

**commission du codex alimentarius**

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

ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ

Via delle Terme di Carcalla 00100 ROME Tél: 57971 Télex:  
625852-625853 FAO | Câbles: Foodagri Rome Facsimile: (6)

BUREAU CONJOINT:

57973152-5782610

ALINORM 93/15

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES  
COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Vingtième session

Genève, Suisse, 28 juin - 7 juillet 1993

RAPPORT DE LA HUITIEME SESSION  
DU COMITE DE COORDINATION DU CODEX POUR L'ASIE  
Kuala Lumpur Malaisie, 27-31 janvier 1992

**Note** : Le présent document reproduit la circulaire CL 1992/3-ASIA.

**AUX:** - Services centraux de liaison avec le Codex  
- Organisations internationales intéressées  
- Participants à la huitième session du Comité de coordination du Codex pour l'Asie

**DU:** - Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie)

**OBJET:** Distribution du rapport de la huitième session du Comité de Coordination du Codex pour l'Asie (ALINORM 93/15)

Le rapport de la huitième session du Comité de coordination du Codex pour l'Asie, ci-joint, sera examiné par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingtième session, qui se tiendra à Genève (Suisse) du 28 juin au 7 juillet 1993.

#### **DEMANDE D'OBSERVATIONS**

1. Avant-projet de Code d'usages pour les aliments vendus sur la voie publique (ALINORM 93/15, par. 68-74 et Annexe II)

Le Comité est convenu de joindre l'avant-projet de Code d'usages pour les aliments vendus sur la voie publique à son rapport, pour transmission aux gouvernements et observations de ces derniers à l'étape 3, étant entendu que le Comité exécutif et le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire seront tenus informés.

Les gouvernements et les organisations internationales intéressées sont invités à faire parvenir leurs observations sur le code précité le 1er septembre 1992 au plus tard au Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Rome, Italie (Télécopie 57973152).

#### **RESUME ET CONCLUSIONS**

A sa huitième session, le Comité de coordination du Codex pour l'Asie est parvenu aux conclusions ci-après :

#### Questions devant être examinées par la Commission

- Le Comité a décidé de demander l'avis du Comité exécutif au sujet de l'état d'avancement et de la pertinence des Prescriptions essentielles de l'OMS en matière de sécurité pour les aliments vendus sur la voie publique dans la mesure où elles concernent les activités du Codex relatives à ces aliments (par. 78);
- Le Comité a décidé de demander l'avis du Comité exécutif sur la possibilité d'élaborer des codes relatifs à l'abattage, à la préparation et à la transformation dans les conditions "halal" (par. 81);
- Le Comité a décidé de recommander l'élaboration de normes mondiales Codex pour les pousses de bambou, les achards, le chutney, les anchois séchés et les beignets de poisson en attendant l'approbation du Comité exécutif (par. 87); et
- Le Comité a proposé M. Dai Yin (Chine) comme candidat au poste de coordonnateur régional (par. 89).

#### Questions intéressant la Commission

- Le Comité a appuyé les recommandations et les initiatives de la Commission relatives à la promotion et à la mise en oeuvre du Code d'éthique du Codex pour le commerce international des denrées alimentaires (par. 29);
- Le Comité a fortement appuyé les efforts déployés par la Commission pour renforcer la participation des pays en développement aux travaux du Codex moyennant l'examen d'observations écrites envoyées par les délégations ne pouvant pas participer aux réunions du Codex, le recours à des ateliers organisés avant la session, l'aide des pays développés et, éventuellement, la modification de l'article XI .4 relatif au financement de la participation des délégués (par. 31);
- Le Comité a fortement approuvé la création du Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des produits alimentaires et s'est déclaré désireux de s'associer activement à ses travaux (par. 33 et 64);
- Le Comité a réitéré que selon lui, même à titre intérimaire, les niveaux indicatifs du Codex pour les radionucléides sont trop élevés (par. 37);
- Le Comité a décidé de suspendre l'examen d'une proposition visant à élaborer un Code d'usages pour les aliments "à faible teneur énergétique" ou à "valeur énergétique réduite" (par. 41);
- Le Comité s'est félicité de l'assistance fournie dans la région par la FAO et l'OMS en matière de contrôle et de sécurité des produits alimentaires et a préconisé un renforcement du travail de suivi (par. 42-48);
- Le Comité a vivement appelé de ses vœux une issue favorable des négociations du GATT tout en appuyant sans réserve les efforts déployés par la Commission dans ce sens (par. 63);
- Le Comité a réaffirmé son précédent point de vue selon lequel le Codex devrait s'efforcer d'établir des limites réalistes et pratiques pour la contamination par les mycotoxines, et cela d'autant plus que les pays de la région ont consenti des efforts considérables pour réduire cette contamination (par. 67);
- Le Comité a décidé de faire circuler un projet de Code d'usages pour les aliments vendus sur la voie publique élaboré par la Malaisie, pour observations

par les gouvernements (par. 74);

- Le Comité a décidé d'élaborer des prescriptions destinées à garantir un étiquetage convenable des aliments produits dans les conditions "halal" (par. 80);
- Le Comité s'est déclaré très favorable à l'élaboration de Directives à l'intention des Services centraux de liaison avec le Codex et des Comités nationaux du Codex, inspirées d'un système élaboré par la Thaïlande (par. 84).

## TABLE DES MATIERES

	<u>Paragaphes</u>
OUVERTURE DE LA SESSION	1 - 7
ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR	8 - 10
ELECTION DU VICE-PRESIDENT	11
EXAMEN DES ACCEPTATIONS DES NORMES CODEX ET DES LIMITES MAXIMALES CODEX POUR LES RESIDUS DE PESTICIDES PAR LES PAYS DE LA REGION	12 - 29
QUESTIONS DECOULANT DE LA REUNION DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET DES REUNIONS D'AUTRES COMITES DU CODEX	30 - 41
RENFORCEMENT DE L'INFRASTRUCTURE DES SYSTEMES NATIONAUX DE CONTROLE ET DE SECURITE DES DENREES ALIMENTAIRES	42 - 48
RAPPORTS DES ETATS MEMBRES SUR LES PROGRES REALISES PAR LA PROMOTION DE LA SECURITE DES PRODUITS ALIMENTAIRES, FONDES SUR DES INDICATEURS REGIONAUX	49 - 52
INFORMATIONS SUR LES AUTRES ACTIVITES DE LA FAO ET DE L'OMS QUI COMPLETENT L'ACTION DE LA COMMISSION	53 - 60
RAPPORT SUR LE CYCLE DE NEGOCIATIONS COMMERCIALES DU GATT ("URUGUAY ROUND")	61 - 63
SYSTEMES D'INSPECTION ET DE CERTIFICATION DES IMPORTATIONS ET DES EXPORTATIONS	64 - 65
PROGRAMMES REGIONAUX ET NATIONAUX DE LUTTE CONTRE LES MYCOTOXINES DANS LES ALIMENTS	66 - 67
ACTIVITES DE LA FAO DANS LA REGION CONCERNANT LES ALIMENTS VENDUS SUR LA VOIE PUBLIQUE	68 - 69
AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES POUR LES ALIMENTS VENDUS SUR LA VOIE PUBLIQUE	70 - 78
ETIQUETAGE DES DENREES ALIMENTAIRES SELON LES PRESCRIPTIONS RELIGIEUSES	79 - 81
RENFORCEMENT DES COMITES NATIONAUX DU CODEX ET DES SERVICES CENTRAUX DE LIAISON AVEC LE CODEX DANS LA REGION ASIE	82 - 84
PROPOSITIONS D'ELABORATION DE NORMES MONDIALES CODEX POUR DES PRODUITS INTERESSANT LA REGION	85 - 87
FACTEURS DE SECURITE INHERENTS AUX ALIMENTS TRADITIONNELS ET MOYENS DE LES AMELIORER	88
NOMINATION DU COORDONNATEUR	89
AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS ,	90 - 92

## ANNEXES

	Pages
ANNEXE I : LISTE DES PARTICIPANTS	19 - 26
ANNEXE II : AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES POUR LES ALIMENTS VENDUS SUR LA VOIE PUBLIQUE	27 - 42

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

1. A l'aimable invitation du Gouvernement de la Malaisie, la huitième session du Comité de coordination du Codex pour l'Asie s'est tenue à Kuala Lumpur (Malaisie) du 27 au 31 janvier 1992. La session s'est tenue en présence de délégués de l'Arabie Saoudite, de Chine, de l'Inde, d'Indonésie, du Japon, de la République de Corée, du Koweït, de la Malaisie, du Népal, des Philippines, de Singapour, de Sri Lanka, de la Thaïlande et du Viet-Nam, ainsi que d'observateurs de l'Australie, de Brunéi-Darussalam, de la République démocratique populaire lao et de l'Organisation internationale des unions de consommateurs. Etaient également présents le Président et le Vice-Président de la Commission du Codex Alimentarius. La liste des participants, y compris les membres du secrétariat, forme l'Annexe I du présent rapport.

2. Le Comité a été présidé par Dato Dr. Hjh. Azizan bt. Aiyub Ghazali, Directeur adjoint de la santé au Ministère de la santé, en sa qualité de coordonnatrice du Codex pour l'Asie. Elle a souhaité la bienvenue aux délégués et aux observateurs en Malaisie et les a remerciés de leur coopération et de leur indéfectible appui. Elle a insisté sur la nécessité de faire prendre davantage conscience des normes alimentaires, non seulement parmi les producteurs et les distributeurs de produits alimentaires mais aussi et surtout parmi les consommateurs.

3. La réunion a été officiellement déclarée ouverte par M. Peter Chin Fah Kui, Ministre adjoint de la science, de la technologie et de l'environnement, qui représentait le Ministre Law Hieng Ding. Dans son allocution d'ouverture, il a instamment prié tous les pays de la région de coopérer et de collaborer à l'élaboration de principes internationalement reconnus destinés à garantir la sécurité, la qualité et la salubrité de l'approvisionnement en vivres. Il a félicité la Commission du Codex Alimentarius pour les importantes contributions qu'elle a apportées à la promotion du commerce international des produits alimentaires grâce à ses activités de normalisation, et a également préconisé l'établissement de relations de travail efficaces entre les pays membres en vue de favoriser la réussite de la mise en oeuvre des normes alimentaires et autres projets collectifs, dans l'intérêt de tous les pays.

4. Passant au rôle vital que les normes Codex auront à jouer dans le cadre du GATT, il a déploré l'impasse dans laquelle se trouve actuellement le Cycle de négociations de l'Uruguay et qui risque de menacer gravement la libéralisation du commerce mondial. Il a dit son espoir de voir la situation évoluer favorablement dans ce domaine. Il a également pris acte des activités régionales et interrégionales actuellement menées sous l'égide du Comité, et a fait part de son intérêt pour l'élaboration de codes qui permettraient de surmonter les problèmes spécifiques que rencontrent les pays en développement de la région en matière de sécurité des produits alimentaires.

5. M. D. H. Byron, du Secrétariat conjoint FAO/OMS, a pris la parole au nom du Directeur général de la FAO. Il a relevé l'intérêt porté par les pays membres du Codex à l'action du Comité. Il a également brièvement évoqué les différentes activités qui intéressent la Commission du Codex Alimentarius et a souhaité aux participants des travaux fructueux.

6. Le Dr G. Moy, du Service de la sécurité alimentaire de l'OMS, s'est adressé aux participants au nom du Directeur général de l'OMS. Il a souligné l'importance que revêt la Commission du Codex Alimentarius lorsqu'il s'agit d'harmoniser les normes

alimentaires et les codes d'usages, dans l'intérêt de la santé publique aussi bien que du commerce. Il a toutefois fait observer que beaucoup restait à faire, notamment en ce qui concerne la qualité microbiologique des aliments à tous les niveaux, depuis le producteur jusqu'au consommateur.

7. Le Professeur F. G. Winarno, Président de la Commission du Codex Alimentarius, s'est adressé aux délégués et a décrit l'action menée et les résultats obtenus par la Commission dans un grand nombre de domaines dans l'intérêt des pays membres du Codex. C'est notamment le cas en Asie où le commerce d'exportation des denrées alimentaires revêt une extrême importance. Il a notamment souligné que les pays devaient pouvoir s'informer des raisons pour lesquelles les expéditions de produits alimentaires étaient parfois consignées aussi bien par les pays exportateurs que par les pays importateurs.

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

8. Le Gouvernement de Malaisie, ainsi que les autres parties intéressées, avaient soumis des propositions d'additions ou de modifications à apporter à l'ordre du jour provisoire (CX/ASIA 92/1). Par suite de ces suggestions, une liste de points supplémentaires à l'ordre du jour a été établie (CX/ASIA 92/1 - Add. I). En outre, le Comité a été prié d'approuver, pour discussion, les additions suivantes :

- Travaux de la Division mixte FAO/AIEA sur l'irradiation des aliments (document de séance 7 - point 7 de l'ordre du jour)
- Conclusions et recommandations de la réunion FAO/Gouvernement de la Thaïlande des Services centraux de liaison avec le Codex en Asie (document de séance 8 - point 14 de l'ordre du jour)
- Prescriptions essentielles de sécurité pour les aliments vendus sur la voie publique (document de séance 9 - point 12 de l'ordre du jour)
- Conclusions du séminaire OMS/AIEA/FAO sur l'harmonisation des réglementations en matière d'irradiation des aliments en Asie et dans le Pacifique (document de séance 10 - point 7 de l'ordre du jour)
- Avant-projet de norme Codex pour les pousses de bambou (préparé par la Thaïlande) (document de séance 11 - point 15 de l'ordre du jour)

9. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire ainsi modifié.

10. A la demande de la délégation des Philippines, le Comité a décidé de débattre d'une question concernant les spécifications relatives à la carragénine au titre des "Autres questions" (point 18 de l'ordre du jour).

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

11. La délégation de l'Indonésie, appuyée par la délégation de la Thaïlande, a proposé M. Zhou Xinghai, Chine, pour exercer les fonctions de VicePrésident. Le Comité s'est rangé à l'unanimité à cette proposition.

