa huitième session, le Sous-Comité du commerce du poisson du Comité des pêches<sup>1</sup> a recommandé que la FAO intensifie ses travaux concernant la sécurité sanitaire et la qualité du poisson, notamment pour renforcer les capacités des pays en développement et promouvoir une harmonisation plus rapide des normes et systèmes de sécurité sanitaire et de qualité du poisson, conformément aux dispositions des Accords SPS et OTC. La FAO a aussi été invitée à renforcer son soutien à la gestion de la sécurité sanitaire et de la qualité des produits de l'aquaculture, grâce notamment à l'application des principes HACCP (analyse des risques et points critiques pour leur maîtrise) dans la chaîne de production. Il a été noté qu'en matière d'équivalence des systèmes de gestion de la sécurité sanitaire, les progrès étaient trop lents et que la question méritait une attention particulière, notamment sur le plan du renforcement des capacités. Le rôle du Codex a été mis en lumière et l'importance d'une participation active à ces travaux a été soulignée.

2. À sa vingt-cinquième session, le Comité des pêches<sup>2</sup> a demandé à la FAO de poursuivre ses travaux, notamment en ce qui concerne le système HACCP, les dioxines, les résidus et la farine de poisson, ainsi que le renforcement des capacités et des institutions dans le domaine des négociations commerciales multilatérales de l'OMC concernant le commerce du poisson. Il a été demandé au Sous-Comité d'éviter les chevauchements d'efforts et de coordonner le travail avec le Sous-Comité de l'aquaculture, en particulier pour ce qui est de la sécurité sanitaire et du commerce des produits de l'aquaculture. Ce dernier point a été souligné à nouveau à l'occasion de la deuxième session du Sous-Comité de l'aquaculture<sup>3</sup>.

3. Au cours de la huitième session du Sous-Comité et de la vingt-cinquième session du Comité des pêches, de nombreux Membres ont fait part de leur vive inquiétude au sujet du maintien des restrictions qui pèsent sur le commerce et sur l'utilisation de la farine de poisson pour l'alimentation animale, au motif qu'il existerait un lien présumé avec l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB). Le rapport approuvé par le Sous-Comité à sa huitième session concluait qu'il n'existait aucun lien épidémiologique entre la farine de poisson et l'ESB. Il était prévu que lesdites restrictions seraient levées à dater du 1<sup>er</sup> mai 2003 et le Comité des pêches a demandé que ce point soit inscrit à l'ordre du jour de la neuvième session du Sous-Comité et que la FAO établisse un rapport sur cette question, pour cette réunion.

4. Les objectifs du présent document sont les suivants: i) mettre en lumière les faits nouveaux relatifs à la sécurité sanitaire et la qualité du poisson, et notamment de la farine de poisson; ii) illustrer les efforts de la FAO dans ce domaine; et iii) demander au Sous-Comité des indications quant à l'orientation à donner aux travaux de la FAO en la matière.

## SÉCURITÉ SANITAIRE ET QUALITÉ DU POISSON: LES FAITS NOUVEAUX

5. Au cours des dernières décennies, d'importants changements se sont produits dans le domaine de la sécurité sanitaire et de la qualité du poisson, avec des répercussions sensibles sur le commerce international du poisson. La mondialisation du commerce du poisson, conjuguée à des avancées technologiques dans le domaine de la manipulation, de la conservation et de la distribution du poisson, et à une vigilance et une exigence croissantes des consommateurs quant à la sécurité sanitaire et à la qualité du poisson, ont largement contribué à cette évolution et abouti à l'adoption de systèmes HACCP et de méthodes d'évaluation des risques reposant sur des bases scientifiques. Le cadre réglementaire international qui façonne le présent et l'avenir de la sécurité

---

<sup>1</sup> FAO. 2002. Rapport de la huitième session du Sous-Comité du commerce du poisson du Comité des pêches. Rome (Italie).

<sup>2</sup> FAO. 2003. Rapport de la vingt-cinquième session du Comité des pêches. Rome (Italie).

