

commission du codex alimentarius

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

ORGANISATION MONDIALE
DE LA SANTÉ

BUREAU CONJOINT: Via delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél.: 57971 Téléx: 625852-625853 FAO | Câbles:
Foodagri Rome Facsimile: (6) 57973152-5782610

ALINORM 91/36

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Dix-neuvième session

Rome, FAO, 1er – 10 juillet 1991

RAPPORT DE LA SEPTIEME SESSION

**DU COMITE DE COORDINATION DU CODEX POUR L'AMERIQUE LATINE ET LES
CARAIBES**

San José (Costa Rica) 25 février – 1er mars 1991

N.B.: La lettre circulaire CL 1991/17-LAC est incluse dans le présent document.

- AUX: - Services centraux de liaison avec le Codex
- Participants à la septième session du Comité de coordination du Codex pour l'Amérique latine et les Caraïbes
- Organisations internationales intéressées
- 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 septième session du Comité de coordination du Codex pour l'Amérique latine et les Caraïbes (ALINORM 91/36)

Le rapport de la septième session du Comité de coordination du Codex pour l'Amérique latine et les Caraïbes sera examiné par la dix-neuvième session de la Commission du Codex Alimentarius, qui se tiendra à Rome du 1er au 10 juillet 1991.

DEMANDE D'OBSERVATIONS ADRESSEE AUX GOUVERNEMENTS ET AUX AUTRES ORGANISATIONS

- **Projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments vendus sur la voie publique, ALINORM 91/36. paragraphes 159-174 et Annexe IV**

Après avoir procédé à une révision complète du projet de Code, le Comité est convenu de le porter à l'étape 5.

Conformément à la Procédure d'élaboration des normes et à d'autres textes Codex, la Commission prendra dûment en considération tous les commentaires formulés par ses Etats Membres au sujet des incidences que pourrait avoir, sur les intérêts économiques nationaux, le texte proposé à l'étape 5 ou l'une de ses dispositions. Vous êtes donc priés de formuler des observations au sujet de ce document. Elles devront parvenir au Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie).

RESUME DES CONCLUSIONS ET RECOMMANDATIONS

La septième session du Comité de coordination du Codex pour l'Amérique latine et les Caraïbes (San José, Costa Rica, 25 février - 1er mars 1991, ALINORM 91/36) est parvenue aux conclusions et recommandations ci-après:

Le Comité

- A vivement exhorté tous les pays membres du Codex à accepter en plus grand nombre les normes Codex (par. 28) et a recommandé que celles-ci soient adoptées dans le commerce intrarégional (par. 33).
- A appuyé sans réserve les programmes de certification des importations/exportations en estimant qu'ils représentaient une activité prioritaire pour la Région (par. 21, 95).
- A fait le point des mesures prises pour mettre en oeuvre les recommandations formulées par le premier atelier sur les programmes de contrôle des importations/exportations alimentaires (février 1989) et a reconnu qu'il était nécessaire de mettre en place un système mondial d'information sur les exportations/importations de denrées alimentaires (par. 99).
- A appuyé la collaboration entre la Commission du Codex Alimentarius et le GATT (133, 136);
- A appuyé une proposition du Mexique concernant le lancement, par la Commission du Codex Alimentarius, d'un programme de certification et a proposé que le Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires examine le dispositif à mettre en place pour un tel programme (par. 143, 147-148).
- A vivement appuyé un projet visant à créer, en Amérique latine, un réseau de formation en matière de contrôle des aliments et a incité les pays de la région à faire part au PNUD de leur intérêt et de leur soutien concernant ce projet (par. 61-62).
- Est convenu de demander à la FAO/OPS d'envisager une aide à la Région sous forme de stages de formation sur le conditionnement, l'emballage et le transport des denrées alimentaires (par. 99); a décidé d'organiser des ateliers sur l'usage correct des pesticides, l'analyse des résidus de pesticides et le prélèvement d'échantillons pour l'analyse microbiologique (par. 101, 109).
- A examiné un projet révisé de norme pour le sucre de canne brut et a décidé de le transmettre à l'étape 4 au Comité du Codex sur les sucres, afin qu'il en poursuive l'élaboration (par. 158 et Annexe III).
- A révisé le projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments vendus sur la voie publique et décidé de le porter à l'étape 5 en vue de sa confirmation par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (par. 172-174 et Annexe IV).
- A approuvé un certain nombre d'initiatives et de documents ayant pour but d'améliorer et de renforcer la communication avec les Services centraux de liaison et les Comités nationaux Codex: Répertoire des Services centraux de liaison avec le Codex (par. 178) et Directives révisées pour la création de comités nationaux Codex (par. 180).

- Est convenu d'appuyer les recommandations de la réunion des Services centraux de liaison avec le Codex en Amérique latine, qui s'est tenue à Santiago (Chili) en décembre 1990 (par. 187, Annexe V), et a demandé qu'une réunion semblable soit organisée, si possible à la Trinité-et-Tobago, à l'intention des pays anglophones des Caraïbes (par. 60, 87).
- Est convenu d'appuyer l'établissement, par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants, de limites pour la patuline et l'ochratoxine (par. 118).
- Est convenu d'approuver les recommandations de l'atelier conjoint FAO/OPS sur la prévention et le contrôle des mycotoxines (San José, 23 février 1991) et a incité les pays de la Région à donner suite à ces recommandations en coopération avec les organisations internationales (par. 127 et Annexe II).
- A passé en revue les activités régionales en matière d'harmonisation des normes et a exhorté les pays de la région et les institutions s'occupant de normalisation alimentaire à appliquer les normes Codex (par. 199).
- A décidé de distribuer une liste de 13 produits présentant un intérêt pour la Région, afin que les gouvernements indiquent s'ils jugent nécessaire d'élaborer des normes régionales ou mondiales pour ces produits (par. 200 et Annexe VI).
- Est convenu qu'il fallait continuer de soutenir les activités visant à garantir la sécurité des aliments dans la Région et a incité les pays à participer plus activement au réseau de surveillance des maladies d'origine alimentaire en Amérique latine (par. 214-215).
- Est convenu de demander aux organisations internationales de favoriser une plus vaste application du principe HACCP (par. 216).
- A appuyé la poursuite des travaux du Codex sur la réglementation des produits issus des biotechnologies (par. 220).
- A décidé de désigner Carlos Alberto Ferreira Guimaraes (Brésil) en vue de sa nomination comme prochain Coordonnateur pour la région par la Commission (par. 221).

TABLE DES MATIERES

	<u>Paragraphe</u>
INTRODUCTION	1 - 13
ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR	14 - 16
ELECTION DU VICE-PRESIDENT	17
QUESTIONS D'INTERET RESULTANT DES TRAVAUX DE LA COMMISSION (dixhuitième session) ET D'AUTRES COMITES CODEX	18 - 22
ACCEPTATION DES NORMES CODEX ET DES LIMITES MAXIMALES DE RESIDUS PAR LES PAYS MEMBRES DE LA REGION	23 - 33
RAPPORT SUR LES ACTIVITES EN MATIERE DE CONTROLE ET DESECURITE DES ALIMENTS COMPLEMENTAIRES DES TRAVAUX DE LACOMMISSION	34
- Activités conjointes FAO/OMS	35 - 47
- Rapport sur les activités de la FAO	48 - 62
- Rapport sur les activités de l'OMS	63 - 69
- Rapport sur les activités de l'organisation panaméricaine de la santé	70 - 78
- Rapport du septième séminaire de l'Amérique Latine et des Caraïbes sur la science et la technologie alimentaires - "L'Alimentation au service de la paix" (San José, Costa Rica, avril 1989)	79 - 80
- Rapports d'autres organisations	81 - 86
RAPPORT INTERIMAIRE SUR LA MISE EN OEUVRE DES RECOMMANDATIONS DU PREMIER ATELIER FAO/OPS SUR LES PROGRAMMES DE CONTROLEDES EXPORTATIONS / IMPORTATIONS ALIMENTAIRES ET DE PROTECTIONDES ALIMENTS POUR L'AMERIQUE LATINE ET LES CARAIBES ET DU QUATRIEME ATELIER SUR LA NORMALISATION ET LA SANTE	87-109
POINT DE LA SITUATION CONCERNANT LE CONTROLE DES CONTAMINANTS ET DES RESIDUS DANS LE COMMERCE INTERNATIONAL	110 - 118
RAPPORT DE L'ATELIER CONJOINT FAO/OPS SUR LA PREVENTION ET LE CONTROLE DES MYCOTOXINES EN AMERIQUE LATINE ET AUX CARAIBES	119 - 127
RAPPORT SUR LES NEGOCIATIONS COMMERCIALES D'URUGUAY	128 - 148
AVANT-PROJET REVISE DE NORME CODEX MONDIALE POUR LE SUCRE BRUT	149 - 158
EXAMEN D'UN PROJET DE CODE D'USAGES EN MATIERE D'HYGIENE POUR LES ALIMENTS VENDUS SUR LA VOIE PUBLIQUE	159-174
STATUT DES SERVICES CENTRAUX DE LIAISON AVEC LE CODEX ET DES COMITES NATIONAUX DU CODEX	175 - 187
EXAMEN D'UN RAPPORT SUR L'HARMONISATION DES NORMES ALIMENTAIRES REGIONALES AVEC LES NORMES CODEX	188 - 201
RAPPORT SUR LES ACTIVITES CONCERNANT LA SURVEILLANCE DE LA SECURITE DES ALIMENTS DANS LA REGION	202 - 216
LES BIOTECHNOLOGIES - ASPECTS CONCERNANT LA SECURITE DES	217-220

ALIMENTS ET IMPLICATIONS POUR LE COMMERCE
INTERNATIONAL

NOMINATION DU COORDONNATEUR REGIONAL

221

TRAVAUX FUTURS

222 - 223

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION

224 - 225

ANNEXES

	<u>Page</u>
ANNEXE I - LISTE DES PARTICIPANTS	27
ANNEXE II - RECOMMANDATIONS DE L'ATELIER CONJOINT FAO/OPS SUR LA PREVENTION ET LE CONTROLE DES MYCOTOXINES DANS LES PAYS D'AMERIQUE LATINE ET DES CARAIBES	35
ANNEXE III - PROJET DE NORME CODEX POUR LE SUCRE DE CANNE BRUT	36
ANNEXE IV - CODE D'USAGES EN MATIERE D'HYGIENE POUR LA PREPARATION ET LA VENTE DES ALIMENTS VENDUS SUR LA VOIE PUBLIQUE	38
ANNEXE V - RECOMMANDATIONS DE LA REUNION DES SERVICES CENTRAUX DE LIAISON AVEC LE CODEX EN AMERIQUE LATINE	46
ANNEXE VI - LISTE DES PRODUITS PRESENTANT UN INTERET POUR LA REGION	47

INTRODUCTION

1. Le Comité de coordination du Codex pour l'Amérique latine et les Caraïbes a tenu sa septième session à San José (Costa Rica) du 25 février au 1er mars 1991, à l'aimable invitation du Gouvernement du Costa Rica. La session a été présidée par Mme Maria Eugenia Chacón Mörux, Coordonnatrice régionale.

2. Assistaient à la réunion des délégations des pays ci-après de la région: Argentine, Bahamas, Belize, Brésil, Bolivie, Colombie, Costa Rica, Cuba, Chili, El Salvador, Guatemala, Honduras, Jamaïque, Mexique, Nicaragua, Panama, Pérou, République dominicaine, Uruguay et Venezuela. L'Espagne, la CARICOM, l'ICAITI et l'Organisation des Etats américains ont envoyé des observateurs. On trouvera la liste complète des participants, y compris des fonctionnaires de la FAO, de l'OMS et de l'OPS, à l'Annexe I du présent rapport.