### **EXAMEN DES ACCEPTATIONS DES NORMES CODEX ET DES LIMITES MAXIMALES CODEX POUR LES RESIDUS DE PESTICIDES (LMRP) PAR LES PAYS DE LA REGION (Point 4 de l'ordre du jour)**

Rapport du Secrétariat (Point 4a) de l'ordre du jour)

12. Pour l'examen de cette question, le Comité était saisi du document CX/ASIA 92/2 contenant un résumé des questions découlant de la Commission du Codex Alimentarius

et relative aux acceptations, ainsi qu'un examen des acceptations des normes Codex et des Limites maximales Codex pour les résidus de pesticides par les pays de la région de l'Asie, comme ci-après :

– Normes Codex concernant des produits

13. Le Comité a été informé que la dix-neuvième session de la Commission du Codex Alimentarius a noté que la procédure, récemment révisée, de notification des acceptations de "libre distribution" a déjà été utilisée (pour les pesticides et les résidus de médicaments vétérinaires) et s'est déclarée très favorable, en principe, à la recommandation de la Conférence FAO/OMS sur les normes alimentaires, les substances chimiques dans les aliments et le commerce des aliments qui demandait que cette révision s'applique aux procédures d'acceptation pour les normes Codex concernant des produits (ALINORM 91/40, par. 12-14 et 69). La Commission a demandé au Secrétariat du Codex de préparer une proposition détaillée relative à d'éventuelles révisions de la procédure d'acceptation des normes Codex, pour examen par la prochaine session du Comité du Codex sur les principes généraux.

14. A l'égard de l'acceptation des normes Codex concernant des produits, le Secrétariat a fourni les références les plus récentes au "Résumé des acceptations Normes Codex mondiales et régionales" (CAC/ACCEPTATIONS Partie I - Rev. 4), ainsi que d'autres références aux acceptations reçues depuis le 1er janvier 1989 (voir ALINORM 89/5 et 91/5). Le Secrétariat a également précisé que les gouvernements de l'Iran et de la Thaïlande, appartenant à la région de l'Asie, avaient notifié l'acceptation d'une ou plusieurs normes Codex depuis la dernière session du CCASIA.

15. Le Comité est convenu que le Secrétariat du Codex continuerait à l'informer des futures activités de la Commission relatives à l'éventuelle modification des procédures d'acceptation des normes concernant des produits, ainsi que des notifications d'acceptation communiquées par des pays de la région.

– Limites maximales Codex pour les résidus de pesticides (LMRP)

16. Au sujet des notifications d'acceptation de LMRP du Codex reçues jusqu'en septembre 1983 (CAC/ACCEPTATIONS - Partie II - Rev.2), le Secrétariat a indiqué que de nouvelles modifications figurent dans les documents ALINORM 85/2, 87/6 et Addendum, 89/5 et 91/5. Toutefois, compte tenu de l'adoption d'une nouvelle procédure d'acceptation pour "libre distribution" dans le cas des limites maximales de résidus (voir ci-dessus), le Secrétariat a fait circuler un formulaire de Déclaration d'acceptation et a écrit directement aux gouvernements pour réclamer de nouvelles notifications des gouvernements au titre de la nouvelle procédure. Après avoir indiqué que les gouvernements de l'Inde, de la Malaisie et de Singapour avaient accédé à cette demande, le secrétariat a invité les autres gouvernements de la région à agir de même.

17. Le Secrétariat a également précisé que l'ensemble des LMRP adoptées à ce jour par la Commission (y compris celles qui ont été adoptées à la dix neuvième session) seront publiées prochainement pour former le volume II du Codex Alimentarius révisé.

18. Le Comité a décidé que le Secrétariat le tiendrait informé des futures initiatives prises par la Commission en matière d'adoption et de notification d'acceptation des LMRP du Codex.

Rapports des pays participant à la session (Point 4b) de l'ordre du jour)

19. La délégation de la Chine a indiqué que 19 LMRP du Codex avaient été acceptées à ce jour et que l'on s'efforcerait à l'avenir, en matière d'acceptation, de privilégier l'harmonisation entre les LMRP à l'importation et à l'exportation.

20. La délégation de la Thaïlande a fait connaître qu'à ce jour l'acceptation complète avait été notifiée à l'égard de quatre normes et de quatre LMRP. La délégation a également indiqué que les normes et les codes d'usages du Codex servaient fréquemment de références pour l'établissement de la législation et de la réglementation thaïlandaises en matière alimentaire. Toutefois, lorsqu'il s'agit d'envisager l'adoption de LMRP, la Thaïlande a indiqué qu'il était difficile de recueillir suffisamment de données de résidus dans le cadre de bonnes pratiques agricoles, notamment en ce qui concerne les régions tropicales. La délégation a fait valoir qu'il conviendrait de s'efforcer d'obtenir auprès des fabricants internationaux de pesticides opérant dans les pays développés une aide technique et financière qui permettrait de procéder à des expériences sur les résidus.

21. La délégation de la Malaisie a fait savoir que 784 LMRP avaient fait l'objet d'une acceptation sans réserve et 385 LMRP d'une acceptation pour libre distribution, mais que certaines discordances avec le rapport du Secrétariat mériteraient d'être éclaircies. Après que la délégation de l'Indonésie eut indiqué que les normes et les codes d'usages du Codex servaient de références pour l'établissement de la réglementation nationale, les délégations de la République de Corée et du Koweït ont présenté des déclarations écrites indiquant que l'acceptation de normes Codex et de LMRP est actuellement à l'étude et que le Secrétariat serait tenu informé des décisions définitives.

22. Tout en reconnaissant l'importance de l'harmonisation des normes internationales, la délégation du Japon a indiqué que des différences d'ingestion alimentaire avaient occasionné certaines difficultés à son pays lorsqu'il s'était agi d'accepter des LMRP et autres normes. La délégation a indiqué qu'elle souhaitait que ce problème soit revu de manière à faciliter l'adoption des normes Codex.

23. Le Comité a réaffirmé l'importance de l'acceptation des normes et des LMRP du Codex par les pays de la région et s'est félicité des initiatives prises par la Commission pour améliorer et faciliter l'emploi des nouvelles procédures d'acceptation.

Avantages, incidences commerciales et problèmes rencontrés par les pays membres du fait de l'acceptation des normes Codex et des limites maximales de résidus Codex (LMR) (Point 4c) de l'ordre du jour

24. Le Secrétariat a rappelé au Comité ses précédentes délibérations sur le sujet, résumées dans le document CX/ASIA 92/3. Le Comité a été informé que la dix-neuvième session de la Commission était convenue d'un certain nombre de mesures destinées à rendre les normes Codex plus pratiques dans l'actuel contexte du négoce international et plus facilement acceptables pour l'ensemble des pays. Il s'est agi notamment d'un appel pressant en vue de l'harmonisation des normes au plan international pour éviter doubles emplois inutiles et confusion, ainsi que d'une assistance aux pays en développement pour l'organisation de Services centraux de liaison avec le Codex et de Comités nationaux du Codex.

25. Conscient de l'importance des initiatives prises par la Commission pour donner davantage d'efficacité à son action, le Comité s'est dit très favorable à ces évolutions et a encouragé toutes nouvelles mesures propres à améliorer l'acceptation des normes Codex et des LMR. Il s'agit notamment de l'harmonisation des LMR et des autres normes internationales avec les initiatives du Codex et de la reconnaissance des

différences d'ingestion alimentaire d'un pays à l'autre pour le calcul des doses journalières admissibles.

26. Le Comité a décidé qu'un rapport sur les futures initiatives de la Commission dans ce domaine serait présenté par le Secrétariat à sa prochaine session.

Rapport de situation sur la mise en oeuvre du Code d'éthique du Codex pour le commerce international des denrées alimentaires (Point 4a) de l'ordre du jour - révisé)

27. Pour l'examen de ce point de l'ordre du jour, le Comité était saisi du document de séance 4 qui contenait un résumé des recommandations découlant de la première session du Comité de coordination du Codex pour l'Amérique du Nord et le Pacifique Sud-Ouest, destinées à améliorer la mise en oeuvre du code précité. La 37<sup>ème</sup> session du Comité exécutif a décidé que ces recommandations seraient discutées par les Comités de coordination sur la base du document CX/NASWP 90/8.

28. Lors de la discussion de ces recommandations, le Comité a noté que plusieurs des propositions du CCNASWP avaient déjà été mises en oeuvre par la Commission, à savoir l'inclusion du Code dans le Volume I du Codex Alimentarius révisé ainsi que les efforts destinés à promouvoir et à encourager la participation à l'action du Codex. C'est notamment le cas des initiatives prises par la Commission pour faciliter la création effective de Services centraux de liaison avec le Codex et de Comités nationaux du Codex (voir le point 14 de l'ordre du jour).

29. Le Comité a décidé d'appuyer les recommandations contenues dans le document CX/NASWP 90/8 et est convenu que la Commission devait continuer à promouvoir la mise en oeuvre et l'utilisation du Code d'éthique du Codex pour le commerce international des denrées alimentaires. Le Comité est également convenu que le Secrétariat ferait rapport à la prochaine session du CC/ASIE sur les futures activités relatives à l'application du Code.

#### **QUESTIONS DECOULANT DE LA REUNION DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET DES REUNIONS D'AUTRES COMITES DU CODEX (Point 5 de l'ordre du jour)**

30. Tout en prenant note des questions découlant de la session de la Commission (voir CX/ASIA 92/4), le Comité a décidé de faire porter l'essentiel de ses débats sur les questions suivantes :

- Amélioration de la participation aux travaux du Codex

31. Le Comité a fortement approuvé les efforts déployés par la Commission pour renforcer la participation des pays en développement aux travaux du Codex, et notamment l'examen de commentaires écrits fournis par les délégations ne pouvant pas participer aux réunions du Codex, le recours à des ateliers organisés avant les sessions, l'aide des pays développés et la modification éventuelle de l'article XI. 4 relatif au financement de la participation des délégués aux réunions.

- Création du Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des produits alimentaires

32. Il a été rappelé au Comité que la Commission avait décidé de créer l'organisme précité au titre de l'article XI. 1b) i), tout en acceptant l'offre de l'Australie qui proposait de l'accueillir sur son territoire. La Commission a également décidé que la nécessité de créer ce Comité serait revue au bout de deux sessions et que le mandat envisagé serait soumis aux gouvernements pour observations.

33. L'observateur de l'Australie a également fourni des informations de base et indiqué que la première session du Comité était provisoirement prévue pour septembre 1992, les dates exactes devant être communiquées prochainement. Le Comité s'est déclaré fortement en faveur de la création du nouvel organisme tout en indiquant qu'il comptait bien participer activement à ses travaux.

- Examen de la mise en oeuvre de l'étiquetage des denrées alimentaires dans les pays d'Asie

34. Il a été rappelé au Comité que la Commission s'était rangée à l'avis de la 21<sup>ème</sup> session du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL) lors de la discussion de ce problème, étant donné que l'établissement de dispositions en matière d'étiquetage, en plus de la norme générale Codex pour l'étiquetage, serait susceptible de créer diverses difficultés, dont la moindre ne serait pas la création d'obstacles non tarifaires. La Commission a indiqué que l'élaboration de ces initiatives du CC/ASIE serait acceptable à la condition que le CCFL soit chargé d'examiner et de confirmer ces propositions. La Commission a également précisé que toute initiative prise par le CC/ASIE devrait être coordonnée par le Comité exécutif.

35. Tout en notant que la discussion d'une proposition visant à envisager l'étiquetage des denrées alimentaires du point de vue des prescriptions religieuses était prévue au titre du point 13 de l'ordre du jour (CX/ASIA 92/12), le Comité a décidé de surseoir à toute nouvelle discussion pour le moment étant entendu qu'il serait tenu compte des décisions de la Commission citées plus haut lorsqu'on aborderait le point 13 de l'ordre du jour.

- Etablissement de limites indicatives pour les radionucléides dans les aliments après l'année de l'accident

36. Le Secrétariat a informé le Comité que la Commission avait décidé de prolonger pour une période indéfinie (suite à l'année de l'accident) les actuelles limites indicatives pour les radionucléides dans les aliments, étant entendu que la nécessité de ces limites sera régulièrement réexaminée.

37. Le Comité a réaffirmé que, même à titre intérimaire, il trouvait trop élevées ces limites indicatives pour les radionucléides. Il a également réclamé à nouveau l'établissement de limites permanentes, acceptables pour l'exposition à long terme.

- Examen d'une proposition d'élaboration d'un code d'usages pour les aliments "à faible teneur énergétique" ou à "teneur énergétique réduite"

38. Le Secrétariat a rappelé au Comité ses précédentes discussions relatives à l'élaboration du code précité, y compris des délibérations ultérieures sur ce sujet lors du 37<sup>ème</sup> Comité exécutif et de la 19<sup>ème</sup> session de la Commission.

39. Le Secrétariat a indiqué que la Commission avait adopté la norme Codex pour les préparations alimentaires destinées aux régimes à très faible valeur énergétique à l'étape 8 et le Comité est convenu que la norme fournirait des informations très nécessaires aux pays de la région de l'Asie.

40. En outre, il a été noté que l'élaboration de l'avant-projet de norme pour les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les aliments à valeur énergétique faible ou réduite (en cours d'élaboration par le CCNFSDU) serait interrompue. Cette décision a été prise compte tenu du fait que d'autres avant-projets de directives pour l'utilisation des allégations relatives à la santé et à la nutrition dans l'étiquetage des produits alimentaires (en cours d'élaboration par les soins du Comité du Codex sur

l'étiquetage des denrées alimentaires) tiendront également compte des allégations relatives aux aliments à teneur énergétique faible ou réduite.

41. Etant donné ces procédures, le Comité a décidé de mettre un terme à l'examen de cette question, dans la mesure où il apparaît qu'il sera suffisamment fait droit aux préoccupations des pays de la région dans les codes précités. Le Secrétariat a proposé aux parties intéressées de faire directement part de leurs commentaires au Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires lorsque la proposition ci-dessus (à savoir les directives pour l'utilisation des allégations relatives à la santé et à la nutrition dans l'étiquetage des produits alimentaires) sera adressée aux gouvernements pour commentaires à l'étape 3 par le CCFL dans un proche avenir.

### **RENFORCEMENT DE L'INFRASTRUCTURE DES SYSTEMES NATIONAUX DE CONTROLE ET DE SECURITE DES DENREES ALIMENTAIRES (Point 6 i) de l'ordre du jour)**

En présentant le point de l'ordre du jour, le Secrétariat s'est référé au document CX/ASIA 92/5.

#### **– Activités de la FAO**

42. L'assistance fournie par la FAO aux pays membres en matière de développement et de renforcement de systèmes nationaux intégrés de contrôle des denrées alimentaires et d'établissement de programmes de lutte contre la contamination des denrées alimentaires aux niveaux national et régional a été présentée. Le projet régional FAO/PNUD de création d'un réseau de formation au contrôle des denrées alimentaires en Asie a fait l'objet d'une discussion approfondie, notamment du point de vue d'un suivi éventuel.

43. Le Comité a fait part de ses remerciements et de son appui sans réserve à l'égard de ce projet et de la proposition relative à son suivi. Le Comité a recommandé que ce fait soit porté à la connaissance du PNUD.