<sup>3</sup> FAO. 2003. Rapport de la deuxième session du Sous-Comité de l'aquaculture du Comité des pêches. Rome (Italie).

sanitaire et de la qualité du poisson, a été établi dans les années 90 et prend corps dans les deux accords (SPS et OTC) de l'OMC et dans les normes, directives et recommandations élaborées par les comités compétents du Codex Alimentarius. Ces notions de sécurité sanitaire et de qualité sont également énoncées dans le Code de conduite pour une pêche responsable, notamment aux Articles 6 et 11.

6. La mise en route de ce cadre réglementaire remonte au début des années 80 lorsque de nombreux pays ont entrepris une réforme de leurs systèmes d'inspection du poisson comportant la mise en œuvre d'une approche préventive de la sécurité sanitaire et de la qualité fondée sur le système HACCP, et des prescriptions sanitaires et d'hygiène connexes. S'il apparaît de plus en plus clairement que la mise en application de systèmes basés sur le HACCP a contribué à améliorer sensiblement la sécurité sanitaire et la qualité du poisson, on constate également ces derniers temps une prise de conscience croissante de l'importance et de la nécessité d'une approche intégrée et multidisciplinaire de la sécurité sanitaire et de la qualité, au niveau de l'ensemble de la chaîne alimentaire du poisson. La FAO définit l'approche de la chaîne alimentaire comme la reconnaissance de la responsabilité partagée de l'approvisionnement en aliments salubres, sains et nourrissants tout au long de la chaîne alimentaire – par tous ceux qui interviennent dans la production, la transformation, le commerce et la consommation de produits alimentaires. Les parties prenantes sont notamment les aquaculteurs, les pêcheurs, les industries de transformation, les transporteurs, les distributeurs, les consommateurs, ainsi que les gouvernements dont le devoir est de protéger la santé publique. Cette approche holistique de la sécurité sanitaire des aliments dans toute la chaîne alimentaire, diffère des modèles précédents dans lesquels la responsabilité de la salubrité des aliments était essentiellement concentrée au niveau du secteur de la transformation des aliments et des services publics de contrôle. La mise en œuvre de l'approche de la chaîne alimentaire requiert un environnement politique et réglementaire propice au niveau national et international, avec des règles et des normes clairement définies, l'établissement à l'échelon national et local de systèmes et de programmes de contrôle des aliments appropriés, et l'exécution de programmes de formation et de renforcement des capacités adéquats.

7. Dans le domaine des pêches, une approche de la sécurité sanitaire au niveau de la chaîne alimentaire nécessite une démarche basée sur cinq impératifs ainsi définis:

1. l'approche de la sécurité sanitaire et de la qualité du poisson, du point de vue de la chaîne alimentaire, devrait intégrer les trois volets de base de l'**analyse des risques** – *évaluation, gestion et communication* –, avec, au niveau de ce processus d'analyse, une **distinction institutionnelle** entre l'évaluation scientifique des risques et la gestion des risques – c'est-à-dire la réglementation et la maîtrise des risques;
2. les **techniques de traçage** (*traçabilité*) doivent être améliorées depuis le producteur primaire (y compris pour les aliments pour animaux et les produits thérapeutiques utilisés en aquaculture), jusqu'au traitement après capture, à la transformation et à la distribution aux consommateurs;
3. l'**harmonisation des normes relatives à la qualité et à la sécurité sanitaire du poisson**, qui nécessite l'élaboration de nouvelles normes reposant sur des bases scientifiques, convenues au niveau international, et leur utilisation accrue;
4. l'**équivalence des systèmes d'assurance de la sécurité sanitaire des aliments** – pour garantir des niveaux de protection similaires contre les risques associés au poisson et les défauts de qualité, quels que soient les moyens de contrôle utilisés - doit être élargie, aucun accord dans ce sens n'ayant encore été mis en place;

5. une plus grande importance doit être donnée aux moyens permettant **d'éviter les risques ou de les prévenir à la source** dans toute la chaîne alimentaire – *l'exploitation aquacole (ou de la mer) à la table* – y compris à l'élaboration et à la diffusion de bonnes pratiques d'aquaculture, de bonnes pratiques de fabrication et de systèmes d'assurance de la qualité (comme le HACCP). De telles mesures sont nécessaires en complément de l'approche traditionnelle de la gestion de la sécurité sanitaire et de la qualité du poisson, basée sur la réglementation et le contrôle.