3. La séance d'ouverture a eu lieu le 25 février 1991, en présence de MM. Arnoldo Lopez Echandi, Président par intérim du Costa Rica, Gustavo Gutierrez Castro, Vice-Ministre de l'économie, de l'industrie et du commerce et de représentants du corps diplomatique.

4. Dans son allocution, M. Eduardo Mendez Rubello, Président de la Commission du Codex Alimentarius, a souligné que l'actuelle composition de la Commission, qui compte 138 pays membres représentant plus de 97 pour cent de la population totale du globe, indiquait clairement l'impact considérable de cette organisation sur le commerce mondial des denrées alimentaires. Le Président a rappelé que depuis sa création, il y a près de 30 ans, la Commission avait apporté à ses pays membres et à la législation alimentaire mondiale plus de 200 normes, 40 codes d'usages et 2 000 limites maximales pour les résidus de pesticides. De nouvelles possibilités se sont récemment offertes au Codex, car le GATT a reconnu que ses textes pouvaient servir de base à des accords dans le cadre des négociations d'Uruguay. Le Président a remercié le Gouvernement du Costa Rica de son hospitalité, ainsi que des efforts qu'il a déployés et de l'esprit de coopération dont il a fait preuve en accueillant le Comité, et il a souhaité aux délégués un plein succès dans leurs travaux.

5. M. Raul Penna Melo, représentant de l'OPS au Costa Rica, a souhaité la bienvenue aux délégations au nom du Directeur général de l'OMS et du Directeur de l'OPS. M. Penna Melo a appelé l'attention sur les travaux de la Commission du Codex Alimentarius, qui sont un exemple de coopération fructueuse entre divers organismes dont l'objectif commun est de garantir une alimentation saine et équitablement répartie. L'orateur a fait observer que la santé devait s'inscrire dans le contexte du développement et il a appelé plus particulièrement l'attention sur la nécessité d'une intégration régionale. Le représentant de l'OPS a également souligné l'immense potentiel qu'offrent les travaux de la Commission sur le plan technique et politique.

6. M. Rafael Moreno, Sous-Directeur général et Représentant régional de la FAO pour l'Amérique latine et les Caraïbes, a accueilli les participants au nom du Directeur général de la FAO. Il s'est félicité de l'intérêt toujours plus grand manifesté pour la normalisation des denrées alimentaires dans la région, dans le cadre des efforts d'ensemble déployés pour renforcer les programmes de contrôle des aliments, qui ont pour but de protéger les consommateurs contre les risques pour la santé et les fraudes et de garantir la loyauté des échanges. Ces efforts sont secondés par la FAO.

7. A cet égard, il a aussi rappelé l'importance de l'action menée par le GATT (Accord général sur les tarifs douaniers et le commerce) et il a indiqué que la Commission du Codex Alimentarius avait été reconnue comme l'organe compétent pour conseiller et aider le GATT en cas de litige dans le secteur agricole.

8. Dans son discours, M. Moreno a souligné l'utilité des comités de coordination du Codex, qui contribuent à promouvoir la normalisation alimentaire et à examiner les problèmes d'intérêt régional et mondial, comme la normalisation des fruits et légumes frais, ce qui a entraîné la création d'un comité Codex chargé d'étudier ces produits. Il a également mis en relief le rôle important des services centraux de liaison avec le Codex et évoqué à ce sujet la réunion organisée avec succès par le Bureau régional de la FAO pour l'Amérique latine, en souhaitant qu'une réunion semblable soit organisée pour les pays anglophones des Caraïbes. L'orateur a demandé instamment qu'aucun effort ne soit épargné pour atteindre les objectifs du Codex Alimentarius.

9. Pour finir, M. Moreno a affirmé que la normalisation et le contrôle des aliments étaient un important facteur de sécurité et devraient faire l'objet d'un débat à la prochaine Conférence internationale sur la nutrition, organisée conjointement par la FAO et l'OMS, qui devrait se tenir à Rome à la fin de 1992.

10. Dans son allocution, M. Gustavo Gutierrez, Vice-Ministre de l'économie, de l'industrie et du commerce, a souhaité la bienvenue aux délégués au nom de H. Gonzalo Fajardo, Ministre de l'économie, de l'industrie et du commerce. Il a fait observer que, malgré la crise économique, les pays de la Région étaient toujours plus nombreux à participer aux réunions du Codex et il a souligné l'importance des travaux du Codex pour la mise en œuvre des accords de libre échange dans la Région. Il a évoqué l'accord spécial signé par les pays d'Amérique centrale à Antigua et Puntarenas, qui a pour objet de coordonner les politiques visant à incorporer l'agriculture au développement économique et social, et il a souligné son importance pour la sécurité alimentaire en Amérique centrale.

11. L'orateur a déclaré qu'il importe d'harmoniser les normes alimentaires de la région sur la base des critères du Codex Alimentarius B, dont le but est de supprimer les obstacles techniques au commerce dans la sous-région et d'accroître la compétitivité des produits d'Amérique centrale sur les marchés étrangers.

12. Dans son discours, M. Arnaldo Lopez Echandi, Président par intérim de la République du Costa Rica, a félicité les organisateurs de la réunion et souhaité la bienvenue aux participants dans son pays. Il a indiqué combien il est important, pour le Costa Rica, d'accueillir le Comité régional et a déclaré que son pays en tirait un grand profit.

13. Le Président par intérim a également rappelé que le Costa Rica a intérêt à améliorer la compétitivité de ses produits et à obtenir de nouveaux débouchés sur le marché international. Pour ce faire, a-t-il souligné, il faudra accomplir des progrès technologiques considérables et définir clairement les politiques de contrôle de la qualité. Il a insisté, en outre, sur la nécessité d'appliquer aux importations/exportations de denrées alimentaires des programmes de contrôle de la qualité afin de protéger le consommateur, d'accroître les recettes en devises et d'éviter les pertes dues à l'écoulement, sur le marché intérieur, de denrées impropres ou de qualité inférieure.

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

14. En présentant l'ordre du jour (document CX/LAC 11/1), le Président a proposé de créer un groupe de rédaction ad hoc dont le mandat serait le suivant: a) examiner le

rapport et les recommandations de l'Atelier sur la vente ambulante des aliments, qui s'est tenu au Guatemala en 1990; b) passer en revue les observations et les propositions récemment formulées par les Comités de coordination pour l'Asie et pour l'Afrique; c) étudier les observations formulées par les délégations à la présente session, en vue de préparer une version révisée du code. Les délégations de la République dominicaine, du Brésil, du Pérou, de la Colombie, du Costa Rica et de la Bolivie ont accepté de faire partie du Groupe.

15. Le Président a également proposé que les points 12 et 13 de l'ordre du jour soient regroupés en un seul point consacré à l'amélioration des communications entre les comités nationaux du Codex et les services centraux de liaison des pays de la Région. Dans le cadre de ce point de l'ordre du jour, on examinera les résultats et recommandations de l'Atelier sur les services centraux de liaison avec le Codex, qui s'est tenu au Chili en décembre 1990, le Répertoire des services centraux de liaison avec le Codex et le texte révisé des Directives concernant la création de comités nationaux du Codex.

16. Les délégations de l'Argentine et du Chili ont manifesté leur soutien à cette proposition, que le Comité a décidé d'adopter.

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

17. La délégation du Costa Rica a proposé d'élire Vice-Président M. Juan Cuellar (Colombie). Plusieurs délégations ayant appuyé sa candidature, M. Cuellar a été élu Vice-Président à l'unanimité.

QUESTIONS D'INTERET RESULTANT DES TRAVAUX DE LA COMMISSION (dix-huitième session) ET D'AUTRES COMITES CODEX (Point 4 de l'ordre du jour)

18. Le Secrétariat a présenté brièvement les passages essentiels du document CX/LAC 91/2, dont les délégués avaient été saisis.

19. Le Comité a noté que la Commission avait approuvé la décision du Comité exécutif (trente-septième session, ALINORM 89/4, par. 31) au sujet de la proposition du CCLAC (sixième session), à savoir publier des documents distincts sur l'état d'avancement des travaux des comités Codex. Étant donné que tous les rapports des réunions du Codex contiennent un "Résumé des conclusions et recommandations" et un "État d'avancement des travaux", le Comité exécutif a décidé que cela suffisait, sauf s'il devait surgir un grave problème de compréhension à cet égard.

20. Le Comité s'est félicité des progrès réalisés dans l'élaboration des normes pour les ananas, les mangues, les papayes et d'autres produits dans le cadre du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais tropicaux.

21. Le Comité a pris note que les Comités de coordination pour l'Asie, l'Afrique, ainsi que l'Amérique du Nord et le Pacifique Sud-Ouest, avaient particulièrement axé leurs efforts sur les obstacles régionaux non tarifaires, les accords commerciaux régionaux et les programmes de certification des importations/exportations et que différents projets et programmes étaient mis en œuvre ou prévus dans ce domaine. Le Comité a reconnu que les programmes de certification sont également d'une extrême importance pour la région de l'Amérique latine et des Caraïbes et devraient faire l'objet d'une priorité élevée. Évoquant la proposition du Comité exécutif (ALINORM 91/3, par. 36-38) au sujet de la conversion des normes régionales Codex en normes mondiales, la délégation de l'Argentine a fait observer que cela peut susciter de graves difficultés si cette conversion n'est pas étayée par des études préliminaires, comme cela a été le cas pour les normes

régionales européennes pour la mayonnaise et le vinaigre. D'autres propositions en ce sens, a mis en garde la délégation, devraient envisager différents degrés d'adaptation de la norme régionale.

22. Se référant aux délibérations de la cinquième session du Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments, le Comité a noté la grande utilité du réseau de laboratoires régionaux de référence pour le contrôle des résidus de médicaments vétérinaires et d'autres substances chimiques dans les aliments.

ACCEPTATION DES NORMES CODEX ET DES LIMITES MAXIMALES DE RESIDUS PAR LES PAYS MEMBRES DE LA REGION (Point 5 de l'ordre du jour)

23. Les délégations étaient saisies du document CX/LAC 91/3 (document de séance N° 3), dans lequel sont décrites un certain nombre de mesures prises par la Commission pour faciliter l'acceptation des normes Codex - par exemple révision des directives concernant les acceptations, acceptation des normes par des groupements économiques régionaux et nouvelle procédure d'acceptation pour les limites maximales de résidus de pesticides. En présentant ce document, le Secrétariat a fait observer que très peu de pays de la Région avaient notifié leur acceptation et qu'aucune réponse n'avait été reçue au sujet du document sur les LMR pour les résidus de pesticides, distribué en juillet 1990.

24. La délégation de l'Argentine a déclaré que 24 normes Codex sur les produits laitiers étaient en voie d'acceptation. Elle a souligné encore une fois que la plupart des acceptations proviennent des pays en développement et que les pays développés devraient aussi faire un effort en ce sens.

25. La délégation du Mexique a communiqué par écrit au Secrétariat l'acceptation sans réserve, par son gouvernement, de 30 limites maximales de résidus portant sur neuf pesticides.

26. La délégation de Cuba a souligné l'utilité des travaux de la Commission et l'importance des acceptations pour les pays de la Région. Cuba a accepté deux normes Codex pour les fromages. La délégation a également informé le Comité que la documentation nationale sur les résidus de pesticides était actuellement mise à jour sur la base d'études nationales et des limites Codex de résidus. Le recueil des pesticides autorisés par Cuba a été distribué aux délégués.

27. La délégation du Costa Rica a informé le Comité que son pays avait accepté 6 normes pour les produits carnés, 7 normes et directives sur l'étiquetage et le datage, 28 normes pour les produits laitiers et 2 codes d'usages en matière d'hygiène. Il a notifié son acceptation sans réserve des LMR pour les pesticides dans le lait cru, les melons, les fraises, le cacao et les ananas. La délégation a également suggéré que le Codex établisse des LMR pour les pesticides utilisés sur les produits suivants: bananes, chayotte et tiquisque (chou caraïbe).