44. Plusieurs délégations ont félicité la FAO pour l'aide qu'elle apporte en matière de contrôle des denrées alimentaires dans la région, notamment en ce qui concerne le contrôle des exportations/importations de denrées alimentaires, ainsi que pour son appui à la coopération technique entre pays en développement (CTPD) en matière d'activités régionales de contrôle des denrées alimentaires et de surveillance de la contamination.

#### **– Activités de l'OMS**

45. En faisant rapport sur les activités de l'OMS dans la région, le Secrétariat a expliqué que la région Codex de l'Asie comprend trois régions de l'OMS et a demandé à M. A. Hazard (consultant de l'OMS) de présenter les activités du Bureau régional OMS pour le Pacifique occidental (WPRO).

46. M. Hazard a décrit les activités entreprises par le Bureau régional pour le Pacifique occidental dans le domaine de la sécurité des denrées alimentaires, y compris celles que conduit le Centre OMS pour la promotion de la planification environnementale et les études appliquées (PEPAS) à Kuala Lumpur. M. Hazard a notamment indiqué que l'OMS, aux côtés du Gouvernement de la Malaisie, de l'Institut malaisien de technologie alimentaire et de l'Institut international des sciences de la vie avait co-parrainé la première Conférence asiatique sur la sécurité des denrées alimentaires à Kuala Lumpur, en septembre 1990, événement qui avait débouché sur la mise en place d'un Plan

d'action régional pour l'amélioration de la sécurité et de la qualité des denrées alimentaires dans les pays d'Asie.

47. Le Secrétariat a présenté les activités conduites dans la région OMS de la Méditerranée orientale et notamment une consultation sur les radionucléides dans les aliments organisée au Centre OMS pour les activités en matière d'hygiène de l'environnement (CEHA) à Amman (Jordanie). En ce qui concerne la région OMS de l'Asie du Sud-Est, des projets relatifs à la sécurité des denrées alimentaires ont été entrepris en Inde, en Indonésie, à Sri Lanka et en République populaire démocratique de Corée, dans plusieurs domaines relatifs au développement des infrastructures.

48. Le Comité a remercié l'OMS de sa coopération avec les pays membres en vue du renforcement de leurs programmes de sécurité des denrées alimentaires.

**RAPPORTS DES ETATS MEMBRES SUR LES PROGRES REALISES FAR LA PROMOTION DE LA SECURITE DES PRODUITS ALIMENTAIRES, FONDES SUR DES INDICATEURS (Point 6 ii) de l'ordre du jour)**

49. Le Comité était saisi du document CX/ASIA 92/6 faisant le point sur les progrès réalisés dans l'établissement d'indicateurs essentiels pour l'évaluation des programmes de sécurité des denrées alimentaires. Le Secrétariat a informé le Comité que si au total 15 réponses avaient été reçues suite à une demande d'information sur les indicateurs envisagés (CL 1989/42- ASIA), l'effort actuellement consenti visait à promouvoir des évaluations nationales moyennant la collecte et la diffusion d'informations disponibles dans des bases de données internationales tenues par l'OMS, la FAO et d'autres organisations.

50. A l'avenir, l'OMS fournira des données sur les taux de mortalité infantile, le nombre moyen d'épisodes de diarrhée chez les enfants de moins de cinq ans, des statistiques sur les maladies transmises par les aliments et la contamination chimique des aliments, grâce à des bases de données que possède l'OMS à Genève. En outre, des données sur la production alimentaire, les importations et les exportations de denrées alimentaires et les arrivées de touristes seront disponibles à partir des bases de données de la FAO et de l'Organisation mondiale du tourisme. Cette information sera fournie aux pays membres pour contribuer à promouvoir des évaluations plus quantitatives de leurs programmes de sécurité des denrées alimentaires.

51. Le Président a invité les délégations de l'Arabie Saoudite, de la Chine, de l'Inde, de l'Indonésie, du Japon, de la République de Corée, du Koweït, de la Malaisie, du Népal, des Philippines, de Singapour, de Sri Lanka, de la Thaïlande et du Viet-Nam à présenter des exposés oraux sur leurs programmes de sécurité et de contrôle des denrées alimentaires et les questions pouvant intéresser les autres délégués. Le Président a ensuite invité les observateurs de l'Australie, de Brunéi-Darussalam, de la République démocratique populaire lao et de l'Organisation internationale des unions de consommateurs à prendre brièvement la parole.

52. Plusieurs délégations se sont félicitées de l'assistance apportée aux pays de la région par les organisations internationales et ont souligné que cette assistance devrait être renforcée en vue d'appuyer les efforts qu'ils déploient pour renforcer leurs programmes de sécurité et de contrôle des denrées alimentaires.

## **INFORMATIONS SUR LES AUTRES ACTIVITES DE LA FAO ET DE L'OMS QUI COMPLETENT L'ACTION DE LA COMMISSION (Point 7 de l'ordre du jour)**

53. Le Comité était saisi du document CX/ASIA 92/7 concernant la question, ainsi que des documents de séance 7 (Travaux de la Division mixte FAO/AIEA sur l'irradiation des aliments) et 10 (Conclusions du Séminaire OMS/AIEA/FAO sur l'harmonisation des réglementations en matière d'irradiation des aliments en Asie et dans le Pacifique).

### **Activités conjointes FAO/OMS**

54. Le Comité a été informé des activités conjointes de la FAO et de l'OMS, et notamment du Comité mixte FAO/OMS d'experts sur les additifs alimentaires (JECFA), de la Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides (JMPR), du Programme commun PNUE/FAO/OMS de surveillance de la contamination des produits alimentaires et de la Conférence FAO/OMS sur les normes alimentaires, les substances chimiques dans les aliments et le commerce des aliments.

55. Il a également été spécialement question de la Conférence internationale sur la nutrition qui doit se tenir à Rome en décembre 1992. Le Comité a félicité la FAO et l'OMS d'avoir pris l'initiative de convoquer cette conférence et a souhaité une large participation des pays d'Asie.

### **Activités de la FAO**

56. Les activités de la FAO qui viennent spécifiquement compléter l'action de la Commission ont été entreprises par le Groupe FAO de la qualité des aliments et de la protection du consommateur, faisant partie du Service de la qualité des aliments et des normes alimentaires. Parmi ces activités, on peut citer la publication de différents manuels de formation relatifs au contrôle des denrées alimentaires et à des problèmes d'analyse, l'intérêt porté par la FAO à la formation du personnel chargé du contrôle des denrées alimentaires dans la région ainsi que le programme d'analyse des résidus de pesticides récemment créé dans la région. Les résultats obtenus par la réunion des chefs des services de contrôle des denrées alimentaires d'Asie, organisée à Manille en 1991, ont été soulignés. Le Secrétariat a informé le Comité que les activités de la FAO relatives aux mycotoxines et aux aliments vendus sur la voie publique seraient abordées en détail au titre des points 10 et 11 de l'ordre du jour.

57. L'action de la Division mixte FAO/AIEA sur l'irradiation des aliments a également été présentée (document de séance 7).

### **Activités de l'OMS**

58. Les activités entreprises par l'OMS en matière de sécurité des produits alimentaires aux niveaux mondial et interrégional ont été résumées. On a insisté sur les activités d'éducation pour la santé en matière de sécurité des produits alimentaires, et notamment la première réunion de l'Equipe spéciale OMS sur les approches intégrées en matière d'éducation pour la santé (Genève, 1990) et un Séminaire interrégional sur l'éducation pour la santé en sécurité des produits alimentaires (Islamabad, 1990). En outre, une banque de données mondiale sur l'incidence et les épidémies des maladies transmises par les aliments notifiées par les Etats membres a été mise en place au siège de l'OMS à Genève. L'OMS a fait paraître à l'intention des touristes une brochure sur l'hygiène alimentaire. L'OMS a également co-parrainé la Conférence régionale pour l'Afrique et la Méditerranée sur la sécurité des denrées alimentaires et le tourisme (Tunis, 1991). Les activités du Programme international OMS/OIT/PNUE sur la sécurité des substances chimiques ont été présentées. Par ailleurs, diverses activités relatives à

l'hygiène de la production animale ont été évoquées. Les publications de l'OMS pouvant intéresser les participants ont été mentionnées, qu'il s'agisse de l'application du système de points critiques à contrôler, de la sûreté des nouvelles biotechnologies, de la législation, de la listériose ou de la virologie alimentaire.

59. Le Dr Pakdee Pothisiri (consultant de l'OMS) a présenté les résultats du récent séminaire OMS/AIEA/FAO sur l'harmonisation des réglementations en matière d'irradiation des aliments en Asie et dans le Pacifique, qui s'est tenu du 20 au 24 janvier 1992 à Kuala Lumpur, et en a présenté au Comité les conclusions, reproduites dans le document de séance 10.

60. La délégation de la Chine, intervenant au sujet de la nécessité de l'étiquetage des aliments irradiés, a fait valoir que, dans la mesure où l'irradiation est une technique de traitement des denrées alimentaires comme une autre, qu'il s'agisse de la lyophilisation ou de l'appertisation, il n'y a pas de raison d'exiger un étiquetage spécial. Même dans les cas où l'étiquetage est prescrit, la délégation a estimé que les aliments contenant moins de 10% d'aliments irradiés (en poids) devraient être exemptés de cet étiquetage. Le Secrétariat a fait savoir au Comité que les dispositions en matière d'étiquetage pour les aliments irradiés ont déjà été adoptées par la Commission.

#### **RAPPORT SUR LE CYCLE DE NEGOCIATIONS COMMERCIALES DU GATT (URUGUAY ROUND) (Point 8 de l'ordre du jour)**

61. Pour la discussion de ce point de l'ordre du jour, le Comité disposait du document CX/ASIA 92/8 qui résume l'état d'avancement du cycle de négociations commerciales multilatérales du GATT (Uruguay Round), envisagé du point de vue du Groupe de travail sur les réglementations et les obstacles sanitaires et phytosanitaires.

62. Le Secrétariat a informé le Comité que le projet d'Accord final sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires, qui doit faire l'objet de nouvelles négociations, a été transmis pour avis supplémentaire le 20 décembre 1991. Le Comité a également été informé qu'un poste d'administrateur chargé de la liaison en matière de contrôle des produits alimentaires avait été créé à la FAO au sein du Service de la qualité des aliments et des normes alimentaires. Le fonctionnaire recruté sera chargé de coordonner les aspects administratifs, scientifiques et techniques du travail de la FAO et du Codex, notamment en ce qui concerne le GATT.

63. Le Comité a vivement appelé de ses voeux une issue favorable des négociations du GATT, notamment en ce qui concerne l'Accord sur les mesures sanitaires et phytosanitaires, et a réclamé la poursuite des efforts de la Commission dans ce domaine. Le Comité a encore décidé que le Secrétariat ferait le point sur les activités du GATT à sa prochaine session.

#### **SYSTEMES D'INSPECTION ET DE CERTIFICATION DES IMPORTATIONS ET DES EXPORTATIONS (Point 9 de l'ordre du jour)**

64. Le Secrétariat a rappelé au Comité ses précédentes discussions sur ce sujet (voir les par. 31 et 32 ci-dessus) au cours desquelles il avait été indiqué que la première session du Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des produits alimentaires était provisoirement programmée pour septembre 1992, à Canberra (Australie). Le Comité a réaffirmé son appui sans réserve à la création du nouvel organisme.

65. Plusieurs délégations ont résumé les efforts que faisaient leurs pays en matière de systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations. A cet

égard, le Comité a décidé que ces commentaires seraient directement portés à la connaissance du Service central de liaison avec le Codex d'Australie pour faciliter les préparatifs de la réunion.

### **PROGRAMMES REGIONAUX ET NATIONAUX DE LUTTE CONTRE LES MYCOTOXINES DANS LES ALIMENTS (Point 10 de l'ordre du jour)**

66. Le Comité a été informé des activités conduites dans la région en matière de lutte contre les mycotoxines, prévention comprise, avec l'assistance de la FAO (document CX/ASIA 92/9). On a notamment insisté sur les activités de suivi entreprises depuis l'Atelier régional FAO sur la lutte contre les aflatoxines en Asie (Chiang Mai, Thaïlande 1990). Le programme régional FAO d'assurance de qualité pour les aflatoxines a été présenté au Comité. Un certain nombre de faits nouveaux concernant la toxicologie et l'évaluation de l'exposition ont été présentés tandis qu'il était fait mention du Programme commun FAO/PNUE/OMS de surveillance de la contamination des produits alimentaires qui, à l'échelle mondiale, recueille des informations sur les aflatoxines, au même titre que sur d'autres contaminants présents dans les aliments. Les activités d'assurance de qualité faisant appel à l'analyse entreprises dans le cadre du programme ont été évoquées. Enfin, on a rappelé au Comité les travaux récemment menés par le Codex pour élaborer des niveaux de tolérance acceptés sur le plan international pour les aflatoxines dans l'alimentation humaine et dans les aliments du bétail.

67. Plusieurs délégations ont fait état des efforts déployés par leurs pays respectifs pour améliorer le stockage, la manutention et le traitement des produits alimentaires et des aliments du bétail en vue d'empêcher et de combattre la contamination par les aflatoxines et autres mycotoxines. La nécessité de renforcer les moyens de formation dans la région a notamment été évoquée. Le Comité a admis aussi qu'il importait d'établir des méthodes d'échantillonnage appropriées pour garantir la validité des résultats. Les niveaux d'aflatoxines proposés par le Codex sont plus bas que les niveaux actuellement autorisés dans de nombreux pays. Le Comité s'est engagé à réaffirmer son précédent point de vue, à savoir que le Codex veuille bien envisager l'établissement de limites réalistes et pratiques, compte tenu notamment des efforts considérables déployés par les pays de la région pour diminuer la contamination.

### **ACTIVITES DE LA FAO DANS LA REGION CONCERNANT LES ALIMENTS VENDUS SUR LA VOIE PUBLIQUE (Point 11 de l'ordre du jour)**

68. Le Comité a été informé des activités de la FAO dans la région en ce qui concerne les aliments vendus sur la voie publique (y compris les activités du Codex) telles que décrites dans le document CX/ASIA 92/10. En outre, les conclusions et les recommandations du second Atelier régional FAO sur les aliments vendus sur la voie publique en Asie (Kuala Lumpur, 24 janvier 1992) ont été présentées au Comité dans le document de séance 1.

69. Le Comité a fait part de son soutien pour ces activités, y compris son accord général à l'égard des conclusions et des recommandations de l'Atelier. Le Comité a également décidé de faire porter l'essentiel de son débat sur la recommandation de l'Atelier relative à la poursuite de l'élaboration du Code malaisien sur la vente ambulante, telle que résumée aux paragraphes 73 et 74 ci-après.