8. Des efforts sont actuellement déployés à l'échelon national, régional (par exemple, au sein de l'Union européenne) et international (dans le cadre notamment de la Commission du Codex Alimentarius) pour intégrer ces nouvelles tendances dans les politiques relatives à la sécurité sanitaire et à la qualité du poisson. Les organismes de réglementation de la sécurité sanitaire du poisson ont introduit une série de mesures de contrôle, allant de l'application obligatoire des principes du HACCP à l'intensification des contrôles, avec des degrés de réussite divers. Toutefois, les différents outils scientifiques disponibles pour la mise au point d'une approche au niveau de la chaîne alimentaire, présentent des limites qui doivent être reconnues et prises en compte, notamment des lacunes quant aux données issues de la recherche. L'élaboration de stratégies reposant sur des bases scientifiques nécessite en effet des données qui s'avèrent souvent incomplètes, inexistantes, ou dont la production requiert des ressources considérables. Par ailleurs, le lien entre les critères de sécurité sanitaire des aliments et les objectifs de santé publique n'est pas toujours présent dans les réglementations actuelles en matière de sécurité sanitaire. Il est donc nécessaire d'adopter des outils scientifiques plus performants et de rechercher des approches novatrices pour pouvoir établir un équilibre entre la nécessité d'un contrôle réglementaire d'une part, et d'autre part l'exigence d'une réglementation souple et l'espérance que les mesures prises par l'organisme de réglementation soient bien le reflet des méthodes scientifiques les plus récentes et les plus efficaces disponibles pour protéger la santé publique.

9. Sur les principaux marchés mondiaux du poisson (c'est-à-dire l'Union européenne (UE), les États-Unis et le Japon dont les importations représentent entre 75 et 80 pour cent en valeur), les organismes de réglementation ont entrepris une réforme des systèmes de sécurité sanitaire des aliments visant à incorporer ces récentes tendances. Dans l'Union européenne<sup>4</sup> <sup>5</sup>, les règles sanitaires établies pour la production et la commercialisation des denrées alimentaires ont été intégrées dans de nombreuses Directives énonçant des principes communs concernant par exemple les responsabilités des fabricants, les obligations des autorités compétentes, les prescriptions techniques relatives à la structure et au fonctionnement des établissements manipulant des aliments, les prescriptions en matière d'hygiène à observer dans ces établissements, les procédures d'agrément des établissements, les conditions de stockage et de transport, le marquage sanitaire des produits, etc. Ces règles d'hygiène ont récemment fait l'objet d'une refonte complète destinée à les simplifier et à éliminer certaines incohérences spécifiques apparues au cours de leur mise en application, tout en assurant aux consommateurs un niveau de protection élevé et en tenant compte des obligations internationales énoncées dans l'Accord sur les mesures sanitaires et phytosanitaires de l'OMC et dans le Codex Alimentarius.

10. L'Union européenne a institué l'Autorité européenne de sécurité des aliments, un organisme qui sera consulté en cas de nécessité pour établir le fondement scientifique des nouvelles règles d'hygiène alimentaire. La mise en application de ces règles d'hygiène sera guidée par l'établissement d'objectifs, par exemple pour la réduction des agents pathogènes, ou de normes de rendement, avec la nécessité de prévoir les procédures à suivre à cet effet. La traçabilité des aliments et des ingrédients alimentaires dans toute la chaîne alimentaire est un élément essentiel

---

<sup>4</sup> Résolution législative du Parlement européen sur la proposition de règlement du Parlement européen et du Conseil relative à l'hygiène des denrées alimentaires. Journal officiel de l'Union européenne. 2003. C180 E/267-277.

<sup>5</sup> Résolution législative du Parlement européen sur la proposition de règlement du Conseil fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale. Journal officiel de l'Union européenne. 2003. C180 E/288-298.

pour assurer la sécurité sanitaire des aliments. Le système d'alerte rapide de l'UE pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux (*Alert System for Food and Feed*), lancé en 1999, est désormais tout à fait opérationnel et ses rapports périodiques sont publiés sur le Web. D'après ces rapports, les résidus de produits chimiques et de médicaments vétérinaires qui, en 2001 et 2002, constituaient la principale cause de saisies/rejets, pourraient être actuellement en diminution, probablement parce que les pays exportateurs concernés ont mis en place des systèmes d'échantillonnage et de contrôle préalables aux expéditions. De nouvelles stratégies de prévention au niveau de la production, comme l'amélioration des bonnes pratiques d'aquaculture, notamment dans les élevages de poisson et de crevettes, sont nécessaires pour éradiquer le problème qui a perturbé les flux commerciaux en 2001 et 2002.