28. Le Comité est convenu de lancer un appel à tous les pays membres pour qu'ils acceptent davantage de normes et de LMR Codex, compte tenu notamment de l'importance accrue des textes Codex dans le commerce international des denrées alimentaires. Le Comité a été d'avis que les pays développés devraient envisager d'accroître le nombre de leurs acceptations.

Intégration économique en Amérique centrale

29. Le Président a présenté le document CX/LAC 91/3-Add. I et informé le Comité des récents événements en Amérique centrale concernant de nombreux aspects des

travaux du Codex. En 1990, les Présidents de plusieurs pays - Costa Rica, El Salvador, Guatemala, Honduras, Nicaragua et Panama - se sont réunis à Antigua où ils ont formulé une Déclaration et un plan concerté d'action économique pour l'Amérique centrale (PAFCA) visant à reconstruire et à développer le potentiel productif et industriel de la sous-région, à coordonner les politiques agricoles et à favoriser la mise en valeur des ressources humaines. Certaines caractéristiques du plan sont liées aux objectifs du Codex Alimentarius comme la normalisation en matière de santé animale et végétale, les réglementations et les procédures, les normes de qualité applicables au commerce intrarégional et extérieur, le développement des technologies agricoles et l'information sur les marchés.

30. La délégation du Brésil a informé le Comité qu'un soutien sans réserve avait été accordé au Plan d'action de l'Amérique centrale à l'occasion d'une récente visite du Président du Mexique au Brésil. La délégation a également indiqué qu'un traité avait été signé entre le Brésil et l'Argentine en 1989 pour la coopération économique, l'intégration et la suppression des obstacles commerciaux. Un autre traité entre l'Argentine, le Brésil, le Paraguay et l'Uruguay devrait être signé d'ici 1994 prévoyant l'élimination des obstacles commerciaux et l'adoption de procédures et de dispositifs communs de réglementation.

31. La délégation de l'Uruguay a appuyé pleinement cette déclaration et a fait valoir que cette intégration devrait s'appuyer sur les normes Codex.

32. La délégation du Costa Rica a invité les pays de la Région à appuyer les deux plans d'action - Amérique du Sud et Amérique centrale - en ce qui concerne les normes alimentaires et la qualité des aliments.

33. Le Comité est convenu de donner son appui au Plan d'action (PAFCA) et de recommander que les normes Codex soient approuvées et adoptées dans le commerce intrarégional. Le Comité a estimé qu'il fallait accorder une attention particulière à l'adoption de la norme Codex pour l'étiquetage et aux textes Codex qui l'accompagnent.

RAPPORT SUR LES ACTIVITES EN MATIERE DE CONTROLE ET DE SECURITE DES ALIMENTS COMPLEMENTAIRES DES TRAVAUX DE LA COMMISSION (point 6 de l'ordre du jour)

34. Les délégations étaient saisies du document CX/LAC 91/4 (Parties I, II, III).

1. ACTIVITES CONJOINTES FAO/OMS

35. Le Secrétariat a appelé l'attention sur certaines activités présentant un intérêt particulier pour le Comité.

Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA)

36. Le Comité a été informé des principales décisions prises lors des réunions du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires ayant eu lieu depuis sa dernière session (34^{ème} à 38^{ème} sessions du JECFA). Les évaluations ont porté sur les additifs alimentaires, les contaminants et les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments.

37. Le Comité a noté les programmes intensifs du JECFA et de la Réunion conjointe sur les résidus de pesticides, qui ont fourni des avis d'une grande rigueur scientifique à la Commission et à ses organes subsidiaires.

Programme mixte PNUE/FAO/OMS de surveillance de la contamination des denrées alimentaires (GEMS/aliments)

38. Ce programme fait partie des activités en matière de santé du Système mondial de surveillance continue de l'environnement (GEMS) parrainé par le PNUE.

39. Le programme a été lancé en 1976 afin de rassembler et d'évaluer les données concernant plusieurs contaminants prioritaires (pesticides organochlorés et organophosphatés), métaux toxiques et aflatoxines dans certains aliments et dans des échantillons de régime alimentaire total. Ces renseignements permettent d'estimer l'ingestion de contaminants dans l'alimentation et servent de base à l'établissement des limites qui s'y appliquent. Au total, 40 institutions adhèrent actuellement au GEMS/aliments dans 36 pays.

40. Les travaux concernant l'assurance de la qualité des analyses se sont poursuivis afin de favoriser la comparabilité et la qualité des données rassemblées dans le cadre du Programme conjoint. Un rapport sur les études concernant l'assurance de la qualité des analyses de 1985 à 1987 est paru en 1988.

Conférence FAO/OMS sur les normes alimentaires, les substances chimiques dans les aliments et le commerce des denrées alimentaires, Rome, 18-27 mars 1991

41. Le Comité a noté que la Commission du Codex Alimentarius avait recommandé, à sa dix-huitième session en juillet 1989, que la FAO et l'OMS convoquent une Conférence sur les normes alimentaires, afin de donner des orientations au Programme du Codex en vue de sa coopération future avec le GATT. Etant donné que la FAO avait proposé la convocation d'une consultation technique sur les problèmes posés par les importations/exportations alimentaires pour l'exercice 1991 et que l'OMS avait proposé une Conférence FAO/OMS sur les additifs alimentaires et les contaminants, il a été décidé de regrouper ces deux réunions en une seule Conférence générale FAO/OMS. La Conférence devrait se tenir en mars 1991 et regrouper des responsables de haut niveau dans le domaine du contrôle, de la qualité et de la sécurité des aliments.

Consultation mixte FAO/OMS sur l'évaluation des biotechnologies dans la production et la transformation des aliments sous l'angle de leur sécurité, Genève, 5-10 octobre 1990

42. Les biotechnologies peuvent révolutionner l'alimentation humaine sur le plan tant quantitatif que qualitatif. La difficulté est de mettre au point des méthodes appropriées permettant de garantir la sécurité de ces aliments nouveaux issus des biotechnologies et de fournir une base technique solide à l'action entreprise par les services nationaux de réglementation des aliments et le secteur alimentaire. Le Comité a noté que le rapport de la Consultation serait prêt en 1991.

Conférence internationale sur la nutrition

43. Le Comité a pris note qu'une Conférence internationale sur la nutrition devait se tenir sous le parrainage conjoint de la FAO et de l'OMS en décembre 1992. Ses objectifs seront les suivants:

- a) sensibiliser l'opinion à l'importance d'une base nutritionnelle saine pour le développement humain;
- b) formuler des stratégies d'action - dans les foyers, les communautés et les pays ainsi qu'à l'échelle internationale - afin de garantir à tous un bon état nutritionnel;
- c) mobiliser les ressources politiques, humaines et financières nécessaires à cette fin;
- d) axer la quatrième décennie des Nations Unies pour le développement (1991-2000) sur les problèmes de nutrition.

44. Bien que les problèmes les plus graves soient liés aux besoins nutritionnels des pauvres de tous les pays, la Conférence abordera aussi les problèmes nutritionnels des populations relativement favorisées. Son message essentiel sera de mettre en évidence la nécessité d'une approche intégrée et convergente visant à améliorer l'état nutritionnel des groupes qui ne bénéficient pas, sinon marginalement, des avantages nutritionnels procurés par les progrès sociaux et économiques accomplis dans le monde entier.

Observations à propos des activités conjointes FAO/OMS

45. La délégation de l'Argentine a informé le Comité que son pays avait été choisi comme chef de file pour former du personnel de manutention et de surveillance dans les installations d'irradiation des aliments en Amérique latine.

46. Le Comité s'est félicité que les deux Conférences conjointes sur les normes alimentaires et sur la nutrition abordent une gamme aussi vaste de problèmes importants. Il a également demandé que les documents préparés pour ces deux Conférences soient largement distribués aux pays de la Région.

47. En outre, le Comité est convenu de faire valoir aux pays de la Région la nécessité d'une formation et d'une confrontation d'expériences pour une plus vaste application des programmes d'assurance de la qualité des analyses aux laboratoires de la région.

2) RAPPORT SUR LES ACTIVITES DE LA FAO

48. Le représentant de la FAO a informé le Comité que son Organisation continuait d'attacher une grande importance aux activités nationales et régionales concernant le renforcement des systèmes de contrôle des aliments. La coopération technique de la FAO comprend l'octroi d'une aide pour passer en revue les stratégies et les infrastructures nationales de contrôle de la qualité des aliments et pour préparer des avant-projets visant à renforcer les moyens nationaux.

49. Le Comité a été informé de plusieurs types de projets pour lesquels la FAO a accordé un soutien en ce qui concerne les aspects liés au contrôle des aliments, à la surveillance de la contamination alimentaire etc. Pendant la période étudiée, une coopération technique a été fournie aux pays ci-après d'Amérique latine et des Caraïbes: Brésil, Bolivie, Costa Rica, Cuba, Equateur, Mexique, Nicaragua, Uruguay. Une aide est envisagée pour le Belize et la République dominicaine.

50. Le Comité a été informé des différentes activités de formation organisées dans plusieurs pays de la Région, par exemple cours de formation sur la gestion des laboratoires de contrôle des aliments (Costa Rica, mai 1990), atelier international sur la vente ambulante des aliments (Guatemala, octobre 1990) et atelier régional sur les méthodes d'analyse applicables aux aliments contaminés par les radionucléides (Mexique, novembre 1990).

51. Le Comité a noté le grand intérêt manifesté pour ces activités et les efforts déployés pour favoriser les échanges de renseignements et de compétences entre les pays de la Région.

52. Les délégations du Brésil et du Panama ont fait état des avantages procurés par un stage régional FAO de formation sur l'inspection et le contrôle de la qualité du poisson et des produits halieutiques, qui s'est tenu à Fortaleza (Brésil) en 1990.

53. La Délégation du Costa Rica a appelé l'attention sur un décret qui aura pour objet de mettre en place un système d'accréditation des laboratoires et de préparer un manuel de procédure à l'intention des laboratoires accrédités.

54. Le Comité a été informé qu'à l'occasion de l'Atelier international sur la vente ambulante des aliments, qui s'est tenu au Guatemala, un Plan d'action a été proposé pour l'utilisation d'un guide didactique préparé par la FAO au sujet de la vente des aliments sur la voie publique. A la suite de cet atelier, des pays comme la Bolivie, la Colombie, la République Dominicaine et le Pérou ont organisé plusieurs activités de formation à l'aide de ce guide. Il existe un programme vidéo concernant les aliments vendus sur la voie publique en Asie et un autre adapté à la situation de l'Amérique Latine est en préparation.

55. Le Comité a noté que le Projet de code de conduite à l'intention des vendeurs ambulants de denrées alimentaires, préparé par la Commission du Codex Alimentarius, avait été révisé lors de l'Atelier du Guatemala et que des suggestions avaient été formulées en vue de l'améliorer. Le Comité a été informé que la FAO continuerait d'aider les pays et de coordonner leurs efforts en vue d'améliorer les pratiques de manutention des aliments.

56. La FAO a poursuivi ses activités dans le domaine de la contamination alimentaire, en particulier des contaminants qui affectent le commerce international. Le Comité a noté l'importance de l'enquête menée par la FAO à cet égard sur la situation de 28 pays, dont 6 appartenant à la région (Brésil, Equateur, Mexique, Argentine, Chili et Uruguay).

57. Une assistance a été accordée directement à différents pays de la Région en particulier au Brésil, à la Colombie et au Mexique, pour organiser des activités nationales de formation sur le contrôle des importations/exportations alimentaires et sur la contamination des aliments.

58. Un Atelier sur l'analyse des mycotoxines s'est tenu à la Trinité-et-Tobago en avril 1989 à l'intention des pays anglophones des Caraïbes et il a été suivi d'un programme sur l'assurance de la qualité des laboratoires, coordonné par la West Indies University.