## **AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES POUR LES ALIMENTS VENDUS SUR LA VOIE PUBLIQUE (Point 12 de l'ordre du jour)**

70. Pour la commodité de ses débats, le Comité a décidé de discuter des différents documents dont il était saisi, tels que résumés aux paragraphes suivants.

- Commentaires des gouvernements sur l'Avant-projet de Code d'usages pour les aliments vendus sur la voie publique

71. Le Secrétariat a fait brièvement rapport sur l'élaboration de l'Avantprojet de Code d'usages pour les aliments vendus sur la voie publique (ALINORM 91/15, Annexe III) depuis la dernière session du CC/ASIE. Il a notamment résumé les commentaires (voir CX/ASIA 92/11) soumis à l'étape 3 en réponse à la circulaire CL 1990/12-ASIA.

72. Le Comité a décidé d'interrompre l'examen du Code précédemment élaboré, étant donné qu'il a été indiqué que ce projet de proposition, ainsi que les initiatives émanant d'autres comités de coordination, étaient pris en compte par le Gouvernement de la Malaisie dans le cadre de l'élaboration de l'Avantprojet de Code d'usages pour la vente ambulante (document de séance 2).

- Avant-projet de Code d'usages pour la vente ambulante

73. La délégation de la Malaisie a donné un aperçu de son Avant-projet de Code pour la vente ambulante, reproduit dans le document de séance 2. Il a été rappelé au Comité que le second Atelier régional FAO sur les aliments vendus sur la voie publique en Asie (voir point 11 de l'ordre du jour) avait recommandé la poursuite de l'élaboration du code en question.

74. Tout en étant conscient des difficultés que comporte l'élaboration d'un code d'usages pour les aliments vendus sur la voie publique à visée internationale, le Comité a accepté d'annexer l'Avant-projet de Code d'usages pour la vente ambulante d'aliments (vente sur la voie publique) à son rapport (voir l'Annexe II) pour distribution et commentaires des gouvernements à l'étape 3, étant entendu que le Comité exécutif et le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire seraient tenus informés de cette démarche.

- Prescriptions essentielles de sécurité pour les aliments vendus sur la voie publique

75. Le Secrétariat a donné un résumé du document de séance 9, communiqué par l'OMS à titre de document provisoire pour discussion et commentaires. Il a été rappelé au Comité que ce document n'avait été ni présenté ni discuté lors du second Atelier régional FAO sur les aliments vendus sur la voie publique. Ce document a été établi en accord avec la 25ème session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire dans le souci de préparer un code type uniforme, à partir des éléments communs précédemment débattus, des Principes généraux d'hygiène alimentaire et des deux codes élaborés par les Comités de coordination du Codex pour l'Asie et pour l'Amérique latine et les Caraïbes.

76. Il a été indiqué que l'OMS avait entendu proposer un document à la fois pratique et souple pour aider les gouvernements et autres administrations à élaborer leurs propres programmes d'amélioration de la sécurité des aliments vendus sur la voie publique, en fonction des risques potentiels que font courir les divers aliments, des conditions d'exercice habituellement constatées et des conditions socio-économiques existantes.

77. Plusieurs délégations ont réagi favorablement au document de l'OMS, tandis qu'il était précisé que les commentaires supplémentaires pouvaient être directement adressés à l'OMS, organisation responsable de la publication finale.

78. Tout en reconnaissant que le document de l'OMS contenait d'utiles informations sur les problèmes posés par les ventes d'aliments sur la voie publique, le Comité a décidé de solliciter l'avis du Comité exécutif au sujet de son état d'avancement et de sa pertinence à l'égard des activités du Codex en matière de vente d'aliments sur la voie publique.

#### **ETIQUETAGE DES DENREES ALIMENTAIRES SELON LES PRESCRIPTIONS RELIGIEUSES (Point 13 de l'ordre du jour)**

79. Pour l'examen de cette question, le Comité était saisi des documents CX/ASIA 92/12 et du document de séance 3, préparés et présentés par la délégation de la Malaisie. Ces documents contiennent un aperçu et un résumé de la proposition de la Malaisie visant à élaborer des directives d'étiquetage pour les produits obtenus conformément aux prescriptions "halal".

80. Tout en prenant acte de l'avis du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires et de la Commission sur ce sujet (voir par. 34-35), le Comité a décidé de poursuivre l'élaboration des prescriptions destinées à garantir un étiquetage approprié des denrées alimentaires produites dans les conditions "halal", étant entendu que le Comité exécutif devrait d'abord approuver cette procédure et que le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires serait informé. Il a également été décidé que la Malaisie établirait le document pour communication et commentaires des gouvernements à l'étape 3, largement avant la prochaine session du Comité.

81. En outre, le Comité a décidé que le Comité exécutif devrait donner son avis sur la possibilité d'élaborer des codes annexes concernant l'abattage, la préparation et la transformation dans les conditions "halal", sur la base d'un rapport de la réunion conjointe de la Ligue du monde musulman et de l'OMS sur les règles islamiques régissant les aliments d'origine animale (WHOEM/FOS/1-E) et autres documents pertinents.

#### **RENFORCEMENT DES COMITES NATIONAUX DU CODEX ET DES SERVICES CENTRAUX DE LIAISON AVEC LE CODEX DANS LA REGION CODEX DE L'ASIE (Point 14 de l'ordre du jour)**

82. Le Comité était saisi du document CX/ASIA 92/13 dont il a noté qu'il comportait des sections distinctes relatives au renforcement des comités nationaux du Codex (Appendice I) et aux directives pour l'établissement et le maintien d'un service central de liaison avec le Codex (Appendice II). Le Comité a été informé que ce document avait fait l'objet de discussions lors de la réunion FAO/Gouvernement de la Thaïlande des services centraux de liaison avec le Codex en Asie (Bangkok, Thaïlande, 10-12 décembre 1991), comme indiqué dans le rapport de cette réunion (document de séance 8). Le Comité a décidé de centrer ses discussions sur les conclusions et les recommandations de la session de Bangkok.

83. Compte tenu de la recommandation de la réunion de Bangkok qui demandait que l'on étudie l'organigramme structurel et fonctionnel soumis par la Thaïlande en vue du fonctionnement efficace d'un Service central de liaison et d'un Comité national du Codex, le Comité a accepté l'offre de la délégation de la Thaïlande qui proposait aimablement de faire une communication à ce sujet.

84. Le Comité a remercié la Thaïlande de ses efforts et s'est déclaré fortement en faveur de l'élaboration de directives pour l'établissement de services centraux de liaison avec le Codex et de comités nationaux du Codex. Il a été souligné que les directives devraient puiser dans les différents documents relatifs à la question, étant entendu qu'elles s'inspireraient principalement du système thaïlandais. En outre, il a été convenu que le Secrétariat tiendrait le Comité informé de l'évolution de cette question, étant donné qu'il était à présumer que le Comité exécutif se chargerait de coordonner les efforts de la Commission dans ce domaine.

#### **PROPOSITIONS D'ELABORATION DE NORMES MONDIALES CODEX POUR DES PRODUITS INTERESSANT LA REGION (Point 15 de l'ordre du jour)**

85. Le Comité était saisi de justificatifs et/ou d'avant-projets de normes pour les pousses de bambou (CX/ASIA 92/14, document de séance 11), les achards et le chutney (CX/ASIA 92/14-Add.1), les anchois séchés (document de séance 5) et les beignets de poisson (document de séance 6).

86. Le Secrétariat a informé le Comité des efforts déployés par la Commission pour simplifier les normes Codex en éliminant tout détail superflu et en les faisant reposer sur une approche "horizontale" plutôt que "verticale". En outre, on a rappelé au Comité ses précédentes discussions concernant les initiatives prises par la Commission en vue d'éventuelles révisions des procédures d'élaboration et d'acceptation des normes Codex. Le Comité est également convenu avec la Commission que ces normes devraient être élaborées sur une base internationale, et non pas régionale, pour empêcher la création d'éventuels obstacles non tarifaires au commerce.

87. Compte tenu de la discussion précitée, le Comité a décidé que les normes ci-après devraient être élaborées par les pays indiqués, afin qu'elles puissent être communiquées rapidement pour commentaires des gouvernements à l'étape 3, suffisamment avant la prochaine session du Comité. La décision a été prise sous réserve que le Comité exécutif approuve cette procédure, aux termes de laquelle il conviendra également de déterminer l'organe subsidiaire du Codex auquel seront confiés les travaux.

Pousses de bambou : Indonésie, avec l'assistance de la Chine, des Philippines et de la Thaïlande;

Achards et chutney : Inde, avec l'assistance de la Chine, du Népal et du Sri Lanka;

Anchois séchés : Malaisie, avec l'assistance de la Chine, de l'Indonésie, des Philippines et de la Thaïlande; et

Beignets de poisson : Malaisie, avec l'assistance de l'Indonésie et des Philippines.

#### **FACTEURS DE SECURITE INHERENTS AUX ALIMENTS TRADITIONNELS ET MOYENS DE LES AMELIORER (Point 16 de l'ordre du jour)**

88. A la suggestion de la délégation du Népal, le Comité a décidé qu'un document sur le sujet serait préparé et distribué avant la prochaine session, étant donné que le Gouvernement népalais poursuit actuellement ses discussions sur cette question (voir ALINORM 91/15, par. 203-206).

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

89. La délégation de l'Indonésie, appuyée par la délégation de la Malaisie, a suggéré que M. Dai Yin (Chine) soit proposé pour être nommé coordonnateur du Codex pour l'Asie par la vingtième session de la Commission du Codex Alimentarius. Cette proposition a été appuyée à l'unanimité par le Comité. M. Dai a indiqué qu'il acceptait cette désignation, sous réserve de l'approbation de son gouvernement.

## **AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 18 de l'ordre du jour)**

90. Compte tenu du fait que les comités de coordination ont mandat pour appeler l'attention de la Commission sur des questions intéressant plus particulièrement la région, la délégation des Philippines a fait une déclaration relative à la spécification du JECFA pour la carragénine. Le Comité a souhaité qu'il soit fait droit à la demande de la délégation des Philippines, appuyée par les délégations de la Malaisie et de l'Indonésie, souhaitant que les spécifications pour la carragénine soient révisées conformément aux procédures établies de manière à y inclure la carragénine raffinée par d'autres méthodes.

91. Il a été rappelé au Comité qu'il était prévu que la carragénine soit réévaluée par la trente-neuvième session du JECFA en février 1992. Le Comité s'est encore entendu rappeler qu'aux termes des procédures du Codex, si les spécifications du JECFA ne sont toujours pas jugées susceptibles d'être confirmées comme spécifications consultatives du Codex elles peuvent être modifiées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants. Le Comité est convenu qu'il pourrait y avoir lieu à nouvelle intervention, par l'intermédiaire du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants.

92. Le Comité a décidé que les questions suivantes seraient examinées à sa neuvième session :

- 1) Questions intéressant le Comité découlant de la session de la Commission du Codex Alimentarius et des réunions d'autres Comités du Codex;
- 2) Questions intéressant le Comité découlant des activités de la FAO, de l'OMS et d'autres organisations internationales;
- 3) Examen des acceptations des normes Codex et des limites maximales de résidus pour les pesticides (LMRP) par les pays de la région;
- 4) Rapport sur les activités de la Commission relatives à la promotion de l'acceptation des normes Codex, des limites maximales de résidus et du Code d'éthique pour le commerce international des denrées alimentaires;
- 5) Informations et rapports des gouvernements membres sur les questions relatives au contrôle des denrées alimentaires et à leur sécurité (aux plans national, régional et international);
- 6) Rapport sur les résultats du cycle de négociations multilatérales du GATT dites "Uruguay Round" (à savoir, accord sur les mesures sanitaires et phytosanitaires);
- 7) Avant-projet de Code d'usages pour les aliments vendus sur la voie publique (Malaisie) (à l'étape 4);
- 8) Etiquetage des denrées alimentaires du point de vue des prescriptions "halal" (Malaisie) (à l'étape 4);

- 9) Avant-projet de normes Codex mondiales pour les pousses de bambou; les achards; le chutney; les anchois séchés; les beignets de poisson;
- 10) Rapport sur les activités relatives au renforcement des Services centraux de liaison avec le Codex et des Comités nationaux du Codex dans la région;
- 11) Facteurs de sécurité inhérents aux aliments traditionnels et moyens de les améliorer;
- 12) Problèmes de et d'inspection intéressant la région.

**COMITE DE COORDINATION DU CODEX POUR L'ASIE**

**Résumé de l'état des travaux**

Objet	Etape	Suite à donner par :	Référence
Avant-projet de Code d'usages pour les aliments vendus sur la voie publique*	3	Gouvernements 9ème CC/ASIE	ALINORM 93/15, Annexe II
Avant-projet de Directives pour l'étiquetage des denrées alimentaires du point de vue des prescriptions halal	1, 2 et 3	CCEXEC/CCFL Malaisie Gouvernements 9ème CC/ASIE	ALINORM 93/15, par. 79- 81
Avant-projet de normes Codex mondiales pour les pousses de bambou, les achards, le chutney, les anchois séchés et les beignets de poisson	1, 2 et 3	CCEXEC Inde, Indonésie et Malaisie Gouvernements 9ème CC/ASIE	ALINORM 93/15, par. 85- 87
Examen des acceptations de normes et de LMRP Codex par les pays de la région	- -	Secrétariat 9ème CC/ASIE	ALINORM 93/15, par. 12- 23
Rapport sur les activités de la Commission relatives à la promotion de l'acceptation des normes Codex, des limites maximales de résidus et du Code d'éthique du Codex pour le commerce international des denrées alimentaires		Secrétariat 9ème CC/ASIE	ALINORM 93/15, par. 24- 29
Information et rapports des gouvernements sur les questions relatives au contrôle des denrées alimentaires et à leur sécurité		Secrétariat 9ème CC/ASIE	ALINORM   93/15, par. 42- 48
Rapport sur les résultats du cycle de négociations multilatérales du GATT ("Uruguay Round")		Secrétariat 9ème CC/ASIE	ALINORM 93/15, par. 61- 63
Questions relatives à la certification et à l'inspection intéressant la région		Secrétariat 9ème CC/ASIE	ALINORM 93/15, par. 64- 65
Rapport sur les activités relatives au renforcement des Services centraux de liaison avec le Codex et des Comités nationaux du Codex		Secrétariat 9ème CC/ASIE	ALINORM 93/15, par. 82- 84
Facteurs de sécurité inhérents aux aliments traditionnels et moyens de les améliorer		Népal 9ème CC/ASIE	ALINORM 93/15, par. 88

\* Voir également les discussions relatives aux "Prescriptions essentielles de sécurité pour les aliments vendus sur la voie publique", ALINORM 93/15, par. 75-78.