11. Aux États-Unis, la mise en œuvre de la réglementation fédérale sur le poisson et les fruits de mer<sup>6</sup> s'est poursuivie, de même que celle des bonnes pratiques industrielles (*21 CFR part 110*) et des procédures de contrôle sanitaire (*21 CFR part 123*). D'autre part, l'application de la version mise à jour du Guide sur les risques liés au poisson et aux produits de la pêche et sur leur maîtrise (*Fish and Fishery Products Hazards and Controls Guide*), publié par la *Food and Drug Administration* (FDA) à l'intention de l'industrie du poisson, a été étendue. Le programme national d'enseignement, *Seafood HACCP Alliance*, destiné à compléter ce guide, a été renforcé. Il a comporté l'intervention d'experts des universités et de spécialistes de la réglementation dans chaque État, ainsi que de nombreuses initiatives de formation à l'échelon international<sup>7</sup>. Des travaux d'évaluation des risques liés à certains agents pathogènes du poisson et des fruits de mer ont été menés à bien. La réglementation intérimaire 2003 de la FDA (*21 CFR parts 1 and 20*) publiée au titre de la loi sur la préparation et la réaction au bioterrorisme et sur la sécurité de la santé publique, est particulièrement intéressante. Elle stipule que les établissements nationaux et étrangers, qui fabriquent/transforment, conditionnent ou stockent des produits alimentaires destinés à la consommation humaine ou animale aux États-Unis doivent être immatriculés par la FDA, avec notification préalable à l'agence fédérale, par voie électronique, de toute expédition avant l'arrivée prévue aux États-Unis. De nombreux pays exportateurs de poisson craignent que la mise en œuvre de ces prescriptions ne risque, du moins initialement, de perturber les flux commerciaux de poisson des pays exportateurs vers les États-Unis.

12. Par ailleurs, une récente étude<sup>8</sup> portant sur l'application de critères scientifiques et de normes de rendement pour des aliments sans danger aux États-Unis, a recommandé, pour ce qui concerne le poisson et les fruits de mer, que la FDA prenne les mesures spécifiques suivantes: i) intégrer un protocole de validation de procédé dans le guide *Fish and Fishery Products Hazards and Controls Guide*, et confier la mise à jour périodique de ce guide à un comité consultatif spécial, et ii) élaborer des stratégies pour assurer la sécurité sanitaire du poisson et des fruits de mer importés, en mettant l'accent sur les mesures d'intervention contre les agents pathogènes à mettre en œuvre avant l'expédition et sur l'harmonisation internationale des normes.

13. Au Japon, la mise en application de réglementations basées sur le système HACCP pour le contrôle des denrées alimentaires se poursuit, notamment celle de prescriptions sanitaires et d'hygiène pour les établissements de manipulation et de transformation du poisson et des conditions relatives au stockage et au transport. Des principes d'analyse des risques sont introduits, avec la mise en œuvre de contrôles ponctuels aux frontières et des programmes de contrôle de la qualité de l'industrie japonaise du poisson, qui inspecte les importations à la source.

---

<sup>6</sup> FDA, 1995. Procedures for the safe and sanitary processing and importing of fish and fishery products, Final Rule. Federal Register. Vol. 60, No. 242. 65096-65202.

<sup>7</sup> Seafood HACCP Alliance, 2001. HACCP: Hazard Analysis Critical Control Point Training Curriculum, 4<sup>th</sup> ed. Florida Sea Grant Report No 120, Gainesville, FL: University of Florida.