59. Plusieurs publications sur le contrôle et la contamination des aliments ont été préparées et distribuées aux pays membres. Un document sur l'analyse des aliments pour la détection des mycotoxines existe désormais en anglais et des manuels sur l'assurance de qualité dans les laboratoires d'analyse chimique et microbiologique des aliments sont en cours de préparation.

60. Le Comité a été informé que le Bureau régional de la FAO pour l'Amérique Latine et les Caraïbes accordait un soutien accru aux activités de contrôle des aliments, notamment des aliments vendus sur la voie publique. En outre, le Bureau a récemment accordé son soutien à une réunion des services centraux de liaison du Codex pour l'Amérique Latine, qui s'est tenue à Santiago (Chili) en décembre 1990. Le Comité a reconnu que de telles réunions devraient se poursuivre à l'avenir et qu'il fallait s'efforcer d'organiser une réunion semblable pour les pays anglophones des Caraïbes.

61. Le Comité a également été informé des efforts déployés par la FAO pour mettre en place le Réseau de formation sur le contrôle des denrées alimentaires en Amérique Latine, comme l'avaient demandé par la sixième Session du Comité de coordination du Codex pour l'Amérique Latine et les Caraïbes, la dixième session du Comité de la FAO sur l'agriculture et la vingt et unième Conférence régionale de la FAO pour l'Amérique Latine et les Caraïbes. Bien que cet avant-projet ait été soumis au PNUD en vue de son financement dans le cadre du cinquième cycle de son Programme régional pour l'Amérique Latine, une décision à ce sujet doit encore être prise. Le Comité a souligné l'importance de ce projet pour la région et il est convenu de demander au coordonnateur

régional d'adresser une requête au PNUD de New York, de la part du Comité, afin qu'il envisage favorablement cette proposition. Il a aussi été convenu que le Brésil, le Costa Rica, le Chili et le Mexique - pays prévus pour accueillir les stages régionaux de formation - ainsi que les autres pays de la Région devraient manifester au PNUD leur intérêt et leur appui à ce projet.

3) RAPPORT SUR LES ACTIVITES DE L'OMS

63. Le représentant de l'OMS a fait un rapport sur les activités mondiales et interrégionales de son Organisation. Il a insisté sur l'intérêt que porte l'OMS à l'éducation sanitaire et à la sécurité des aliments, qui sont parmi les facteurs les plus importants pour prévenir les maladies d'origine alimentaire. Plusieurs conférences ont été organisées sur ce thème, l'une des principales étant la Conférence interrégionale sur l'éducation sanitaire et la sécurité des aliments, qui s'est tenue à Islamabad (Pakistan) en 1990. Plusieurs publications récentes de l'OMS ont été consacrées à ce thème.

64. L'OMS encourage la recherche et la formation sur l'application des points de contrôle critiques pour l'analyse des risques (HACCP), afin de garantir la sécurité des aliments lors de leur préparation à la maison ou de leur transformation dans les petites et moyennes entreprises. Elle encourage aussi l'éducation sanitaire sur la base des résultats obtenus à partir du système HACCP.

65. Une Equipe spéciale sur les approches intégrées à l'éducation sanitaire et à la sécurité des aliments s'est réunie à Genève, du 3 au 7 décembre 1990. Elle a demandé que l'OMS organise et mette au point un projet spécial visant à intégrer les aspects liés à la sécurité des aliments aux activités ayant une importance primordiale sur le plan sanitaire, notamment par le biais de l'éducation en matière de santé et de la participation communautaire.

66. En coopération avec le GTZ (Office allemand de la coopération technique), le Conseil industriel pour le développement et d'autres organisations, l'OMS élabore des projets spéciaux ayant pour objet de promouvoir l'éducation sanitaire en matière de sécurité des denrées alimentaires. Les pays où ces projets ont le plus progressé sont la République dominicaine et le Pakistan.

67. Le Comité a été informé des activités entreprises pour promouvoir la surveillance épidémiologique des maladies d'origine alimentaire dans toutes les régions. Les principales activités sont axées sur la mise en place d'une banque de données concernant les maladies transmises par les aliments à l'échelle mondiale et la création de réseaux nationaux et régionaux pour la surveillance épidémiologique de ces maladies.

68. Une Consultation s'est tenue du 3 au 17 novembre 1989, à Newherberg (Allemagne), sur la sécurité d'emploi du matériel de surveillance aux rayons X pendant l'inspection douanière des livraisons alimentaires. Le rapport est publié dans le Bulletin OMS, vol. 68 (3), 1990.

69. Quatre importantes consultations d'experts ont eu lieu sur les thèmes suivants: 1) Répercussions sur la santé publique des maladies zoonotiques transmises par les fruits de mer, 2) Enquête sur les nouvelles méthodes d'abattage visant à réduire la contamination croisée, 3) Urgence épidémiologique de la salmonellose transmise par la volaille et les oeufs, 4) Contrôle de la salmonellose au niveau des exploitations. Le Comité a noté que les rapports de ces consultations seraient publiés.

4) RAPPORT SUR LES ACTIVITES DE L'ORGANISATION PANAMERICAINE DE LA SANTE

70. Le Comité a noté que le Programme régional de coopération technique sur la protection alimentaire, lancé en 1986, serait suivi d'un programme de santé publique vétérinaire.

71. La Colombie, le Guatemala, la Guyane, la Jamaïque, le Panama, le Mexique, le Paraguay et le Venezuela ont bénéficié d'une coordination technique directe pour l'élaboration de programmes intégrés de protection de l'alimentation.

72. L'OPS a participé à l'organisation du Séminaire sur la science et la technologie alimentaires pour l'Amérique Latine, qui s'est tenu au Costa Rica, ainsi que de l'Atelier andin de législation alimentaire, qui s'est tenu au Pérou en collaboration avec le Gouvernement espagnol. Un ouvrage sur la législation alimentaire en Amérique Latine a été publié à la suite de l'Atelier FAO/OPS tenu au Mexique.

73. Afin de renforcer les services d'analyse, le Laboratoire d'analyse des résidus du CEPANZO a formé 14 fonctionnaires venus de l'Argentine, de la Colombie, du Honduras, du Mexique, du Paraguay et du Venezuela. Un réseau de laboratoires a été mis en place à l'intention des pays francophones des Caraïbes. Une aide a été accordée au Mexique pour organiser un cours sur les points de contrôle critiques pour l'analyse des risques, un stage sur le contrôle de la qualité dans les laboratoires d'analyse microbiologique des aliments et un séminaire national sur l'irradiation des aliments. Un document concernant la création du Réseau de laboratoires d'analyse des aliments en Amérique Latine a été mis au point.

74. Des cours ont été organisés au CEPANZO (Centro Panamericano de Zoonosis) sur l'inspection du poisson, des fruits de mer et des produits carnés. Parallèlement, l'OPS a continué d'assumer le secrétariat de la Commission d'inspection vétérinaire dans les pays de la Région de Rio de la Plata: Argentine, Brésil, Paraguay et Uruguay (CINVEC).

75. Le Comité a été informé que deux réunions du Groupe de travail sur la surveillance épidémiologique des maladies d'origine alimentaire étaient organisées en République dominicaine et en Argentine, en vue de la création d'un Réseau sur la surveillance épidémiologique de ces maladies en Amérique Latine (RELAVETA). L'Argentine, le Brésil, la Colombie, Cuba, la République dominicaine, le Mexique et le Venezuela participent à ce réseau et d'autres pays ont décidé d'y adhérer. En outre, un cours international s'est tenu à Cuba sur la surveillance épidémiologique des maladies transmises par les aliments et un atelier a eu lieu au Guatemala sur l'intoxication paralytique par fruits de mer, qui servira de base à la mise en place d'un système de surveillance pour maîtriser ce problème. Un soutien a également continué d'être accordé au projet sur la ciguatera en République dominicaine. Enfin, un manuel a été publié sur les maladies transmises par les aliments. Ces cours se répéteront en 1991. Un appui a été donné pour organiser au Guatemala une semaine sur la protection des aliments, comprenant la formation des vendeurs ambulants et une vaste campagne d'éducation à la radio et à la télévision.

76. Les délégations de l'Argentine, de la Colombie, du Costa Rica, de la République dominicaine, de l'Equateur, du Guatemala et du Panama ont remercié l'OPS et l'OMS du concours précieux qu'ils apportent à leurs pays.

77. Plusieurs délégations - Argentine, Belize, Colombie, Cuba, El Salvador, Guatemala, Panama et République dominicaine - ont déclaré leur satisfaction à l'OPS et

à l'OMS pour les activités que ces organisations mènent dans la région. Certaines d'entre elles ont exposé brièvement les activités réalisées dans leurs pays.

78. Le Comité s'est félicité des travaux de la FAO et de l'OPS/OMS dans la région et a demandé à ces organisations de poursuivre leur action.

5). RAPPORT DU SEPTIEME SEMINAIRE DE L'AMERIQUE LATINE ET DES CARAIBES SUR LA SCIENCE ET LA TECHNOLOGIE ALIMENTAIRES - "L'ALIMENTATION AU SERVICE DE LA PAIX" (San José. Costa Rica, avril 1989)

79. Le Président a informé les délégués des principaux thèmes abordés par le séminaire et des recommandations qu'il a formulées, notamment la proposition visant à mettre en place un Réseau ibéro-américain sur la législation alimentaire avec le soutien du Gouvernement espagnol et de l'OPS.

80. Le Comité a reconnu l'importance de ces recommandations pour la région et il a incité les pays de la Région à participer activement à leur mise en oeuvre.

6) RAPPORTS D'AUTRES ORGANISATIONS

81. Le Représentant de l'Espagne a transmis les remerciements de son gouvernement pour l'invitation à la session. Il a ensuite présenté brièvement les activités effectuées par le Ministère de la santé et de la consommation par l'intermédiaire de l'Institut de coopération ibéro-américain (ICI), de l'OPS et des organisations qui ont accueilli les stages - ICAP (Guatemala), INDOTEC (République dominicaine) et CLELBA (Pérou).

82. L'orateur a rappelé que le premier et le deuxième cours sur l'hygiène alimentaire et la technologie des aliments pour l'Amérique Centrale et les Caraïbes avaient eu lieu & Santo Domingo (République dominicaine) en 1989 et 1990, et qu'un Séminaire/Atelier sur la législation alimentaire des pays andins s'était tenu à Lima (Pérou) en novembre 1990.

83. Grâce à ces activités, on a pu identifier un certain nombre de domaines qui auront besoin d'une assistance dans le cadre d'un Programme de coopération entre l'ICI et l'OPS, notamment la mise en place du Réseau ibéro-américain de législation alimentaire (RIOA) et le renforcement des activités multidisciplinaires sur la législation alimentaire.

84. On a également évoqué les activités effectuées par le Ministère espagnol de l'économie et de l'agriculture en coopération avec la FAO et certains pays de la Région sur la certification des denrées d'exportation prioritaires au Costa Rica, au Brésil, en Colombie, au Chili et en Argentine.

85. Le représentant de l'ICAITI a brièvement exposé les activités de son organisation, notamment les services qu'elle fournit à l'industrie. Des services ont également été consentis à la Comisión Guatemalteca de Normas dans le domaine de la normalisation alimentaire, des méthodes d'analyse, de l'étiquetage, de la formation aux bonnes pratiques de fabrication, etc. L'orateur a plus particulièrement évoqué les activités visant à harmoniser les normes ICAITI et COPANT avec celles du Codex.

86. Le représentant de la CARICOM a rappelé les problèmes qui se posent aux pays anglophones des Caraïbes dans la mise en oeuvre des activités liées au contrôle et à la normalisation des aliments et il a souligné qu'on s'était efforcé d'avoir recours aux normes Codex.