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

**Chairman:** Dato' Dr. Hajjah Azizan bt. Aiyub  
**Président:** Deputy Director of Health Services  
**Presidente:** Ministry of Health  
Jalan Cenderasari  
50590 Kuala Lumpur  
Malaysia

**MEMBER COUNTRIES**  
**PAYS MEMBRES**  
**PAISES MIEMBROS**

**CHINA**  
**CHINE**

Mr. Zhou Xinghai  
State Administration of Import &  
Export Commodity Inspection of P. R.  
China

No. 12, Jian Gesmenwai Street  
Beijing, China

Prof. Dai Yin, M. D.  
Institute of Food Safety Control &  
Inspection M. P. H.  
7, Pan-Jia-Yuan, Chao-Yang District  
100021 Beijing, China

Mr. Zhu Zhi Ping  
Shanghai Import & Export  
Commodity Inspection  
Bureau of the P. R. China  
13, Zhong Shan Road  
Shanghai, China 200002

Mr. Li Chaowei  
China Import & Export  
Commodity Inspection  
Technology Institute  
Choyang District  
No. 12, Jian Gesmenwai Street  
Beijing, China

**INDIA**  
**INDE**

Mr. Ramkanwar Bansal  
Director (F & VP)  
Ministry of FPI  
Panch Sheel Bhawan, Khelgoon Marg  
New Delhi – 49  
India

**INDONESIA**  
**INDONESIE**

Prof. F. G. Winarno  
Chairman of the CAC  
Food Technology Development Centre  
Bogor Agriculture University  
P. O. Box 61  
Bogor, Indonesia

Mr. Widodo  
P. T. Coca-Cola Indonesia  
P. O. Box 1184  
Jakarta, 10011, Indonesia

Mr. Ading Suryana  
Director of Food Control  
DG Drug and Food Control  
Ministry of Health  
Percetakan Negara,  
23 Jakarta 10560, Indonesia

Ms. Sjamsimar Sitaba  
Head of Sub-Directorate of Food  
Legislation  
Ministry of Health  
Percetakan Negara, 23  
Jakarta 10560, Indonesia

Dr. Ir. Mrs. J. Darmawan  
Technical Adviser  
Directorate for Standardization  
and Quality Control  
Ministry of Trade  
Jln Abdul Muis,  
87 Jakarta, Indonesia

Mr. Tatang Purawijaya  
Directorate General of CDC  
Ministry of Health  
Jln Percetakan Negara Qg  
Jakarta Pusat, Indonesia

Dr. Rizal Syarif  
Director  
Food Technology Development Centre  
FTDC - Bogor Agricultural University  
Kampus IPB  
Darmaga P. O. Box 61  
Bogor, Indonesia

L. S. Rita Hutabarat  
André Mayer Research Fellowship  
Programme on Street Food Project  
Kasetsart University  
Bangkhen  
Bangkok 10900, Thailand

Ms. Dr. Josephine Wiryanti  
Chief, Sub-Directorate of Fish  
Inspection and Quality Control  
Directorate General of Fisheries  
Jl. Harsono R7 No. 3  
Jakarta 12550, Indonesia

Mr. Herrijarito Ignatius  
P. T. Food Specialities Indonesia  
Wisma Metropolitan, 11  
7th Floor, Sudirman  
Kav 31  
Jakarta, Indonesia

**JAPAN**  
**JAPON**

Mr. Satoshi Takaya  
Deputy Director  
Food Sanitation Division  
Environmental Health Bureau  
Ministry of Health and Welfare  
1-2-2, Kasumigasek  
Chiyodaku  
Tokyo, Japan

Mr. Kazuo Seki  
Consumers Economy Division  
Food and Marketing Bureau  
Ministry of Agriculture,  
Forestry and Fisheries  
Tokyo, Japan

Mr. Toshiyuki Akagi  
Second Secretary  
Erabassy of Japan  
No. 11, Jln Persiaran Stonor  
Kuala Lumpur, Malaysia

**KOREA, Rep. of**  
**COREE, Rép. de**  
**COREA, Rep. de**

E-Nam Hwang  
Korean Research Foundation for  
Health Science  
96-48, Sinsul-Dong  
Dongdaemun-ku  
Seoul, Rep. of Korea

Jong - Gwi Jeong  
Korean Research Foundation for  
Health Science  
96-48, Sinsul-Dong  
Dongdaemun-ku  
Seoul, Rep. of Korea

Dr. Il-Hwan Kim  
Seo-Do Chemical Company  
R & D Dept.  
Rm. No. 401, Wonil Bldg.  
145-1, Seo Cho-Dong  
Seocho-ku  
Seoul, Rep. of Korea

Mr. Roh Woo  
Head Research  
Korea Advance Food Research  
Institute  
46-1, Back Hyun-Dong  
Bundang-ku, SongNam-si (462-420)  
Rep. of Korea

Dr. Chung Kun  
Head of Testing & Analysis Lab.  
Korea Food Research  
Institute  
46-1, Back Hyun-Dong  
Bundang-ku, SongNam-si (462-420)  
Rep. of Korea

**KUWAIT**  
**KOWEIT**

Mr. Ali Ahraad Al Faras  
Deputy Director of Food Control  
Kuwait Municipality  
P. O. Box 10  
Safat, Kuwait

Ahmad Ahmad  
Ministry of Commerce and Industry  
P. O. Box 2944  
Al Safat, Kuwait

Yacoub Khalid Al Mutawa  
Public Health Lab. Director  
Ministry of Health  
P. O. Box 5540  
Code No. 13056 Safat  
Kuwait

**MALAYSIA**  
**MALAISIE**  
**MALASIA**

Delegates

Délégués

**Delegados**

Dr. Hadi b Dato Hashim  
Deputy Director General II  
Dept. of Veterinary Services Malaysia  
8th 6e 9th Floor, Exchange Square  
Bukit Damansara Off Jln Semantan  
50630 Kuala Lumpur  
Malaysia

Prof. Madya Asiah bt Mohd Zain  
Associate Professor  
Faculty of Food Science &  
Biotechnology  
UPM, 43400 Serdang  
Malaysia

Mr. Yeo Heng Hau  
Principal Assistant Secretary  
Ministry of Primary Industries  
6th - 8th Floor, Menara Dayabumi  
Jln Sultan Hishamuddin  
50050 Kuala Lumpur  
Malaysia

Mr. Adinan b. Hussin  
Director  
Food Technology Research Centre  
Malaysian Agricultural Research  
& Development Institute (MARDI)  
P. O. Box 12301 G. P. O.  
50774 Kuala Lumpur  
Malaysia

Ms. Zahara Merican  
Senior Research Officer  
Malaysian Agricultural Research  
& Development Institute (MARDI)  
P. O. Box 12301 G. P. O.  
50774 Kuala Lumpur  
Malaysia

Mr. Abdullah b. Hassan  
Senior Research Officer  
Malaysian Agricultural Research  
& Development Institute (MARDI)  
P. O. Box 12301 G. P. O.  
50774 Kuala Lumpur  
Malaysia

Mrs. Noraini bt. Sudin  
Senior Research Officer  
Palm Oil Research  
Inst. of Malaysia (PORIM)  
P. O. Box 10620  
50720 Kuala Lumpur, Malaysia

Mohd Salleh b. Mohd Kassim  
Director  
Quality Control, Enforcement and  
Licensing Palm Oil Registration &  
Licensing  
Authority (PORLA)  
5th Floor, Block A, Offices Complex  
Pusat Bandar Damansara  
Jln Dungun 50480 Kuala Lumpur,  
Malaysia

Dr. Anuar Ariffin  
Assistant Director of Health  
Food Quality Control  
Ministry of Health  
4th Floor, Block E, Offices Complex  
Jln Dungun  
50590 Kuala Lumpur, Malaysia

Mrs. Noraini Dato' Othman  
Food Technologist  
Ministry of Health  
4th Floor, Block E, Offices Complex  
Jln Dungun  
50590 Kuala Lumpur, Malaysia

Dr. Abd. Razak b. Hashim  
Doctor  
Ministry of Health  
4th Floor, Block E, Offices Complex  
Jln Dungun  
50590 Kuala Lumpur, Malaysia

Mr. Muhamad b, Lebai Juri  
Nuclear Energy Unit  
PUSPATI Complex  
Bangi 4300 Kajang  
Malaysia

En. Wang Kang Hai  
Quality Assurance Manager  
Nestlé Product (M) Sdn. Bhd.  
(For Federation of Malaysia  
Manufacturers)  
17th Floor, Wisma Sime Darby  
Jln Raja Laut 50770 Kuala Lumpur,  
Malaysia

Mrs. Soh Swee Keng  
Senior Research Officer  
Standard & Industrial Research  
Institute of Malaysia  
Persiaran Dato' Menteri  
Section 2, P. O. Box 7035  
40911 Shah Alam, Malaysia

Mrs. Khalidah bt. Mustafa  
Research Officer  
Standard & Industrial Research  
Institute of Malaysia  
Persiaran Dato' Menteri  
Section 2, P. O. Box 7035  
40911 Shah Alam, Malaysia

Mr. K. Thiruchelvam  
Principal Assistant Director  
Ministry of Science Technology  
& the Environment  
14th Floor, Wisma Sime Darby  
Jln Raja Laut  
50662 Kuala Lumpur, Malaysia

Mr. Tan Soo Hian  
Secretary  
Pesticides Board  
Dept. of Agriculture  
Jalan Gallagher  
50480 Kuala Lumpur, Malaysia

Dr. Tony Ng Kock Wai  
Research Officer  
Institute of Medical Research  
Jalan Pahang  
50588 Kuala Lumpur, Malaysia

Mr. Basri Zakaria  
Senior Agriculture Officer  
Ministry of Agriculture  
Jln Sultan Salahuddin  
30624 Kuala Lumpur, Malaysia

**Observera**  
**Observateurs**  
**Observadores**

Dr. Norlatli Abd. Aziz  
Senior Medical & Health Officer  
Department of Health  
Kuala Lumpur City Hall  
Jalan Pekeliling Lama  
50400 Kuala Lumpur, Malaysia

Hj. Mohd Ali Othman  
Chief Health Inspector  
Dept. of Hawker and Small  
Administration Business  
Kuala Lumpur City Hall  
CA110, 4th Floor  
City Square Building  
Jalan Tun Razak  
50400 Kuala Lumpur, Malaysia

Mr. N. Saravanan  
Assistant Director  
Federal Agricultural Marketing  
Authority (FAMA)  
Tkt. 5-8, Kuwasa Building  
Jalan Raja Laut  
50350 Kuala Lumpur,  
Lalaysia

Mr. Lim Pang Hon  
Factory Manager  
Lower Bros (M) Sdn. Bhd.  
P. O. Box 11015  
50990 Kuala Lumpur  
Malaysia

Mr. N. Hithaya Jeevan  
Chemist  
Dept. of Chemistry  
Jalan Sultan  
46661 Petaling Jaya  
Malaysia

Dr. Abdul Aziz Mangkat Director of  
Veterinary  
Public Health Dept. of Veterinary  
Services,  
Malaysia  
8th and 9th Floor  
Exchange Square  
Bukit Damansara  
Off Jalan Semantan  
50630 Kuala Lumpur, Malaysia

Dr. Zaliha Abdullah  
Director  
Veterinary Public Health Laboratory  
Dept. of Veterinary Services  
Persiaran Barat  
46630 Petaling Jaya  
Malaysia

Dr. Mohamad Aziz b. Taib  
Veterinary Officer  
Dept. of Veterinary Services  
8th and 9th Floor  
Exchange Square  
Bukit Damansara  
Off Jalan Semantan  
50630 Kuala Lumpur, Malaysia

Mr. Muthusamy s/o Suppiah  
Assistant Secretary  
Ministry of Primary Industries  
6th Floor, Menara Dayabumi  
Jalan Sultan Hishamuddin  
50050 Kuala Lumpur  
Malaysia

Dr. Hjh. Harison Aziz bt. Sahabudin  
Deputy Director of Health  
Selangor Health Dept.  
Ministry of Health, Malaysia  
Medical & Health Dept.  
Selangor Darul Ehsan  
Malaysia

Ms. Yeoh Hooi Fong  
Head of Pesticide Residue Section  
Pesticide Branch  
Crop Protection Division  
Dept. of Agriculture  
Jalan Gallagher  
50480 Kuala Lumpur, Malaysia

Dr. Khor Geok Ling  
Lecturer  
Dept. of Human Resource Studies  
Faculty of Agriculture  
University Pertanian, Malaysia  
43400 Serdang, Malaysia

Dr. Noraini Khalid  
Senior Research Officer  
Malaysian Agricultural Research  
and Development Centre  
P. O. Box 12301  
General Post Office  
50774 Kuala Lumpur Malaysia

Dr. Nik Ismail Nik Daud  
Lecturer  
Dept. of Food Science and  
Nutrition  
Faculty of Life Sciences  
University Kebangsaan,  
Malaysia 43600 Selangor, Malaysia

Dr. Ainie Kuntom  
Senior Research Officer  
Palm Oil Research Institute  
of Malaysia (PORIM)  
P. O. Box 10620  
50720 Kuala Lumpur, Malaysia

Mr. Wong Soo Khwan  
Head  
Quality Control Section  
Palm Oil Registration and Licensing  
Authority (PORLA)  
7th Floor, Block A  
Pusat Bandar Damansara  
Jalan Dungun  
50480 Kuala Lumpur  
Malaysia

Mrs. Hammidah Yahaya  
Research Officer  
Standards & Industrial Research  
Institute of Malaysia (SIRIM)  
P. O. Box 7035  
40911 Shah Alam  
Selangor Darul Ehsan  
Malaysia

Pn. Radziah Mohd. Daud  
Research Officer  
Standards & Industrial Research  
Institute of Malaysia (SIRIM)  
P. O. Box 7035  
40911 Shah Alam  
Selangor Darul Ehsan  
Malaysia

Dr. Aminah Abdullah  
Lecturer  
(Associate Professor)  
Dept. of Food Science & Nutrition  
Faculty of Life Sciences  
University Kebangsaan, Malaysia  
43600 Bangi, Malaysia

Dr. Ghulam Rusul b. Rahmat Ali  
Head  
Dept. of Food Science  
Faculty of Food Science &  
Technology  
University Pertanian, Malaysia  
43400 Serdang, Malaysia