<sup>8</sup> The National Academy of Sciences. 2003. Scientific criteria to ensure safe food. The National Academic Press. Washington D. C. Disponible sur Internet à l'adresse: <http://www.nap.edn/openbook/030908928X/html/R3.html>

14. Outre les nouvelles tendances enregistrées sur les principaux marchés du poisson, des changements importants se produisent dans les processus de délibération de la Commission du Codex Alimentarius. Pour renforcer son rôle d'organe reconnu à l'échelon international pour l'examen des questions concernant la sécurité sanitaire des aliments, la santé des consommateurs et le commerce équitable, la Commission a lancé un plan d'action comportant six éléments principaux:

6. facilitation et accélération des processus et recherche d'un consensus au sein du Codex;
7. renforcement du soutien scientifique et de la prise de décisions fondées sur des données scientifiques;
8. participation accrue des pays en développement aux délibérations du Codex;
9. établissement d'un fonds fiduciaire FAO/OMS;
10. transparence et participation accrues des organisations non gouvernementales;
11. soutien accru de l'OMS et de la FAO.

15. Pour ce qui concerne la farine de poisson, il n'existe toujours pas de preuve épidémiologique d'une transmission de l'ESB aux ruminants ou à d'autres animaux par la farine de poisson, ni de preuve de la transmission aux êtres humains de la maladie de Creutzfeld-Jakob par des prions utilisant le poisson ou des produits dérivés comme vecteurs.

12. Comme indiqué lors de la huitième session du Sous-Comité, l'utilisation de farine de poisson pour l'alimentation des ruminants est interdite depuis décembre 2000 au sein de l'Union européenne, bien que quelques progrès vers la levée de cette interdiction aient été faits depuis cette session. Cette interdiction découle d'une Décision du Conseil (2000/776 du 4 décembre 2000) ainsi libellée: *"Il est approuvé, par mesure de précaution, d'interdire temporairement l'utilisation de protéines animales dans l'alimentation des animaux, dans l'attente d'une réévaluation totale de la mise en œuvre de la législation communautaire dans les États membres. Comme cette interdiction pourrait avoir des retombées sur l'environnement si elle n'était pas correctement encadrée, il faut veiller à ce que les déchets animaux soient collectés, transportés, transformés, stockés et éliminés d'une manière sûre (...). Cette interdiction ne s'applique pas à l'utilisation de farine de poisson dans l'alimentation d'animaux autres que les ruminants"*.
13. Il convient de noter que l'utilisation de farine de viande et d'os de mammifères pour l'alimentation des ruminants été interdite en 1994 et que la Décision de décembre 2000 a eu pour effet d'étendre cette interdiction à tous les animaux et d'ajouter la farine de poisson à la liste des ingrédients interdits pour les ruminants. La quantité de farine de poisson utilisée pour l'alimentation des ruminants (70 000 tonnes) n'est pas particulièrement importante, mais le fait est que l'interdiction d'utiliser des farines carnées pour l'alimentation de tous les animaux ouvre à la farine de poisson un nouveau marché potentiel de 2 millions de tonnes/an, ce qui pourrait inciter certains commerçants sans scrupules à adultérer la farine de poisson avec de la farine de viande ou d'os de mammifères. Selon l'UE, l'inclusion de la farine de poisson dans les mesures temporaires est due à l'absence de méthodes d'analyse efficaces pour détecter de telles adultérations.
14. La Commission européenne aurait dû décider de la levée éventuelle de l'interdiction avant le 30 juin 2003, mais cette décision a été remise à plus tard, lorsque la Commission pourra avoir l'assurance de l'existence d'une méthode d'analyse officielle en mesure de déceler, dans les aliments pour animaux, 0,1 pour cent de farine de viande ou d'os de mammifères, soit le seuil fixé par la Commission. La méthode officielle actuelle de l'UE ne permet de détecter que jusqu'à 0,5 pour cent de farines carnées dans l'aliment final, si celui-ci contient également de la farine de poisson. Par ailleurs, des pressions grandissantes sont exercées sur la Commission afin que les mesures temporaires indiquées ci-dessus soient rendues permanentes.