RAPPORT INTERIMAIRE SUR LA MISE EN OEUVRE DES RECOMMANDATIONS DU PREMIER ATELIER FAO/OPS SUR LES PROGRAMMES DE CONTROLE DES EXPORTATIONS/IMPORTATIONS ALIMENTAIRES ET DE PROTECTION DES ALIMENTS POUR L'AMERIQUE LATINE ET LES CARAIBES ET DU QUATRIEME ATELIER SUR LA NORMALISATION ET LA SANTE (Point 7 de l'ordre du jour)

87. Le Comité était saisi du document CX/LAC 91/5, qui analyse et résume les conclusions du questionnaire distribué par le Coordonnateur régional pour donner suite à la recommandation de l'atelier, qui s'est tenu en février 1989, avant la sixième session du CCLAC. En présentant le document, le Président a noté que les recommandations avaient été largement suivies dans la région et il a fait observer qu'une aide était nécessaire dans deux grands domaines, à savoir:

- a) Mettre en place un système d'échange de renseignements et de consultations (TCDC) en vue de faciliter une solution rapide en cas de rejets et formuler des recommandations appropriées en ce qui concerne les problèmes communs au contrôle des exportations et des importations alimentaires.
- b) Organiser des ateliers et des stages de formation sur l'emballage, le conditionnement et le transport des denrées alimentaires.

88. La délégation de l'Uruguay a indiqué qu'il convenait d'utiliser les infrastructures et les compétences disponibles dans la région pour organiser les ateliers.

89. La délégation de Cuba a informé le Comité des activités qui ont fait suite, dans son pays, à l'Atelier sur les importations/exportations.

90. La délégation du Mexique a souligné l'importance d'un contrôle des importations/exportations alimentaires et la nécessité d'harmoniser les critères appliqués dans les services chargés de la certification des exportations. La délégation a présenté brièvement une proposition visant à inclure les programmes de certification dans les activités de la Commission du Codex Alimentarius. Le Comité a décidé d'examiner cette proposition en détail dans le cadre du point 9, mais plusieurs délégations ont donné brièvement leur avis à ce sujet.

91. La délégation de l'Uruguay a appuyé la proposition mexicaine et a souligné que la certification des laboratoires de contrôle des denrées alimentaires était importante pour faciliter les échanges régionaux et internationaux.

92. La délégation de Cuba a donné son accord de principe à la proposition du Mexique et a souligné combien l'harmonisation des normes alimentaires dans la région était importante pour la certification des exportations.

93. La délégation de l'Argentine a informé le Comité de l'accord de coopération économique signé entre son pays et le Brésil en rappelant l'importance, à cet égard, d'une harmonisation des normes alimentaires à partir des normes recommandées par le Codex Alimentarius.

94. La délégation du Mexique a suggéré qu'à l'avenir, le Comité s'attache davantage à rechercher les causes du rejet des exportations dans la région et qu'il envisage la mise en place d'une banque de données à ce sujet. En outre, la délégation a souligné qu'il était urgent de créer un dispositif d'alarme pour aviser les pays et suivre les livraisons ayant été rejetées.

95. Après les délibérations sur ce point, le Comité est convenu de considérer la certification des importations/exportations comme une activité prioritaire du Comité à l'avenir.

96. Le Secrétariat a informé le Comité des principales activités mises en oeuvre par la FAO à la suite de l'Atelier sur le contrôle des importations/exportations alimentaires.

97. Le Comité a été informé des résultats d'une étude sur les principaux contaminants qui affectent le commerce international des denrées alimentaires, effectuée par la FAO avec le soutien du Gouvernement finlandais. Il apparaît clairement, d'après cette étude, que les lois et réglementations alimentaires diffèrent considérablement d'un pays à l'autre, de même que les certificats obligatoires, les déclarations à produire par les pays exportateurs et le degré de complexité des organismes de contrôle des aliments chargés de faire respecter les règlements statutaires. En outre, l'étude indique que l'on manque de données fiables sur les rejets, les saisies, les exigences précises en matière de certification, etc. En conclusion, elle estime qu'il faudrait envisager de créer, au sein de la FAO, un centre d'information pour répondre à ces besoins et accroître l'assistance accordée aux pays par l'Organisation pour gérer leurs programmes de contrôle des importations/exportations alimentaires.

98. Le Comité a également été informé du soutien accordé par la FAO aux pays membres pour l'organisation d'ateliers et de stages nationaux de formation sur les importations/exportations, la mise en oeuvre de projets concernant la certification des produits d'exportation non traditionnels au Costa Rica et la préparation d'une nouvelle version d'un manuel sur le contrôle des exportations alimentaires.

99. Le Comité a noté les conclusions qui se dégagent du questionnaire et il a reconnu la nécessité d'un système mondial d'information sur les exportations/importations de denrées alimentaires. Il est convenu de recommander que cet objectif soit jugé prioritaire par la Conférence sur les normes alimentaires, les substances chimiques dans les aliments et le commerce des denrées alimentaires. Le Comité a également décidé de demander à la FAO/OPS d'aider la région à organiser des ateliers de formation sur le conditionnement, l'emballage et le transport des denrées alimentaires.

Rapport intérimaire sur la mise en oeuvre des recommandations du quatrième Atelier sur la normalisation alimentaire et la santé

100. Le Comité était saisi du document CX/LAC 91/5-Add. 2, qui analyse et résume les conclusions du questionnaire distribué par le Coordonnateur régional pour donner suite aux recommandations du quatrième Atelier, qui s'est tenu avant la sixième session du Comité de coordination pour l'Amérique Latine et les Caraïbes.

101. En présentant le document, le Président a noté que ces recommandations ont été largement suivies par les pays. On a pu identifier plusieurs domaines dans lesquels une aide serait nécessaire, à savoir:

- a) Utilisation et manutention correctes des pesticides
- b) Détection des résidus de pesticides dans les aliments
- c) Utilisation de plans d'échantillonnage pratiques et faciles à appliquer, tels que ceux recommandés par la Commission internationale sur les spécifications microbiologiques pour les aliments ou par le Codex.

102. L'Argentine, le Brésil, le Costa Rica, le Guatemala, la Colombie et divers autres pays ont appuyé l'organisation de ces ateliers.

103. Le Belize, la Colombie, Cuba, le Chili, Panama et le représentant de la CARICOM ont noté les progrès réalisés dans leurs pays en matière de contrôle des

pesticides et les délégations du Chili et de Cuba ont distribué certains documents aux délégués.

104. Le représentant de l'OPS a signalé que l'ouvrage intitulé "Conditions of Health in the Americas" comprenait un chapitre sur les effets nocifs des pesticides.

105. Le Secrétariat a informé le Comité des activités menées par la FAO dans le domaine des pesticides.

106. Le représentant de l'OMS a mis en garde les délégués contre la situation peu satisfaisante de la région en ce qui concerne l'établissement de critères microbiologiques pour les aliments.

107. Le représentant de l'OPS a signalé les progrès réalisés dans la surveillance épidémiologique des maladies d'origine alimentaire, ainsi que la mise en place du Réseau latino-américain pour la surveillance de ces maladies.

108. Le Comité a été informé par certaines délégations de la situation actuelle des systèmes nationaux de surveillance sur les maladies transmises par les aliments.

109. Le Comité a noté les conclusions du questionnaire établi à la suite du quatrième Atelier sur la normalisation et la santé et il a approuvé l'organisation des ateliers énumérés au paragraphe 101.

POINT DE LA SITUATION CONCERNANT LE CONTROLE DES CONTAMINANTS ET DES RESIDUS DANS LE COMMERCE INTERNATIONAL
(Point 8 de l'ordre du jour)

110. Le Secrétariat a présenté le document correspondant à ce point de l'ordre du jour (CX/LAC 91/6), où sont résumées les mesures les plus récentes prises par le Codex au sujet de certains contaminants. Le Comité a été informé des teneurs indicatives proposées pour les aflatoxines dans l'alimentation humaine et animale, de la récente évaluation toxicologique effectuée par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires pour la patuline et l'ochratoxine et de la demande d'observations adressée par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants pour savoir s'il fallait établir des limites maximales pour ces deux mycotoxines. On a présenté sous forme de tableau l'état d'avancement des évaluations et les concentrations maximales de résidus de 21 médicaments vétérinaires. En outre, le Comité a été informé que l'on se proposait de transformer en limites permanentes les limites indicatives Codex pour les radionucléides.

111. La délégation de l'Argentine a informé le Comité que des limites pour Pu-239, Sr-90, Cs-134 et Cs-136 avaient été examinées à l'occasion d'un atelier qui s'est tenu en décembre 1990. La délégation a suggéré que chaque pays entreprenne des études conjointes avec les trois grandes institutions spécialisées - Banté, agriculture et énergie atomique - dont les points de vue ne coïncident pas toujours.

112. La délégation du Brésil a réaffirmé le point de vue exprimé à l'occasion du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants, à savoir que les éventuelles limites fixées pour les mycotoxines devraient être rattachées à des plans d'échantillonnage et à des méthodes spécifiques d'analyse, comme c'est le cas des limites actuellement proposées.

113. La délégation du Pérou a fait savoir que son pays contrôlait l'entrée sur son territoire des produits (dons ou importations) contaminés par les radionucléides en fixant à 70 Bq/l pour le lait et à 600 Bq/kg pour les autres aliments contaminés la limite maximale concernant Cs-134.

114. La délégation du Venezuela a appuyé la déclaration du Brésil (par. 112) et elle a également fait observer qu'en raison des conditions locales, la teneur indicative de 10 µg/kg suggérée par le Codex était plu réaliste et que celle des Etats-Unis (20 /µg/kg) était plus facile à respecter.

115. Les délégations du Guatemala et de la Colombie ont appuyé la position du Brésil concernant les plans d'échantillonnage pour les aflatoxines et elles ont également reconnu, avec le Venezuela, qu'il fallait maintenir la limite de 20 µg/kg pour les aflatoxines.

116. La délégation de Cuba a elle aussi appuyé la déclaration brésilienne et fait savoir que son pays avait établi ses propres limites pour les aflatoxines, ainsi que pour certains additifs alimentaires et pesticides. Le système national de surveillance des denrées alimentaires englobe les radionucléides. La délégation a remercié la FAO/OPS de l'aide apportée à l'Atelier sur le contrôle des exportations/importations alimentaires.

117. La délégation du Costa Rica a informé le Comité que plusieurs contaminants faisaient l'objet d'une surveillance. Son pays applique une limite de 20 µg/kg pour les aflatoxines dans le maïs et un vaste programme de surveillance des aflatoxines a été mis en oeuvre par le secteur. Son pays a adopté les limites indicatives Codex. De nombreuses activités sont menées pour surveiller les résidus de pesticides dans les légumes et les produits carnés. On s'est efforcé plus particulièrement de former le personnel chargé d'appliquer les pesticides et d'éduquer les consommateurs.

118. Le Comité a décidé d'appuyer l'élaboration de limites pour la patuline et l'ochratoxine par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants. Le Comité a également souligné que les limites maximales pour les mycotoxines dans l'alimentation humaine et animale devraient être rattachées à des plans et des méthodes d'échantillonnage appropriés. Le Comité est convenu que la formation de personnel technique à l'échantillonnage et à l'analyse des contaminants devait demeurer une activité prioritaire.

RAPPORT DE L'ATELIER CONJOINT FAO/OPS SUR LA PREVENTION ET LE CONTROLE DES MYCOTOXINES EN AMERIQUE LATINE ET AUX CARAIBES (Point 8a de l'ordre du jour)

119. Le Secrétariat a présenté le document de séance N° 4, qui contient un bref rapport de l'Atelier organisé à San José (Costa Rica), le 23 février 1991, avec la participation de 60 spécialistes venus de 22 pays de la Région.