Ms. Prema Selvanayakam  
Assistant Secretary  
Ministry of Agriculture  
Visma Tani  
Jalan Sultan Salahuddin  
50624 Kuala Lumpur, Malaysia

Pn. Zainon bt. Othman  
Unit Tenaga Nuklear Kompleks,  
PUSPATI  
Bangi  
43000 Kajang, Malaysia

#### **NEPAL**

Mrs. Urmilla Joshi  
Central Food Research Laboratory  
Babar Mahal  
Kathmandu, Nepal

#### **PHILIPPINES FILIPINAS**

Q. Benito Bengzon  
Department of Agriculture  
Elliptical Road  
Diliman  
Quezon City, Philippines

Ms. Carmina J. Parce  
Food and Drug Regulation Officer  
Bureau of Food and Drugs  
Department of Health  
DOH Compound ALABANG  
Metro Manila, Philippines

Dr. Estello Alabastro  
Executive Director  
Philippines Council for  
Industry & Energy and  
Development (PCIERO)  
Dept. of Science & Technology  
Bicutan, Taguig  
Metro Manila, Philippines

Ms. Horacio Carandang  
Agricultural Attaché  
Philippines Embassy  
Via San Valentino 12  
Rome, Italy

Mr. Elias Escueta  
Director  
Philippines Chamber of Food  
Manufacturers Liberty Bldg., Pasay  
Road  
Dept. of Trade & Industry  
Makati, Metro Manila  
Philippines

Mr. Noel De Luna  
Dept. of Agriculture  
Philippines Embassy  
Bangkok, Thailand

**SAUDI ARABIA**  
**ARABIE SAOUDITE**  
**ARABIA SAUDITA**

Mr. Sirag M. Massode  
Saudi Arabian Standards Organizati  
(SASO)  
P. O. Box 3437  
Riyadh 11471  
Saudi Arabia

Mr. Yacoub A. Al Turki  
Saudi Arabian Standards Organizati  
(SASO)  
P. O. Box 3437  
Riyadh 11471  
Saudi Arabia

**SINGAPORE**  
**SINGAPOUR**  
**SINGAPUR**

Ms. Huay Leng Seah  
Ministry of the Environment  
Food Control Department  
Environment Building  
40 Scotts Road  
Singapore 0922

**SRI LANKA**

Mr. C. D. R. A. Jayawardene  
Deputy Director General  
Sri Lanka Standards Institution  
P. O. Box 17  
Colombo, Sri Lanka

**THAILAND**  
**THAILANDE**  
**TAILANDIA**

Miss Srisit Karunyavanij  
Director  
Division of Food Analysis  
Department of Medical Sciences  
Ministry of Public Health  
Samsen Road  
Bangkok 10200, Thailand

Mr. Kawkiat Viriyakitpattana  
Commodity Standards Technical  
Officer 5  
Commodity Standards Division  
Department of Foreign Trade  
Ministry of Commerce  
Rajdamern Klang Avenue  
Bangkok 10200, Thailand

Mr. Pholasin Thu Arkhawakom  
Commodity Standards Administration 7  
Commodity Standards Division  
Department of Foreign Trade  
Ministry of Commerce  
Rajdamern Klang Avenue  
Bangkok 10200, Thailand

Mr. Paisit Boonparlit  
Third Secretary  
Royal Thai Embassy  
Kuala Lumpur, Malaysia

Mr. Vichit Chiravatcharatikul  
Scientific Regulatory Affairs Manager  
The Coca-Cola Export Corporation  
Bangkok, Thailand

Ms. Amornrat Mukprasirt  
Thai Industrial Standards Institute  
Rama VI Street  
Bangkok 10400, Thailand

Ms. Vilailuk Pinmuangngam  
Thai Industrial Standards Institute  
Rama VI Street  
Bangkok 10400, Thailand

Ms. Metanee Sukontarug  
Thai Industrial Standards Institute  
Rama VI Street  
Bangkok 10400, Thailand

Ms. Marasee Surakul  
Ministry of Agriculture and  
Cooperatives  
Rajdamern Avenue  
Bangkok 10200, Thailand

Mr. Suang Liamrangsi  
Head of Delegation  
Director of Food Hygiene Division  
Department of Health  
Ministry of Public Health  
Samsen Road  
Bangkok 10200, Thailand

Dr. Pakdee Pothisiri  
Inspector-General  
Ministry of Public Health  
Samsen Road  
Bangkok 10200, Thailand

#### **VIETNAM**

Mr. Le Van Thieu  
General Department for  
Standardization, Metrology and  
Quality Control  
70, Tran Hung Dao  
Hanoi, Vietnam

#### **OBSERVER COUNTRIES** **PAYS OBSERVATEURS** **PAISES OBSERVADORES**

#### **AUSTBALIA** **AUSTRALIE**

Ms. R. Lovisolo  
Senior Executive Officer  
Food Standards Policy Section  
AQIS GPO Box 858  
Canberra, Australia

#### **BRUNEI DARUSSALAM**

Datin Siti Hajar Pehin Dato' Paduka  
Hj Yusof  
Special Duties Officer  
Dept. of Agriculture  
Ministry of Industry and  
Primary Resources  
Bandar Seri Begawan 2059  
Brunei Darussalam

#### **LAOS**

Dr. Phimmason Vilayvang  
Chief of Bureau  
Food & Drug Administrative  
Commission  
Vientiane, Laos

#### **INTERNATIONAL ORGANIZATIONS** **ORGANISATIONS** **INTERNATIONALES** **ORGANIZACIONES** **INTERNACIONALES**

#### **INTERNATIONAL ORGANIZATION OF CONSUMER UNIONS (IOCU)**

Ms. Shila Rani Kaur  
IOCU  
Regional Office for Asia  
and the Pacific  
P. O. Box 1045  
10830 Penang Malaysia

#### **WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO)**

Dr. Tony Hazzard  
WHO  
CH-1211 Geneva 27  
Switzerland

#### **JOINT FAO/WHO SECRETARIAT**

Mr. D. H. Byron  
Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards  
Prograane  
Food Quality & Standards Service  
Food Policy and Nutrition Division  
FAO  
Via delle Terme di Caracalla  
00100 Rome, Italy

Dr. Colette Canet  
Nutrition Officer  
(Food Contamination Monitoring)  
Food Quality & Standards Service  
Food Policy and Nutrition Division  
FAO  
Via delie Terme di Caracalla  
00100 Rome, Italy

Dr. Gerald Moy  
WHO  
CH-1211 Geneva 27  
Switzerland

**AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES POUR LES ALIMENTS VENDUS****SUR LA VOIE PUBLIQUE****(A l'étape 3)****SECTION 1 - INTRODUCTION/CHAMP D'APPLICATION**

Le présent Code énonce les prescriptions et les usages à observer en matière d'hygiène pour la préparation et la vente des aliments sur la voie publique.

**SECTION 2 - DEFINITIONS**

Aux fins du présent Code, et sauf indication contraire, les termes ci-après sont définis comme suit :

- 2.1. **Aliments vendus sur la voie publique** : aliments et boissons prêts à la consommation préparés et/ou vendus par des vendeurs et marchands ambulants, notamment dans les rues et autres lieux publics (voir FAO, Cahier alimentation et nutrition No 46).
- 2.2. **Vendeur sédentaire** : toute personne qui installe un étal dans un endroit quelconque, public ou privé, en vue d'y préparer, d'y servir ou d'y exposer à la vente des nourritures ou aliments et/ou boissons prêts à être consommés quelconques.
- 2.3. **Vendeur ambulante** : toute personne munie ou non d'un véhicule qui se déplace d'un endroit à l'autre en vue de préparer, de servir, de présenter, de distribuer ou de livrer en vue de la vente des nourritures ou aliments et/ou boissons prêts à consommer quelconques.
- 2.4. **Centre d'alimentation situé sur la voie publique** : tout lieu ou établissement public destiné par l'administration compétente à la préparation, à l'exposition et à la vente par plusieurs commerçants d'aliments et/ou de boissons prêts à consommer.
- 2.5. **Environnement** : ensemble des lieux consacrés à l'achat, au transport et à l'entreposage des ingrédients, ainsi qu'à la préparation, à l'entreposage, au transport, à l'exposition et à la vente des aliments sur la voie publique.
- 2.6. **Crachat muco-purulent** : salive ou crachat mêlé de mucus ou de matière purulente, expectoré dans certaines maladies des poumons, du thorax ou de la gorge.
- 2.7. **Étanche** : qui ne permet pas le passage de l'eau et des liquides en général.
- 2.8. **Vaisselle** : ensemble des verres, assiettes, plats, tasses, soucoupes, cuillères, fourchettes, louches, baguettes et autres objets utilisés pour servir et consommer les aliments, y compris les objets jetables.
- 2.9. **Ustensile** : tout appareil, récipient ou équipement utilisé pour la préparation, l'entreposage et la vente des aliments.
- 2.10. **Eaux usées** : eaux sales provenant de l'activité des vendeurs.

- 2.11. **Autorité compétente** : désigne le Ministère de la santé ou une autorité locale quelconque.
- 2.12. **Denrée alimentaire périssable** : toute denrée alimentaire qui, de par sa nature ou l'état dans lequel elle se trouve, est susceptible de s'abîmer.
- 2.13. **Denrée alimentaire facilement périssable** : toute denrée alimentaire périssable constituée en tout ou en partie de lait, de produits laitiers, d'oeufs, de viande, de chair de volaille, de poisson ou de crustacés, ou d'ingrédients susceptibles de favoriser la prolifération progressive d'organismes microbiologiques pouvant être cause d'empoisonnement alimentaire ou d'autres maladies transmises par les aliments.
- 2.14. **Eau potable** : toute eau traitée qui est conforme à la réglementation en vigueur en matière d'eau potable (par exemple, Directives de l'OMS pour la qualité de l'eau de boisson).
- 2.15. **Eau propre** : toute eau provenant d'une source naturelle dont on n'a pas lieu de croire qu'elle est contaminée.
- 2.16. **Micro-organisme** : tout organisme vivant microscopique susceptible d'être cause de maladie ou d'altération des denrées alimentaires.
- 2.17. **Ravageur** : tout membre du règne animal, y compris les animaux domestiques, susceptible de contaminer directement ou indirectement les denrées alimentaires.
- 2.18. **Récipient hermétiquement clos** : désigne toutes les formes de récipients ci-après :
- récipients hermétiquement fermés;
  - bords hermétiques, avec bouchage du type "couronne";
  - bouteilles de lait fermées au moyen de capsules d'aluminium;
  - bords et bouteilles de verre à capsule vissée; et
  - boîtes métalliques et autres boîtes à conserve avec ou sans fermeture hermétique.
- 2.19. **Objets jetables** : tout appareil, récipient, instrument, ustensile ou emballage destiné à n'être utilisé qu'une seule fois pour la préparation, l'entreposage, l'exposition, la consommation ou la vente des denrées alimentaires.
- 2.20. **Récipient pour l'eau** : toute forme de récipient à usage alimentaire servant uniquement à conserver l'eau et n'ayant pas été précédemment utilisé à d'autres fins.
- 2.21. **Etal destiné à la vente de denrées alimentaires sur la voie publique** : désigne l'endroit où des denrées alimentaires sont préparées, exposées, servies ou vendues au public sur la voie publique. Il peut s'agir de charrettes, de tables, de tréteaux, de paniers, de chaises, , de véhicules avec ou sans roues, ainsi que de toute autre structure agréée par l'autorité compétente sur laquelle ou dans laquelle des denrées alimentaires ou des boissons prêtes à la consommation sont présentées à la vente.

- 2.22. **Matériel** : tout ou partie d'un ustensile, mécanisme, instrument, appareil ou objet utilisé ou destiné à être utilisé pour confectionner, préparer, conserver, vendre ou livrer des denrées alimentaires.
- 2.23. **Denrées alimentaires prêtes à consommer** : toute denrée alimentaire (y compris les boissons) qui est normalement consommée à l'état cru, ou toute denrée alimentaire manipulée, transformée, mélangée, cuite, ou soumise à toute autre préparation à la suite de laquelle elle est normalement consommée sans subir d'autre manipulation.

### **SECTION 3 - PRESCRIPTIONS GENERALES**

#### **3.1. Licences**

Aucun vendeur ne pourra se livrer à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, à l'exposition et à la vente d'aliments et de boissons prêts à consommer s'il n'est pas titulaire d'une licence. C'est au vendeur qu'il appartient de demander une licence avant de commencer son activité.

#### **3.2. Conditions d'octroi des licences**

Aucune autorité ne devra inscrire ou renouveler l'inscription d'un vendeur qui n'aurait pas satisfait à l'ensemble des prescriptions du présent code ou aux règlements que pourrait prescrire l'autorité compétente.

#### **3.3. Affichage**

Tout vendeur régulièrement inscrit devra afficher en permanence, bien en évidence :

3.3.1 La licence l'autorisant à exercer.

3.3.2 Lorsque l'autorité compétente l'exige :

- i) Un avis en lettres capitales de 25 mm au moins ainsi conçu ou autre texte approchant : "**LES ANIMAUX NE SONT PAS ADMIS**" dans les locaux ou aux abords.
- ii) Un avis précisant la tenue prescrite aux vendeurs par l'autorité compétente.
- iii) Tous autres avis dont l'affichage pourrait être requis.

#### **3.4. Lutte contre les ravageurs**

Chaque vendeur prendra à tout moment toutes mesures appropriées qui pourraient s'imposer pour que son étal reste libre de ravageurs, y compris les rongeurs, mouches, insectes ou autre vermine.

Chaque vendeur prendra immédiatement, lorsqu'il aura constaté la présence de ravageurs, toutes mesures propres à le débarrasser des ravageurs ou de la vermine et à empêcher toute réinfestation.

Toute denrée alimentaire reconnue altérée par les ravageurs ou la vermine sera convenablement détruite dans les règles de l'hygiène.

## **SECTION 4 - VENDEURS**

### **4.1. Etat sanitaire des vendeurs**

- 4.1.1 Tout vendeur, serveur ou préparateur, soupçonné ou non d'être atteint d'une maladie transmissible, qui serait susceptible de transmettre une maladie pouvant occasionner la présence d'organismes dans les denrées alimentaires devra s'abstenir de travailler jusqu'à ce qu'il puisse fournir un certificat médical attestant qu'il est indemne d'infection.
- 4.1.2 Tout vendeur, serveur ou préparateur qui souffrirait de diarrhée et/ou de vomissements devra s'abstenir de manipuler les denrées alimentaires à quelque titre que ce soit et se faire soigner.
- 4.1.3 Tout vendeur, serveur ou préparateur reconnu ou réputé porteur, ou connu pour avoir été précédemment porteur d'organismes pathogènes d'origine alimentaire s'abstiendra de toute activité de manipulation des denrées alimentaires tant qu'il n'aura pas été certifié indemne par un médecin.
- 4.1.4 Tout vendeur, serveur ou préparateur sera invité par l'autorité compétente à se soumettre à un examen médical et aux investigations nécessaires avant l'octroi de la licence, ainsi que chaque fois que jugé nécessaire par cette même autorité.
- 4.1.5 Tout vendeur, serveur ou préparateur sera tenu de se faire vacciner contre les maladies transmises par les aliments et par l'eau telles que la thyphoïde ou autres maladies semblables, dans les conditions prescrites par l'autorité compétente.