15. Cette situation a stimulé une intense activité de recherche pour la mise au point de méthodes d'analyse de la composition des aliments pour animaux. La méthode officielle actuelle est basée sur l'examen microscopique des aliments et de récents travaux de recherche et exercices d'intercomparaison entre laboratoires, organisés par la Commission et l'IFFO, ont permis de mettre au point une méthode plus évoluée. La Commission a également chargé un groupe de laboratoires reconnus au niveau international de mener des recherches sur d'autres techniques possibles, notamment la réaction en chaîne de la polymérase (PCR), le dosage immunoenzymatique (ELISA), la microscopie dans le proche infrarouge (NIRM) et la spectrométrie dans le proche infrarouge (NIRS). Certaines de ces techniques semblent prometteuses, mais nécessitent des recherches plus poussées.
16. Grâce au résultat positif des exercices d'intercomparaison, la méthode améliorée par microscopie évoluée a été approuvée par un groupe d'experts de la l'UE, dont la recommandation devrait permettre au Comité permanent de se prononcer en faveur de son adoption comme méthode officielle de l'UE en novembre 2003. Successivement, la Commission prévoit de réunir en décembre un autre groupe d'experts qui devra prendre en considération la levée de l'interdiction d'utiliser la farine de poisson pour l'alimentation des ruminants. Si l'avis du groupe d'experts nationaux est positif, la levée de l'interdiction sera alors soumise au Comité permanent en janvier 2004. Un vote favorable de la part du Comité permettra de lever l'interdiction à la mi-2004, à peu près au moment où la méthode d'analyse évoluée sera adoptée dans les États membres de l'UE.

### ACTIVITÉS DE LA FAO

16. Le Département des pêches de la FAO (FI) a continué d'apporter son soutien aux activités normatives de la FAO, en contribuant i) aux travaux des Comités du Codex sur le poisson et les produits de la pêche et sur l'hygiène alimentaire, ii) aux initiatives FAO/OMS concernant l'évaluation des risques associés au commerce du poisson, et iii) en fournissant des avis scientifiques à la Commission du Codex Alimentarius. Le Département FI a également poursuivi son assistance aux États Membres pour une plus vaste application des bonnes pratiques d'hygiène (BPH), des bonnes pratiques de fabrication (BPF) et du HACCP, et pour la mise en œuvre des normes, directives et codes d'usages FAO/OMS concernant le poisson. L'assistance ainsi fournie prévoit la formation du personnel de l'administration publique et de l'industrie du poisson, des avis techniques concernant la législation sur l'inspection du poisson et son organisation, et le renforcement des capacités nationales en matière de HACCP et pour la recherche relative à la qualité et à la sécurité sanitaire du poisson.

17. Les activités actuelles et prévues du Département FI sont les suivantes: i) assistance technique et formation pour l'application des Accords SPS et OTC, du HACCP et de l'analyse des risques dans l'industrie du poisson, ii) préparation de directives techniques concernant les bonnes pratiques d'aquaculture et le HACCP, et organisation d'ateliers en vue de leur application pratique à la pisciculture, iii) promotion de l'harmonisation des normes concernant le poisson dans les pays de l'ANASE et en Amérique latine, iv) études des causes de saisies/rejets de poisson et de produits de la pêche dans le commerce international, v) élaboration et suivi de l'Initiative produits alimentaires aquatiques (AFPI) avec la participation de scientifiques du monde entier pour la constitution d'une base de connaissances intégrée sur la sécurité sanitaire et la qualité des produits alimentaires aquatiques. À long terme, ce système d'information devrait contribuer à établir des règles du jeu plus équitables entre les pays développés et en développement dans des activités telles que l'analyse des risques, l'évaluation des risques, l'évaluation de la qualité et la mise au point de produits nouveaux pour une meilleure harmonisation des normes de sécurité sanitaire concernant le poisson.

### **MESURES SUGGÉRÉES AU SOUS-COMITÉ**

18. Les nouvelles tendances et la mondialisation du commerce du poisson, qui offrent de nombreux avantages et possibilités, lancent également de nouveaux défis en ce qui concerne la sécurité sanitaire et la qualité. Le Sous-Comité pourra, s'il le souhaite, examiner les effets de la sécurité sanitaire et de la qualité sur le commerce du poisson au niveau national et international. Il est invité à présenter des observations concernant les travaux du Département FI et à donner des instructions concernant l'application des BPA, des BPH et du HACCP, la contribution aux travaux du Codex, et le renforcement des capacités et des institutions.