120. L'Atelier avait pour principaux objectifs d'examiner, sous l'angle économique et sanitaire, la contamination de l'alimentation humaine et animale par les mycotoxines et de proposer des mesures prioritaires en vue de prévenir et de contrôler les mycotoxines, en fonction des besoins de la Région. Le programme du cours prévoyait des conférences et des débats. Les recommandations formulées par l'Atelier ont été portées à la connaissance du Comité (Annexe II du présent rapport).

121. La délégation de Cuba a souligné l'importance de cet Atelier et des mesures qui y ont fait suite pour le contrôle des mycotoxines dans les pays de la Région. La délégation a souligné la nécessité d'organiser des stages de formation en faisant appel aux ressources nationales et régionales. L'évaluation de la situation devrait également porter sur des mycotoxines autres que les aflatoxines, car ces dernières ne sont pas les plus importantes pour la Région.

122. La délégation de l'Argentine a appuyé les recommandations de l'Atelier et déclaré que les évaluations du degré de contamination devraient porter sur l'ensemble des mycotoxines.

123. La délégation du Mexique a appelé l'attention du Comité sur la nécessité d'organiser des ateliers consacrés aux méthodes d'analyse, avec la participation de laboratoires et d'instituts spécialisés aux Etats-Unis, au Canada et dans d'autres pays. La délégation a également informé le Comité d'un projet de trousse d'analyse pour les mycotoxines préparées par un institut mexicain et elle a offert de mettre ces trousse & la disposition de la FAO/OPS pour leurs projets.

124. La délégation du Guatemala a insisté sur la nécessité de former les techniciens de la région à l'échantillonnage et à l'analyse des mycotoxines autres que les aflatoxines.

125. La délégation du Venezuela a souligné l'importance de la contamination par les mycotoxines et la nécessité d'améliorer les mesures de prévention et de contrôle dans la région.

126. Le Comité a noté avec satisfaction que l'Atelier avait été très bien organisé et il a exprimé ses félicitations à tous les responsables. On a également remercié la FAO et l'OPS de leur concours.

127. Le Comité est convenu d'approuver les recommandations de l'Atelier et d'examiner, à sa prochaine session, les mesures mises en oeuvre par les pays de la Région pour y donner suite. Ces recommandations sont reproduites à l'Annexe II. Le Comité est également convenu de recommander que l'on envisage d'organiser d'autres ateliers sur les méthodes d'échantillonnage et d'analyse conjointement avec des laboratoires spécialisés, notamment aux Etats-Unis et au Canada. Le Comité a exhorté les pays à donner suite aux recommandations de l'Atelier et il a remercié la FAO, l'OPS et les autorités nationales d'avoir contribué à son organisation.

RAPPORT SUR LES NEGOCIATIONS COMMERCIALES D'URUGUAY (Point 9 de l'ordre du jour)

128. Le Secrétariat a présenté le document correspondant à ce point de l'ordre du jour (CX/LAC 91/7) et il a rappelé l'état d'avancement des négociations jusqu'au moment où elles se sont interrompues, en décembre 1990.

129. Le GATT a entrepris ce cycle de négociations à Punta del Este (Uruguay) en septembre 1986. Les ministres des pays membres se sont réunis en avril 1988 pour discuter des règlements sanitaires et phytosanitaires, qui constituent un domaine dans lequel des pratiques déloyales risquent de compromettre les principes du GATT. La Conférence finale interministérielle des négociations d'Uruguay a été suspendue le 7 décembre 1990 et il a été décidé de reprendre les négociations début 1991.

130. La décision sur les mesures sanitaires et phytosanitaires proposée par le GATT reconnaît essentiellement que les pays ont certes le droit de prendre des mesures sanitaires et phytosanitaires pour protéger la vie de l'homme, des animaux et des plantes, mais que ces mesures devraient être appliquées uniquement dans la mesure nécessaire pour atteindre leur objectif et être compatibles avec les progrès scientifiques reconnus. En outre, le projet de décision exige que les mesures sanitaires et phytosanitaires ne soient pas appliquées d'une manière telle qu'elles risquent de créer des obstacles arbitraires, déguisés ou injustifiables au commerce international.

131. La décision fait une place privilégiée aux pays en développement en demandant instamment qu'une aide soit accordée aux pays les moins développés, afin de leur permettre d'appliquer convenablement des mesures sanitaires et phytosanitaires.

132. Même si les Négociations d'Uruguay devaient échouer, en définitive, pour des raisons n'ayant aucun lien avec les mesures sanitaires et phytosanitaires, elles auront reconnu de façon durable les mérites des principes généraux du Codex Alimentarius, qui tendent aux mêmes objectifs mais de façon non contraignante. En outre, il sera encore plus nécessaire de renforcer les travaux de la Commission du Codex Alimentarius.

133. La délégation de l'Argentine a appelé l'attention du Comité sur l'incompatibilité qui existe entre, d'une part, le respect des normes alimentaires visant à protéger le consommateur et, d'autre part, la faiblesse générale des prix des produits agricoles entretenue par les subventions. La délégation a souligné les conséquences négatives de ces subventions pour la région et a rappelé la précédente recommandation approuvée par le Comité, par laquelle il est demandé aux pays industrialisés importateurs de traiter de la même façon les denrées importées et la production intérieure (ALINORM 89/36, par. 86.5). La délégation a proposé que, dans le nouveau cycle de négociations du GATT, les pays membres de la région s'efforcent de sauvegarder l'économie régionale, en essayant de résoudre les problèmes posés par les subventions et la distorsion des échanges, notamment la rigueur des exigences en matière de santé animale et végétale. Cela permettrait d'intensifier les échanges internationaux des pays en développement, en particulier dans la région de l'Amérique latine et des Caraïbes.

134. La délégation du Brésil a partagé l'avis de l'Argentine.

135. La délégation du Mexique a appelé l'attention du Comité sur le chapitre consacré au traitement spécial et différentiel pour les pays en développement dans l'Accord sur les obstacles techniques au commerce. Elle a fait observer que ce traitement spécial est décrit uniquement en termes généraux, sans qu'il y soit fait référence de façon plus spécifique dans le reste du document, et que l'on ne précise pas comment il devrait être considéré par les pays en développement.

136. Le Comité a approuvé la proposition de l'Argentine et a manifesté son appui à la collaboration entre la Commission du Codex Alimentarius et le GATT.

137. La délégation de l'Argentine a rappelé un précédent document présenté à la session d'avril 1989 du Comité du Codex sur les Principes généraux (CX/GP 89/6), dans lequel étaient formulées certaines recommandations de base concernant les relations entre la Commission et le GATT. A son avis, ce document devrait être pris en considération lors de toute coopération future entre les deux organisations. Il y était notamment recommandé d'éviter un chevauchement des activités et d'envisager une révision et une meilleure utilisation, par la Commission du Codex Alimentarius, du mécanisme de notification en vue de favoriser les échanges d'informations (ALINORM 89/33, par. 29 et Annexe V).

138. En réponse à une demande de la délégation du Mexique, le représentant de l'Espagne a donné des informations au Comité sur les institutions de la CEE et leur fonctionnement, les procédures de normalisation, le principe de la libre circulation des marchandises et les dispositifs de sécurité.

139. Se référant à la proposition formulée précédemment par le Mexique (par. 90, point 7 de l'ordre du jour), le représentant de la CARICOM s'est déclaré d'accord sur le

principe et a vivement préconisé l'établissement de labels régionaux qui seraient reconnus par les autres pays. Le représentant a demandé instamment que de tels labels soient adoptés dans la région de l'Amérique latine et des Caraïbes avant l'instauration du Marché commun européen en 1992.

140. Le Mexique a appuyé la déclaration du Représentant de la CARICOM et il a rappelé que sa proposition tenait compte, au-delà des activités régionales, des conditions propres aux pays en développement.

141. En présentant le document de séance No. 8 dans lequel figure sa proposition, la délégation du Mexique a indiqué que, compte tenu des objectifs de la Commission du Codex Alimentarius et des problèmes auxquels se heurtent la plupart des pays membres pour s'efforcer de les atteindre, elle proposait que le Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, en outre ses travaux de normalisation, soit autorisé à devenir un organe international de certification. Les énormes difficultés rencontrées par les pays en développement dans ce domaine devraient faire l'objet d'une attention particulière, étant donné que ces pays représentent environ 70 pour cent des membres de la Commission.

142. La délégation a en outre fait observer que, dans les conditions actuelles, il était peu probable que ces pays puissent harmoniser dans un délai raisonnable leurs normes et leurs réglementations techniques avec les normes internationale set procède ensuite à la mise en place des infrastructures nécessaires pour garantir u. système fiable de certification (métrologie, accréditation des laboratoires et programmes de certification). En outre, à supposer que les pays réussissent dans cette entreprise, il leur reste encore un long chemin à parcourir avant que leurs systèmes de certification soient reconnus par les pays membres où résident, sans doute, leurs principaux intérêts commerciaux. Si la Commission acceptait de jouer un rôle plus actif à cet égard, cela garantirait la loyauté des échanges et la protection de la santé du consommateur - objectifs qui sont, encore une fois, au premier rang des préoccupations de la Commission.

143. La délégation mexicaine a proposé le programme d'action ci-après à la Commission:

- offrir des services de certification à tous les pays membres de la Commission du Codex Alimentarius, soit en les aidant à créer leurs propres services soit en reconnaissant et en supervisant les systèmes nationaux en place;
- établir un symbole ou un label de conformité avec les normes et codes Codex et autoriser son emploi;
- fournir sur demande une aide aux pays membres, pour leur permettre de respecter les normes et codes Codex et d'obtenir des renseignements sur l'acceptation des normes et codes Codex par les autres pays;
- en cas de non acceptation, demander aux pays importateurs les raisons de leur refus total ou partiel, des normes ou codes Codex, communiquer ces renseignements aux pays exportateurs et fournir à ces derniers une assistance technique sur la procédure à suivre pour contester la non-acceptation;
- délivrer des certificats de conformité aux normes et codes Codex;
- préparer des programmes de travail annuels et les soumettre à la Commission, en la tenant informée périodiquement;

- préparer son budget opérationnel et le soumettre à la FAO et à l'OMS.

144. Les délégations du Pérou, du Brésil, du Nicaragua, du Costa Rica et de l'Uruguay ont appuyé la proposition du Mexique.

145. Le Secrétariat a noté la vaste adhésion dont a fait l'objet la proposition mexicaine et a informé le Comité qu'un changement aussi radical dans les travaux de la Commission du Codex Alimentarius devait faire l'objet d'un examen approfondi à différents niveaux. Le Secrétariat a souligné que la prochaine Conférence sur les normes alimentaires, les substances chimiques dans les aliments et le commerce des denrées alimentaires constituerait une instance appropriée pour aborder la question.

146. Le représentant de l'OMS a rappelé que la certification est une activité familière à l'OPS et il a indiqué que la Commission pourrait certes apporter son concours aux pays de la Région, mais que la portée d'un tel engagement devrait être étudiée à un autre niveau. Il a déclaré qu'un certain nombre de questions, de même que les nouvelles politiques et les exigences des pays de la Région, pourraient être examinées lors de la Conférence mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, les substances chimiques dans les aliments et le commerce des denrées alimentaires. Le représentant a également cité certains documents préparés à l'intention de la Conférence et traitant de la participation de la Commission aux activités de certification.

147. Le Comité est convenu de recommander que la Conférence mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, les substances chimiques dans les aliments et le commerce des denrées alimentaires envisage la possibilité que la Commission du Codex Alimentarius entreprenne un programme de certification, qui offrirait ses services à tous les pays membres conformément à la proposition figurant au paragraphe 143 du présent rapport.

148. Le Comité est également convenu de proposer que le Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires étudie le dispositif le plus approprié pour mettre en place, dans un délai raisonnable, ce programme de certification destiné à desservir tous les pays membres.