### **4.2. Hygiène personnelle et comportement**

Tout vendeur, serveur ou préparateur devra, pendant la durée de son travail, observer les prescriptions suivantes :

- 4.2.1 Porter le badge d'identification qu'aurait pu lui remettre et lui prescrire l'autorité compétente.
- 4.2.2 Porter des vêtements propres et décents; les shorts et les chemises sans manches ne sont pas admis.
- 4.2.3 Porter une blouse, un tablier ou autre vêtement propre et de couleur claire, une coiffure et des chaussures.
- 4.2.4 Bien se laver les mains au savon et à l'eau propre avant et après toute manipulation des aliments, après être allé à la toilette, après avoir manipulé des objets sales, toxiques ou dangereux, ainsi que chaque fois que nécessaire.
- 4.2.5 Avoir en permanence les ongles des mains courts et propres.
- 4.2.6 Avoir les cheveux courts, propres et bien peignés.
- 4.2.7 Les personnes qui présenteraient des plaies ouvertes, des blessures, des furoncles ou des éruptions cutanées infectées s'abstiendront de manipuler des denrées alimentaires. Les coupures non infectées seront entièrement protégées au moyen d'un pansement imperméable solidement fixé et régulièrement changé.

- 4.2.8 S'abstenir de manger, de boire, de fumer, de chiquer, ou de mâcher du chewing-gum ou des noix de bétel.
- 4.2.9 S'abstenir de toute pratique contraire à l'hygiène, qu'il s'agisse de cracher, ou de se gratter le nez, les oreilles ou autre orifice corporel.
- 4.2.10. S'abstenir de porter des bagues, bracelets, pendeloques, bijoux ou autres accessoires aux doigts et aux poignets.
- 4.2.11. Ne pas se lécher les doigts en préparant les aliments.
- 4.2.12. Ne pas éternuer ou tousser sur les aliments.
- 4.2.12. Si l'on porte des gants, ceux-ci devront être propres, hygiéniques, ni percés ni déchirés, et utilisés dans les conditions suivantes :
- a) pour la manipulation des aliments, il devra s'agir de gants jetables;
  - b) pour nettoyer, laver et désinfecter, il pourra s'agir de gants d'un autre type, jetables ou non jetables.
- 4.2.14. Ne pas autoriser les visiteurs ou les clients à pénétrer dans les endroits où sont préparés et manipulés les aliments de manière à éviter toute contamination de ces derniers.
- 4.2.15. Aucun vendeur ne peut être autorisé à utiliser son local pour y dormir ou y séjourner, ou pour s'y livrer à toute autre activité personnelle.

#### **4.3. Formation des vendeurs**

Tous les vendeurs, serveurs ou préparateurs recevront une formation élémentaire en hygiène alimentaire avant l'octroi de leur licence et continueront par la suite à recevoir la formation que pourrait leur prescrire l'autorité compétente. La formation devra être assurée par cette dernière autorité ou par tous établissements reconnus ou agréés par les pouvoirs publics.

### **SECTION 5 - CONCEPTION ET CONSTRUCTION**

#### **5.1. Emplacement**

- 5.1.1. L'emplacement devrait être choisi de manière à éviter toute contamination des aliments préparés et servis, ou proposés à la vente à l'étal. Les étals ne seront pas implantés dans des zones destinées à recevoir des déchets solides (décharges, stations de traitement des eaux usées, étangs d'oxydation), à proximité de concentrations ou élevages d'animaux (abattoirs, marchés aux bestiaux), dans des zones réservées à des activités dangereuses et toxiques, à proximité des autoroutes, grandes artères urbaines ou grands carrefours, ou autres zones réglementées par les pouvoirs publics.
- 5.1.2 Sans préjudice de la section 5.1.1., les vendeurs ambulants exerceront leur activité dans des zones exemptes d'odeurs, de fumées, de poussières ou d'émanations toxiques désagréables, ou autres secteurs non interdits que pourrait désigner l'autorité compétente.
- 5.1.3 L'emplacement où est situé l'étal, ainsi que ses abords immédiats, devraient être pavés au moyen d'un matériau lisse et étanche, facile à nettoyer, et pouvant supporter des lavages et des brossages répétés.

5.1.4 L'emplacement de l'étal et ses abords ne devraient pas être inutilement encombrés de marchandises ou d'objets entreposés, d'objets de rebut et autres obstacles, de façon à permettre à chaque employé de se consacrer efficacement à sa tâche et de faciliter l'accès en vue du nettoyage.

5.1.5 L'étal devrait être situé à proximité suffisante d'une prise d'égout ou autre dispositif permettant l'évacuation des eaux usées dans les règles de l'hygiène.

## **5.2. Construction**

5.2.1 La construction des étals des vendeurs devra avoir l'agrément de l'autorité et faire appel à un matériau étanche facile à nettoyer, tel qu'acier inoxydable, aluminium, carrelage ou autres matériaux agréés par l'autorité compétente. Ils seront construits dans les règles de l'art de manière à pouvoir être nettoyés et à être toujours en bon état.

5.2.2 Les emplacements réservés à la préparation des aliments et autres plans de travail devraient faire appel à un matériau lisse et étanche, agréé pour l'usage alimentaire.

5.2.3 L'ensemble des cuisinières, lave-vaisselle, plans de travail, étagères et armoires sur lesquels ou dans lesquels sont placés des aliments devraient être à 45 cm au-dessus du sol au moins.

5.2.4 Il conviendrait de prévoir une alimentation suffisante en lumière artificielle d'intensité convenable, de manière à ce que toutes les parties de l'étal soit raisonnablement éclairées.

## **5.3 Sanitaires**

5.3.1 Approvisionnement en eau

Tous les vendeurs devront veiller à disposer en toute circonstance d'un approvisionnement suffisant en eau courante potable chaude et froide. Si nécessaire, dans le cas par exemple de la vente ambulante ou si l'eau courante potable n'est pas encore disponible, l'eau potable sera emmagasinée dans des récipients propres réservés à cet effet.

5.3.2. Evacuation des eaux usées

Les étals des vendeurs devraient comporter un dispositif efficace d'évacuation des eaux usées qui devrait être maintenu en bon état. Le système devrait avoir une capacité suffisante pour pouvoir fonctionner aux heures de pointe et être équipé de siphons pour que seules les eaux usées soient entraînées dans l'égout.

5.3.3. Evacuation des déchets solides

Les déchets solides devraient être manipulés de manière à éviter toute contamination des aliments et/ou de l'eau potable. Les précautions nécessaires devraient être prises pour empêcher que les ravageurs ne puissent avoir accès aux déchets. Ces derniers devraient être enlevés aussi souvent que nécessaire et au moins une fois par jour. Tous les déchets solides devraient être proprement placés dans des réceptacles appropriés, avec couvercles bien ajustés, ou placés dans des boîtes à ordures ou poubelles collectives. Immédiatement après l'enlèvement des

déchets, les réceptacles ayant servi à les emmagasiner ainsi que tout équipement qui aurait été en contact avec les déchets, devraient être nettoyés et désinfectés. De même, la zone réservée à l'entreposage des déchets devrait être nettoyée et désinfectée chaque jour. S'il n'existe pas de service d'enlèvement des ordures, les déchets solides seront évacués dans les règles de l'hygiène, et conformément aux recommandations ou aux prescriptions de l'autorité compétente.

#### 5.3.4. Assainissement

Tous les plans de travail, plateaux de table, planchers et leurs abords devraient être nettoyés et désinfectés à fond au moins une fois par jour. Seuls des désinfectants appropriés et convenables devraient être utilisés.

### **SECTION 6 - MATERIEL**

6.1. En ce qui concerne le matériel, les prescriptions seront les suivantes :

- a) Le matériel devrait être tenu propre. Les équipements devraient être fabriqués en matériaux ne transmettant pas les substances, odeurs ou arrière-goûts toxiques non absorbants (sauf s'ils sont destinés à cette fin et à la condition qu'ils n'entraînent pas de contamination des aliments), résistants à la corrosion et pouvant supporter des opérations répétées de nettoyage et de désinfection.
- b) Toutes les planches à découper utilisées pour la préparation des aliments devraient :
  - i) être facilement amovibles pour être nettoyées;
  - ii) ne présenter ni fentes ni crevasses et n'être que modérément usagées;
  - iii) présenter des surfaces lavables de tous les côtés.

6.2. Tous les vendeurs devraient veiller à ce que les ustensiles et la vaisselle défectueux, endommagés, fendus, ébréchés et généralement impropres à l'emploi soient mis hors service et enlevés.

6.3. Tous les ustensiles seront régulièrement, ou chaque fois que nécessaire, nettoyés en les lavant à fond à l'eau chaude additionnée d'une quantité convenable de savon ou autre détergent approprié, puis en les immergeant pendant une demi (1/2)-minute dans l'eau propre et bouillante et en les mettant à égoutter, ou bien en les immergeant pendant deux (2) minutes dans l'eau potable à une température de 77°C au moins puis en les mettant à égoutter.

6.4. L'ensemble de la vaisselle devrait être jetable et ne devrait être utilisé qu'une seule fois pour être ensuite mis au rebut. En cas d'utilisation de vaisselle non jetable, celle-ci devra être nettoyée après chaque emploi dans les conditions décrites pour les ustensiles au paragraphe 6.3.

Au cas où l'on utiliserait de la vaisselle non jetable et où l'on ne disposerait pas d'eau à 77°C ou d'eau bouillante, on pourra utiliser de l'eau potable propre additionnée de savon ou de détergent, puis rincer à l'eau courante. Toutefois, il ne saurait s'agir que d'un pis-aller.

6.5. L'ensemble du matériel devra être maintenu en bon état.

- 6.6. L'ensemble des ustensiles et de la vaisselle lavés et propres devraient être manipulés, rangés ou, dans le cas des vendeurs ambulants, transportés à part des usensiles et de la vaisselle sales et utilisés ainsi que des autres sources de contamination. Ils seront rangés dans un endroit propre et protégé, à l'abri des ravageurs ou de la vermine.
- 6.7. Seuls seront utilisés des récipients fabriqués en matériaux agréés pour l'usage alimentaire, et n'ayant jamais servi à d'autres usages.
- 6.8. Les lavabos pour les mains et les éviers pour la vaisselle devraient être toujours tenus propres et en bon état.

## **SECTION 7 - PREPARATION DES ALIMENTS**

### **7.1 Prescriptions concernant les ingrédients**

Tous les vendeurs devraient observer les prescriptions suivantes :

- 7.1.1 L'approvisionnement en ingrédients, y compris la glace, devrait provenir de sources connues et dignes de confiance.
- 7.1.2 Fraîcheur et salubrité des ingrédients comme conditions de la qualité et de la sécurité des denrées alimentaires.
- 7.1.3 Les ingrédients devraient être transportés de manière à éviter toute exposition à l'environnement, toute détérioration ou toute contamination.
- 7.1.4 Seuls devraient être utilisés, et jusqu'à concurrence seulement des quantités prescrites, les additifs alimentaires autorisés.

### **7.2 Cuisson et préparation**

- 7.2.1 Faire tremper et bien laver les légumes et les fruits frais à faire cuire ou à consommer crus, en utilisant suffisamment d'eau potable pour enlever toute contamination pouvant adhérer à la surface.
- 7.2.2 Laver l'ensemble des viandes, volaille, poissons, oeufs et autres denrées crues périssables avant de les utiliser pour préparer les aliments, de manière à réduire le risque de contamination. Ne jamais laver les denrées crues périssables cidessus avec d'autres aliments destinés à être consommés crus ou simplement blanchis.  
  
Il conviendrait de réserver une zone pour la manipulation, le rangement, le nettoyage et la préparation des ingrédients crus, distincte de la zone réservée à la présentation, à la manipulation et au service des aliments cuits, prêts à consommer.
- 7.2.3. La décongélation des viandes, volailles, poissons et autres denrées congelées devrait être effectuée dans les règles de l'hygiène de l'une des manières suivantes ;
  - a) Placer l'aliment congelé sous l'eau potable courante propre à 21°C jusqu'à décongélation.
  - b) Placer l'aliment congelé à la température de 7°C dans une chambre de ressuyage ou au réfrigérateur.
  - c) Utiliser un four à micro-ondes (en suivant les instructions du fabricant).

d) Mettre l'aliment congelé directement à cuire dans les conditions ordinaires en veillant à obtenir des températures suffisantes pour assurer à la fois décongélation et cuisson.

- 7.2.4 La préparation des ingrédients avant la cuisson - découpe, hachage, mélange, etc. - devrait s'effectuer dans un endroit propre. Il conviendrait d'utiliser des ustensiles différents pour les aliments cuits et non cuits.
- 7.2.5 Tous les aliments cuits devraient subir une cuisson suffisante : par exemple, la volaille à 74°C, le porc à 66°C et le boeuf à 54°C.
- 7.2.6 L'eau à boire, de même que l'eau utilisée pour préparer des boissons chaudes ou froides, devrait être propre et bouillie avant l'emploi, ou être de l'eau potable.
- 7.2.7 La glace devrait être obtenue à partir d'eau potable. La glace devrait être manipulée et stockée à l'abri de toute contamination. Les récipients servant au transport ou au stockage de la glace devraient être conformes aux prescriptions relatives aux récipients pour l'eau, définition 2.20.
- 7.2.8 Les aliments ne devraient pas être réchauffés plus d'une fois; seule la portion d'aliments à servir devrait être réchauffée à 60°C minimum, sans interruption.
- 7.2.9. Les ustensiles servant à goûter les aliments devraient être immédiatement lavés après chaque emploi,

### **7.3. Service des aliments**

Tous les vendeurs devraient observer les prescriptions suivantes :

- 7.3.1 Tous les vendeurs qui achètent des aliments tout prêts pour les servir ou les offrir à la vente devraient veiller à ce qu'ils proviennent de sources dignes de confiance et dûment agréées (licence).
- 7.3.2 Les aliments prêts à consommer ne devraient pas être touchés avec les mains. Il conviendrait d'utiliser des pinces, des fourchettes ou des cuillères, ou de porter des gants jetables propres pour manipuler, servir ou vendre les aliments.
- 7.3.3 Veiller à ce que la vaisselle utilisée soit propre, sèche et manipulée dans les règles de l'hygiène.
- 7.3.4 Les assiettes remplies ne devraient pas être empilées les unes sur les autres au cours de la présentation, du rangement ou du service.
- 7.3.5 En servant les aliments, les vendeurs ne devraient toucher ni le bord ni l'intérieur de la vaisselle, non plus que la surface des aliments.
- 7.3.6 Il ne faudrait jamais utiliser d'imprimés pour envelopper les aliments. Seuls la feuille d'aluminium de qualité alimentaire, le papier sulfurisé, le plastique de qualité alimentaire et autres matériaux appropriés devraient être utilisés pour envelopper les aliments.
- 7.3.7 Ne jamais souffler dans les sacs plastiques ou autres emballages utilisés pour les aliments ou les boissons.
- 7.3.8 Les torchons servant à essuyer la vaisselle devraient être propres, maniés dans les règles de l'hygiène et uniquement utilisés à cette fin.