AVANT-PROJET REVISE DE NORME CODEX MONDIALE POUR LE SUCRE BRUT **(Point 10 de l'ordre du jour)**

149. La délégation de Cuba a présenté le document correspondant à ce point de l'ordre du jour (CX/LAC 91/8), dans lequel figure le projet révisé, et elle a rappelé que l'initiative de la norme revenait au CCLAC.

150. A sa sixième session (1989), le CCLAC avait examiné un avant-projet de norme mondiale pour le sucre brut. Le Comité avait été informé par la délégation de Cuba qu'en raison des importants changements apportés aux méthodes d'analyse des sucres, certaines des dispositions de la norme étaient devenues caduques. Le Comité a décidé de demander à la délégation de Cuba de revoir la norme, en consultation avec le Comité du Codex sur les sucres. Des observations sur le projet de norme ont été demandées par la circulaire CL 91/23-LAC.

151. Le Président a invité les délégations à formuler des observations et a rappelé la décision de la Commission, à savoir qu'à partir de l'étape 4, l'élaboration de la norme incombait au Comité du Codex sur les sucres (ALINORM 89/40, par. 171-173).

152. La délégation du Mexique a fait part des préoccupations de l'industrie sucrière de son pays, selon laquelle les critères de qualité figurant dans le projet de norme ne suffisent pas à caractériser entièrement le sucre brut. Elle a suggéré qu'on y insère de

nouvelles dispositions qui n'ont pas été proposées jusqu'à présent. Ces dispositions sont d'une grande importance pour le commerce du sucre brut destiné à être raffiné.

153. La délégation du Venezuela a appuyé sans réserve la proposition de la délégation mexicaine et a souligné plus particulièrement l'importance des dispositions concernant la granulométrie, ainsi que les critères microbiologiques applicables aux levures, et moisissures et à *Leuconostoc*.

154. La délégation du Costa Rica a approuvé le texte proposé et suggéré d'ajouter à la norme des dispositions pour les additifs.

155. La délégation du Brésil a proposé que la section sur les méthodes d'analyse soit révisée et mise à jour et que l'on envisage d'inclure dans la norme les méthodes publiées par l'ICUMSA.

156. Outre ces observations, les délégations du Mexique, du Panama, du Venezuela et du Brésil ainsi que l'observateur de la CARICOM ont formulé des propositions précises et circonstanciées au sujet de différentes sections du projet de norme. Le Secrétariat leur a suggéré de transmettre ces observations par écrit au Comité du Codex sur les sucres.

157. Le Comité s'est inquiété d'un retard possible dans l'élaboration ultérieure de la norme en raison de l'ajournement sine die du Comité du Codex sur les sucres.

158. Le Comité est convenu de recommander que le Comité du Codex sur les sucres poursuive l'élaboration du texte à l'étape 4 conformément à la décision de la Commission (dix-septième session, ALINORM 87/39, par. 320). La norme figure à l'Annexe III du présent rapport.

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

159. Le Comité était saisi du document CX/LAC 91/9, qui retrace l'élaboration du code par le CCLAC et les délibérations à ce sujet au sein de la Commission et d'autres comités du Codex.

160. A la sixième session du Comité de coordination du Codex pour l'Amérique latine et les Caraïbes, la délégation du Pérou a présenté une version entièrement remaniée du Code. Le Comité est convenu de distribuer ce texte révisé pour observations à l'étape 3 de la Procédure Codex (ALINORM 89/36, par. 105, 108 et Annexe III, CL 1989/18-LAC, CL 1990/23-LAC).

161. A sa dix-huitième session (juillet 1989), la Commission du Codex Alimentarius a décidé que l'avant-projet de Code serait distribué à l'étape 3 et que le Comité du codex sur l'hygiène alimentaire serait chargé d'élaborer les dispositions essentielles d'un Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments vendus sur la voie publique, ainsi que de coordonner les travaux relatifs aux versions régionales de ce code.

162. Le Comité de coordination pour l'Asie a également abordé ce sujet à sa septième session (février 1990) et a mis au point son propre code d'usages. Le Comité de coordination pour l'Afrique a formulé des observations sur les deux textes et a vivement préconisé l'élaboration d'un code pour la vente ambulante des aliments.

163. Monsieur Juan Cuellar (Colombie), coordonnateur du Groupe de rédaction précédemment créé (voir par. 14), a présenté la version révisée du code d'usages sur la base du texte figurant à l'Annexe IV du document ALINORM 89/36.

164. Le projet de code a été remanié compte tenu des recommandations et des observations formulées sur le texte à l'occasion de l'Atelier international sur la vente ambulante des aliments, qui s'est tenu au Guatemala en octobre 1990. On a également pris en considération les débats et les propositions du Groupe de rédaction.

165. La délégation de l'Argentine a reconnu que la teneur et les grandes lignes du code étaient adaptées à ce type de document. Elle a proposé que le texte soit porté à l'étape 5 de la procédure, proposition qui a été appuyée par les délégations du Panama, de la République dominicaine, du Brésil et de la Colombie.

166. La délégation du Costa Rica a appelé l'attention sur plusieurs aspects qu'elle juge importants dans la vente des aliments sur la voie publique, à savoir établir un profil du vendeur ambulant, créer un centre national de formation pour les personnes chargées de manipuler les denrées alimentaires, orienter les vendeurs ambulants vers la vente d'aliments cuisinés présentant de faibles risques et essayer d'éviter la préparation des aliments sur la voie publique.

167. La délégation du Mexique a été d'accord pour porter le code à l'étape 5, mais elle a déclaré que les pays de la Région devraient rechercher une solution plus durable au problème en imposant des restrictions à la vente ambulante des aliments et en créant des lieux de restauration permanents.

168. La délégation du Chili a reconnu qu'il était nécessaire de définir clairement ce que l'on entend par aliment vendu sur la voie publique, car le code d'usages proposé semble concerner davantage les aliments vendus dans des emplacements fixes, contrairement à la vente dans les rues qui est essentiellement un commerce itinérant. La délégation a également estimé que la vente des aliments sur la voie publique devrait se limiter aux aliments préemballés et à faibles risques et que, d'une façon générale, il fallait décourager ce genre d'activité.

169. Les délégations de l'Argentine, de la République dominicaine, du Brésil et de divers autres pays ont insisté pour que l'élaboration du code suive la procédure par étapes. Ce code devrait servir de guide en matière d'hygiène pour les différents pays de la Région et être adapté aux diverses situations locales.

170. Le représentant de l'OMS a fait observer que les études approfondies menées dans la région selon l'approche HACCP avaient démontré que les aliments vendus sur la voie publique pouvaient constituer un important vecteur de maladies. L'OPS a effectué plusieurs activités dans la région, notamment un Atelier de formation à Lima et plusieurs publications.

171. Le représentant de la FAO a informé le Comité qu'une étude mondiale effectuée par l'Organisation sur la vente ambulante des aliments avait démontré l'incidence de ce secteur d'activité sur l'économie et la santé. Il a également indiqué qu'un plan d'action avait été recommandé par l'Atelier international sur la vente ambulante des aliments (Guatemala, 1990) pour améliorer et contrôler ce secteur. Le représentant a également indiqué que le Bureau régional de la FAO avait préparé un guide de formation à l'intention des vendeurs ambulants de denrées alimentaires dans toute la région.

172. Le Comité a noté que le plan de présentation et les dispositions de cette version révisée étaient satisfaisants et que le code permettrait de favoriser l'hygiène de la production et de la vente ambulante des aliments.

173. Le Comité est convenu qu'il faudrait compléter le code par une formation et une éducation intensives aussi bien des manipulateurs d'aliments que des consommateurs

et, à cet égard, il a rappelé le plan d'action élaboré par l'Atelier sur la vente ambulante des aliments au Guatemala.

Etat d'avancement du Projet de code

174. Le Comité est convenu d'approuver le texte révisé et de le porter à l'étape 5 en vue de sa confirmation par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire. La version révisée figure à l'Annexe IV du présent rapport.

STATUT DES SERVICES CENTRAUX DE LIAISON AVEC LE CODEX ET DES COMITES NATIONAUX DU CODEX (Point 12 de l'ordre du jour)

175. En présentant le document CX/LAC 91/10-Add. I, le Président a informé le Comité que 24 pays avaient répondu à un questionnaire établi conformément à la recommandation de la sixième session du CCLAC (ALINORM 89/36, par. 138) pour demander des renseignements qui permettront de dresser un répertoire. Celui-ci, établi sur la base des réponses parvenues, a été distribué aux délégations présentes à la session.

176. Les délégations de l'Argentine, du Brésil, de Cuba et du Mexique et le représentant de la CARICOM ont félicité le Coordonnateur régional du travail accompli.

177. Les délégations du Brésil et de Cuba ont suggéré d'apporter certaines modifications aux renseignements donnés dans le répertoire. Le représentant de la CARICOM a fait observer qu'il existait une distinction entre le Service central de liaison de la CARICOM et celui de la Trinité-et-Tobago et il a proposé de communiquer les renseignements nécessaires pour la prochaine mise à jour du document.

178. Le Comité est convenu que le répertoire devrait être constamment mis à jour et il a demandé la collaboration des pays à cette fin.

179. La délégation de Cuba a présenté le projet révisé de Directives pour la création de comités nationaux du Codex (CX/LAC 91/11).

180. Le Comité a estimé que ces directives constituaient un cadre de référence pour faciliter l'organisation des comités nationaux du Codex.

181. Le représentant de la FAO a informé le Comité qu'une réunion des services centraux de liaison avec le Codex s'était tenue au Bureau régional de la FAO à Santiago (Chili), du 4 au 6 décembre 1990. Le représentant a exposé les objectifs de la réunion et indiqué qu'elle avait décidé de mettre en oeuvre le plan d'action visant à renforcer les services centraux de liaison avec le Codex et les comités nationaux du Codex. Le rapport de la réunion (RLAC/90/34-NUT 47) a été distribué aux délégués.

182. L'Argentine, le Brésil, la Colombie, Cuba, le Guatemala, le Mexique, le Nicaragua, le Panama, l'Uruguay et le représentant de la CARICOM ont félicité la FAO de cette initiative et demandé que de telles réunions soient régulièrement organisées.

183. Le représentant de l'OPS a félicité la FAO de son initiative et indiqué que son organisation était prête à accorder une aide aux pays dans ce domaine.

184. Le représentant de la CARICOM a demandé que l'on organise une réunion semblable pour les pays anglophones des Caraïbes et il a suggéré qu'elle soit accueillie par la Trinité-et-Tobago.

185. La délégation du Brésil a souligné l'importance de telles réunions.

186. Le Coordonnateur régional a rappelé que la réunion des services centraux de liaison avec le Codex avaient eu pour mandat d'entreprendre la préparation d'un manuel

de procédure i l'usage des services centraux. Ce manuel sera établi par le Secrétariat du Codex.

187. Le Comité est convenu d'appuyer les recommandations de la réunion des services centraux de liaison avec le Codex, de demander la convocation d'une réunion semblable, qui serait accueillie si possible par la Trinité-et-Tobago, à l'intention des pays anglophones des Caraïbes et de favoriser l'organisation régulière de telles réunions. Les recommandations sont reproduites a l'Annexe V du présent rapport.

EXAMEN D'UN RAPPORT SUR L'HARMONISATION DES NORMES ALIMENTAIRES REGIONALES AVEC LES NORMES CODEX (Point 13 de l'ordre du jour)

188. La délégation de Cuba a présenté le rapport de la deuxième réunion sur l'harmonisation, qui s'est tenue à La Havane (Cuba) du 9 au 11 janvier 1991. La délégation a rappelé brièvement les activités menées à cet égard dans le cadre du Comité de rédaction pour l'Amérique latine et les Caraïbes et elle a décrit les mesures prises depuis la première réunion (La Havane, mai 1986).