- 7.3.9 Toutes les boissons offertes à la vente ne devraient être servies que dans leurs récipients individuels d'origine hermétiquement fermés ou au robinet fixé aux récipients de vrac, fabriqués en matière plastique de qualité alimentaire ou autre matériau approprié et bien fermés au moyen de leurs couvercles.
- 7.3.10 Les fruits coupés et autres aliments ordinairement consommés dans l'état où ils sont vendus peuvent être disposés dans une vitrine, armoire ou autre dispositif protecteur fermé et devraient être exposés de manière à ce que la salubrité et la propreté de ces aliments ne soient pas compromises.
- 7.3.11 Les personnes préposées à la manipulation des aliments ne devraient pas manier d'argent. Si c'est inévitable, l'intéressé devrait se laver les mains après avoir manié de l'argent et avant de manipuler à nouveau des aliments.
- 7.3.12. Les aliments prêts à consommer destinés à être servis sans interruption devraient être conservés aux températures suivantes :
- i) aliments servis chauds - - - - 60°C ou plus
  - ii) aliments servis froids - - - - 7°C ou moins
  - iii) aliments servis congelés - - - - 18°C ou moins.
- 7.3.13. Un chauffe-plats devrait être utilisé pour garder les aliments aux températures souhaitées (7.3.12 i) ) ; il ne devrait pas servir à réchauffer les plats (7.2.8).

#### **7.4. Aliments non consommés**

L'ensemble des aliments cuits et des boissons préparées non vendus devraient être éliminés à la fin de la journée dans les règles de l'hygiène.

#### **7.5. Transport d'aliments prêts à consommer**

- 7.5.1 Les aliments et les boissons prêts à consommer qui doivent être transportés jusqu'au point de vente devraient être placés dans un récipient couvert et propre, bien protégé, pour éviter la contamination. L'endroit où sont préparés les aliments devrait être proche du point de vente.
- 7.5.2 Tous les véhicules servant au transport des aliments devraient être propres et en bon état, convenablement équipés en fonction de la nature des aliments transportés, et à l'abri de la contamination de l'environnement.
- 7.5.3 Le lait devrait être transporté jusqu'au point de vente en récipients thermofugés à une température maximale de 4°C.
- 7.5.4 Les aliments et les boissons prêts à consommer ne devraient pas être transportés en même temps que des aliments et des ingrédients crus, des animaux, des substances toxiques ou autres matières susceptibles de contaminer les aliments.

#### **7.6. Entreposage des aliments**

Le vendeur devrait observer les prescriptions suivantes :

- 7.6.1 Les aliments devraient, en toutes circonstances, être tenus propres et indemnes de contamination, et être convenablement protégés des ravageurs et des contaminants de l'environnement, et être stockés lorsqu'il y a lieu aux températures appropriées.
- 7.6.2 Les aliments devraient être rangés ou empilés de manière à ce qu'ils ne risquent pas d'être contaminés par contact avec des aliments crus, des aliments pour animaux familiers, des matières toxiques ou autres matières pouvant être cause de contamination.
- 7.6.3 Tous les ingrédients secs devraient être stockés et conservés dans leur récipient commercial d'origine, dûment étiqueté; ou bien, s'ils sont transvasés dans un autre récipient, celui-ci devrait être convenablement étiqueté pour faire connaître son contenu et conçu de manière à empêcher toute absorption d'humidité.
- 7.6.4 Tous les aliments non périssables devraient être rangés dans un récipient/armoire propre, protégé et fermé pour empêcher la contamination par les ravageurs.
- 7.6.5 Toutes les denrées périssables, y compris le lait de noix de coco et les pâtes fraîches, devraient être rangées au réfrigérateur ou au congélateur pour empêcher qu'elles ne s'abîment.
- 7.6.6 Réfrigérateurs et congélateurs ne devraient pas être surchargés et leurs températures devraient être respectivement maintenues à 4°C maximum et -18°C ou moins.
- 7.6.7 Tous les endroits fermés et armoires servant au stockage des aliments devraient être d'une taille suffisante pour permettre le rangement, et être conçus de manière à pouvoir être facilement nettoyés et à protéger les aliments des ravageurs.
- 7.6.8 Toutes les étagères ou rayonnages servant ou destinés au stockage des aliments devraient être placés à 45 cm au moins au-dessus du sol et devraient être conçus et installés de manière à pouvoir être facilement nettoyés.
- 7.6.9 Tous les aliments stockés en vrac devraient être rangés en bon ordre et disposés de manière à faciliter la ventilation, l'inspection et la détection des ravageurs.
- 7.6.10 l'ensemble des aliments d'une part et des substances toxiques ou empoisonnées d'autre part, devraient être rangés et manipulés séparément.

## **SECTION 8 - INSTALLATIONS DESTINEES A LA CLIENTELE**

- 8.1 Si le vendeur fournit des tables et des chaises, celles-ci devraient être conçues et fabriquées dans les règles de l'art, le plateau des tables étant recouvert d'un matériau imperméable agréé par l'autorité compétente. Sauf l'emploi d'auvents, parasols ou toiles de tente (conformes aux spécifications de l'autorité compétente), aucune extension de l'étal ne sera autorisée.
- 8.2 Les récipients recevant les condiments de table devront être tenus propres et en bon état et à l'abri des ravageurs.
- 8.3 Tous les napperons, serviettes ou serviettes en papier seront jetables.

- 8.4 Les installations et autres objets destinés au lavage des mains, telles que lavabos, serviettes propres et savon, devraient être disponibles à tout moment.
- 8.5 L'ensemble des chaises, tables, auvents et piquets de parasol devraient être régulièrement lavés et maintenus en bon état.

## **SECTION 9 - CENTRES DE RESTAURATION SITUÉS SUR LA VOIE PUBLIQUE**

### **9.1. Prescriptions générales**

- 9.1.1 Tous les vendeurs exerçant dans un centre de restauration situé sur la voie publique devront être titulaires d'une licence et obéir aux prescriptions énoncées à la section 3, Prescriptions générales, du présent Code,
- 9.1.2 Tous les vendeurs exerçant dans un centre de restauration situé sur la voie publique devront se conformer en tout temps à l'ensemble des prescriptions énoncées à la section 4, Etat sanitaire, Hygiène personnelle et comportement, et Formation des vendeurs, du présent Code,

### **9.2. Emplacement, conception et construction**

- 9.2.1 L'emplacement de tout centre de restauration situé sur la voie publique devra être agréé au préalable par l'autorité compétente, compte tenu des dispositions relatives à l'emplacement, énoncées à la section 5 du présent Code.
- 9.2.2 La conception du centre de restauration situé sur la voie publique devra :
- a) être étudiée et approuvée au préalable par l'autorité compétente;
  - b) prévoir un espace suffisant et permettre l'agencement ordonné des étals de vendeurs, charrettes, vitrines de présentation et autres zones réservées à la préparation, à la manipulation, au rangement, au service et à la vente des aliments;
  - c) permettre, à l'entrée comme à la sortie des centres, l'acheminement en bon ordre des matières premières et des marchandises, de manière à empêcher toute voie de contamination des aliments;
  - d) permettre un agencement convenable des installations destinées à la clientèle, telles que toilettes, lavabos et zones réservées à la restauration, en les implantant ou en les disposant de manière à empêcher toute voie de contamination des aliments;
  - e) prévoir des zones appropriées, suffisantes et convenablement disposées pour le stockage des déchets solides et le nettoyage, le lavage et la désinfection de la vaisselle et des ustensiles;
  - f) prévoir une aération suffisante pour éliminer les gaz et les odeurs dangereux et nocifs, les fumées dégagées par le combustible et autres émanations nauséabondes et assurer une arrivée continue et suffisante d'air frais pour permettre le bon déroulement des activités du centre;
  - g) comporter une alimentation suffisante en courant électrique pour permettre aux vendeurs du centre de faire fonctionner les appareils,

équipements et autres dispositifs servant à la préparation, à la manipulation, au stockage, au service et à la vente des aliments.

- 9.2.3. Les centres de restauration situés sur la voie publique seront construits dans les règles de l'art avec des matériaux agréés par l'autorité compétente, compte tenu des dispositions relatives à la Construction, énoncées à la section 5.2 du présent Code. Outre ces dispositions, les centres de restauration situés sur la voie publique devraient :
- a) être dotés de sols lisses, cimentés, carrelés ou bitumés, équipés de bouches d'égout convenablement disposées afin d'évacuer les eaux superficielles et de faciliter le nettoyage et la désinfection;
  - b) comporter, lorsqu'il y a lieu, des parois ou des cloisons à la surface lisse et étanche, telles que le carrelage, pour faciliter le nettoyage et la désinfection;
  - c) comporter, lorsqu'il y a lieu, un plafond lisse en matériau non absorbant pour faciliter le nettoyage;
  - d) disposer d'un éclairage artificiel suffisant, judicieusement disposé pour faciliter à chaque vendeur installé au centre la préparation, la manipulation, le stockage, le service et la vente des aliments;
  - e) être dotés, au-dessus des fourneaux, de hottes permettant l'évacuation des gaz de combustion et de cuisson, ainsi que des fumées et autres émanations, et leur évacuation à l'air libre;
  - f) être dotés d'installations centralisées ou individuelles pour le lavage des ustensiles, vaisselle, couverts et autres, équipées d'eau potable courante chaude et froide, de lavabos ou d'éviers convenablement raccordés à l'égout ou autre système d'évacuation approuvé, de détergents et de désinfectants destinés à permettre aux vendeurs du centre de procéder complètement et dans les règles de l'hygiène aux nettoyages nécessaires;
  - g) être conformes à toutes autres dispositions que pourrait prescrire l'autorité compétente en ce qui concerne la construction des centres de restauration situés sur la voie publique.

### **9.3. Déchets liquides et solides**

- 9.3.1. En ce qui concerne l'évacuation des déchets liquides, les centres de restauration situés sur la voie publique doivent :
- a) être équipés d'un ou plusieurs Systèmes d'évacuation des déchets liquides, collectifs ou particuliers à chaque vendeur, agréés par l'autorité compétente et d'une capacité supérieure à la demande d'évacuation des déchets liquides aux heures de pointe de l'activité du centre;
  - b) maintenir le système d'évacuation des eaux usées en bon état de fonctionnement ;
  - c) permettre le raccordement du système d'évacuation des eaux usées à un système d'égout approuvé par l'autorité compétente et capable d'entraîner efficacement les eaux usées du centre;

- d) être conformes à toutes autres dispositions que pourrait prescrire l'autorité compétente en matière d'évacuation des déchets liquides.

#### 9.3.2.

En ce qui concerne l'évacuation des déchets solides, les centres de restauration situés sur la voie publique doivent être dotés d'un système efficace d'évacuation des déchets solides conforme à l'ensemble des dispositions prescrites en la matière par l'autorité compétente, et au minimum :

- a) l'affectation d'un espace suffisant et séparé au stockage des déchets solides, situé à une distance convenable mais suffisamment éloigné des zones réservées à la préparation, au stockage, à la manipulation, au service ou à la vente des aliments pour empêcher toute contamination;
- b) un nombre suffisant de conteneurs pour déchets solides conçus et fabriqués dans les règles de l'art, étanches et dotés de couvercles fermant bien, pouvant contenir le volume de déchets solides correspondant à l'activité commerciale d'une journée. Les conteneurs devraient être doublés d'un matériau jetable approprié et pouvoir être facilement manipulés aux heures d'enlèvement;
- c) l'enlèvement quotidien, et plus fréquent si nécessaire, des déchets solides du centre de restauration situé sur la voie publique en direction :
  - i) de poubelles agréées et réservées à l'enlèvement centralisé des déchets solides par les soins des services d'enlèvement des ordures;
  - ii) de décharges contrôlées agréées; ou bien
  - iii) par toute autre méthode autorisée et agréée par l'autorité compétente ;
- d) l'inspection régulière des zones réservées à l'évacuation des déchets solides en vue d'y déceler la présence éventuelle de ravageurs, en prenant toutes mesures pratiques destinées à éliminer et à prévenir toute infestation;
- e) le respect de toutes autres dispositions que pourrait prescrire l'autorité compétente en matière d'évacuation des déchets solides.

#### 9.4.

##### **Installations réservées à la clientèle**

Les centres de restauration situés sur la voie publique devraient être dotés de toilettes en nombre suffisant, pour chaque sexe, pour les vendeurs, leurs employés et la clientèle, situées dans un endroit convenable, mais séparées et éloignées des zones réservées à la préparation, à la manutention, au stockage, au service et à la vente des aliments, de manière à empêcher toute contamination de ces derniers. Les toilettes seront conformes aux dispositions prescrites en la matière par l'autorité compétente. Ces installations devraient notamment :

- a) comporter des parois lisses en carrelage jusqu'à une hauteur d'au moins deux (2) mètres;

- b) toilettes et urinoirs devraient être propres, exempts d'odeurs nauséabondes et équipés d'un système de chasse;
- c) être bien éclairées, aérées et régulièrement nettoyées et assainies, et maintenues en bon état;
- d) comporter des installations pour le lavage et le séchage des mains, et être suffisamment approvisionnées en savon et autres fournitures nécessaires;
- e) un avis enjoignant aux vendeurs et à leurs employés de se laver soigneusement les mains après chaque visite à la toilette et avant de retourner au travail devrait être affiché en bonne place ;
- f) les portes devraient être équipées de dispositifs leur permettant de se fermer d'elles-mêmes.