189. L'orateur a fait observer que l'action coordonnée par Cuba et menée essentiellement par l'ICAITI et la COPANT avait permis aux pays de la Région de se rapprocher de l'objectif final d'harmonisation, à savoir être en mesure d'appliquer les normes Codex dans le commerce des denrées alimentaires.

190. Depuis la première réunion d'harmonisation, 60 normes élaborées par le Codex, l'ICAITI et la COPANT pour 22 aliments ont été harmonisées et de nouveaux projets de normes ont été préparés par la COPANT et l'ICAITI pour 15 produits. Une liste de 13 produits intéressant la région a été établie lors de la deuxième réunion d'harmonisation, afin de la soumettre à la Commission en vue de l'élaboration de normes Codex régionales ou mondiales. Une autre liste de 31 produits sera examinée par les pays de la Région pour l'élaboration éventuelle de normes régionales ou mondiales.

191. Le Président a fait observer que toute recommandation ultérieure en vue d'une harmonisation devrait être envisagée avec le plus grand soin, en raison de la somme considérable d'efforts et de ressources que cela exige. Il a suggéré que l'ICAITI et la COPANT s'efforcent d'adopter les normes Codex, en vue de faciliter l'accès des pays de la Région aux marchés mondiaux. A cette fin, il faudrait inciter les pays de la Région à adopter ces normes.

192. La délégation de l'Uruguay a souligné que le travail de normalisation était une tâche très spécialisée et que l'on pourrait économiser beaucoup d'efforts en prenant les normes Codex comme référence.

193. L'observateur de l'ICAITI a exposé la démarche adoptée par son organisation pour l'élaboration de normes sur les produits alimentaires. L'ICAITI comme la COPANT établissent, à partir des normes Codex, des textes qui sont distribués aux pays membres aux fins d'observations et de suggestions. L'observateur a souligné que cette démarche donnait lieu à un grand nombre de consultations dans lesquelles étaient représentés le secteur alimentaire, les consommateurs et des intérêts de caractère général.

194. La délégation du Mexique a appuyé sans réserve la proposition du Président et a souligné qu'il était nécessaire d'opérer une sélection prudente dans l'harmonisation des normes. Elle a également fait observer que la normalisation est un processus très complexe qui exige beaucoup de temps et elle a loué les efforts du groupe d'harmonisation. Aux fins de l'exportation, ne sont valables que les normes et

réglementations adoptées et exigées par le pays importateur et non les normes régionales ou mondiales, si celles-ci n'ont pas été acceptées officiellement par l'acheteur.

195. La délégation de la République dominicaine a informé le Comité que son pays prenait en référence les normes ICAITI et COPANT dans l'élaboration des normes nationales. Elle a félicité la délégation cubaine et l'ICAITI de leurs travaux et appuyé l'harmonisation des normes proposées. La délégation a demandé instamment que les normes Codex soient plus largement acceptées de manière à faciliter l'accès des pays de la Région aux marchés mondiaux.

196. Le représentant de l'OMS a informé le Comité que les normes sanitaires panaméricaines étaient obligatoires pour les pays d'Amérique centrale. On avait d'abord décidé de revoir et de mettre à jour les normes, mais après avoir estimé que cela n'était guère utile, il a été décidé de consacrer les ressources disponibles à l'utilisation des normes Codex. Le représentant a noté qu'en l'absence de normes Codex, on faisait appel aux normes régionales, mais que les premières avaient la préférence.

197. La délégation du Costa Rica a informé le Comité que l'harmonisation des normes nationales avec les normes Codex avait été menée à terme et qu'un rapport avait été communiqué à ce sujet à la délégation cubaine à l'usage du Groupe d'harmonisation.

198. Le Comité a apprécié le travail d'harmonisation effectué par la délégation de Cuba, l'ICAITI et la COPANT.

199. Le Comité est convenu d'exhorter les pays de la Région et les institutions s'occupant de normalisation alimentaire à appliquer les normes Codex.

200. Dans le cadre de son mandat et conformément aux procédures de la Commission, le Comité a accepté de distribuer une liste de 13 produits alimentaires proposés par la réunion d'harmonisation, afin que les gouvernements donnent leur avis sur la nécessité d'élaborer des normes régionales ou mondiales. On trouvera la liste à l'Annexe VI du présent rapport.

201. Le Comité est convenu de demander au coordonnateur régional du Costa Rica de réviser la liste des 31 produits suggérés par la réunion d'harmonisation et de la distribuer aux pays de la Région, afin qu'ils formulent de premières observations sur la nécessité de normes.

RAPPORT SUR LES ACTIVITES CONCERNANT LA SURVEILLANCE DE LA SECURITE DES ALIMENTS DANS LA REGION (Point 14 de l'ordre du jour)

202. En présentant ce point, le représentant de l'OMS a souligné que les pays de la Région devraient mettre en place des programmes nationaux intégrés de sécurité des aliments avec la participation des différents instituts et ministères, sans attendre que se déclarent des maladies transmises par les aliments avec toutes leurs séquelles indésirables. Le représentant a déclaré qu'il fallait regarder la réalité en face et admettre l'existence de problèmes dans la région, mais que jusqu'à présent l'OMS n'avait recueilli aucune preuve de foyers de choléra dus à des aliments importés. On sait que l'agent qui est à l'origine de cette maladie a une faible résistance.

203. Certains pays de la Région comme l'Argentine, Cuba, le Guatemala et le Mexique ont créé des réseaux de surveillance épidémiologique pour les maladies transmises par les aliments et ont préparé des rapports et des guides à ce sujet. L'orateur a déclaré que la meilleure façon de prévenir ces maladies était d'appliquer les dix règles d'or de l'OMS et de mettre en oeuvre des programmes nationaux intégrés.

204. La délégation de l'Argentine a informé le Comité que son pays appliquait des programmes de suivi, de surveillance et d'analyses de laboratoire visant à prévenir la contamination des aliments par Salmonella, Listeria et les toxines de la marée rouge. Les efforts ont porté sur l'éducation alimentaire dans les écoles primaires et secondaires et sur la formation du personnel de manutention à l'aide d'auxiliaires visuels et de stages. Le système HACCP a été appliqué. Toutes ces activités ont été menées plus particulièrement dans le cadre du Programme national de protection alimentaire (PRONAPAL). Des travaux sont également en cours entre l'Argentine et le Brésil en vue d'harmoniser et de compléter les normes de ces deux pays.

205. La délégation du Guatemala a signalé que, dans son pays, les activités de contrôle des aliments sont coordonnées au niveau interministériel et que les autorités municipales délivrent des licences pour les étals des marchés, les vendeurs ambulants et les abattoirs. On a organisé des cours sur l'hygiène et l'identification des secteurs critiques - produits laitiers et carnés et aliments vendus sur la voie publique. La délégation a noté que la répartition des responsabilités avait mis en évidence la nécessité d'une loi-cadre sur les aliments et d'une action concertée des différents secteurs.

Le Guatemala a adhéré au réseau latino-américain de surveillance épidémiologique des maladies d'origine alimentaire et il collabore avec l'OPS et d'autres institutions à l'élaboration de ses programmes.

206. La délégation de la République dominicaine a informé le Comité que son pays avait évalué la situation de la sécurité alimentaire et entrepris un programme national de protection des aliments en collaboration avec l'OPS/OMS. Des données d'expérience ont été rassemblées à l'occasion de l'étude sur les épidémies de ciguatera dans le cadre du programme de surveillance des maladies d'origine alimentaire. L'accent a été mis plus particulièrement sur l'application des principes HACCP dans l'industrie alimentaire, les hôtels, les restaurants et les bars. L'hygiène alimentaire a été inscrite comme discipline dans les programmes d'études des écoles primaires. L'orateur a signalé que les points faibles du système national de contrôle étaient la législation alimentaire et les laboratoires chargés du contrôle de la qualité des aliments.

207. La délégation du Costa Rica a indiqué que, dans son pays, le système de contrôle des aliments dépendait du Département de contrôle alimentaire rattaché à la Division de l'hygiène de l'environnement du Ministère de la santé et qu'il s'appuyait juridiquement sur la loi organique du Ministère de la santé. Il a pour principaux objectifs de garantir la sécurité des produits par un système de registre, de suivi, d'inspection et d'échantillonnage des denrées alimentaires, ainsi que par la formation du personnel chargé de la manutention des aliments. La délégation a proposé que la FAO/OMS organise un séminaire sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments d'origine animale destinés à la consommation humaine, étant donné qu'un usage correct des médicaments protège le consommateur et garantit le libre-échange de ces aliments entre les pays. L'orateur a fait observer que les pays d'Amérique latine présentaient de nombreuses similitudes en ce qui concerne les conditions climatiques, les températures, les pratiques d'élevage, les races et les maladies animales et que, par conséquent, les mêmes médicaments étaient utilisés.

208. La délégation de Cuba a informé le Comité que des programmes avaient été mis en oeuvre pour surveiller les maladies d'origine alimentaire, les contaminants chimiques et microbiologiques, plus particulièrement dans les aliments présentant des risques élevés. Ces programmes sont dirigés par le Ministère de la santé publique, qui procède

à des prélèvements systématiques d'échantillons. Toutes ces activités sont régies par les normes nationales sur l'hygiène des aliments, la loi sur la santé publique ainsi que d'autres lois, réglementations et résolutions ministérielles.

209. La délégation de Panama a fourni des renseignements sur les activités menées dans son pays en matière de sécurité des aliments, notamment l'organisation de stages et d'ateliers de formation sur l'inspection des produits laitiers et halieutiques.

210. La délégation du Belize a indiqué que son pays avait des activités intenses de contrôle des aliments, en particulier dans le domaine de l'éducation sanitaire.

211. La délégation de la Colombie a informé le Comité que quatre centres pilotes de surveillance des maladies d'origine alimentaire avaient été créés dans le cadre d'un projet mis en oeuvre avec la coopération du gouvernement espagnol. Le système HACCP a été appliqué dans les hôtels et les établissements de restauration des zones de grand tourisme, en coopération avec la Société touristique nationale. Le système HACCP a également été appliqué dans les abattoirs, dans le cadre d'ateliers parrainés par l'OPS sur l'inspection sanitaire des abattoirs. Des campagnes d'information ont été organisées sur la contamination des aliments, les maladies d'origine alimentaire et la prévention du choléra. La législation alimentaire a été mise à jour de manière à englober les réglementations et les normes applicables aux produits récemment lancés sur le marché.

212. La délégation du Chili a informé le Comité que la législation alimentaire de son pays était en voie de révision. Il existe un système qui délivre des permis et enregistre les entreprises de production, de distribution, de transformation et de vente des aliments. On tient un registre des denrées importées mais non des produits locaux. Les foyers de maladies d'origine alimentaire sont surveillés, mais on n'a pu identifier que rarement les agents qui en sont l'origine. Aucun certificat de santé n'est exigé pour le personnel chargé de la manutention des aliments.

213. La délégation du Pérou a informé le Comité qu'un programme national de protection des aliments est mis en oeuvre sur la base des règlements promulgués par le Ministère de la santé. Une priorité a été donnée à l'éducation sanitaire, à la législation alimentaire et à l'harmonisation entre les différents secteurs en cause. La délégation a remercié l'OPS/OMS de leur soutien technique suivi et la FAO de l'aide qu'elle apporte dans le domaine de la vente ambulante des aliments, qui est d'une importance particulière pour le pays.

214. Le Comité est convenu de proposer que l'on continue d'appuyer les activités sur la sécurité des aliments menées dans les pays de la Région.

215. Le Comité a exhorté les pays de la Région à participer plus activement au réseau de surveillance des maladies d'origine alimentaire en Amérique latine et à organiser de tels réseaux, quand il n'en existe pas encore.

216. Le Comité est convenu de demander aux organisations internationales de favoriser une plus vaste application du principe HACCP.

LES BIOTECHNOLOGIES - ASPECTS CONCERNANT LA SECURITE DES ALIMENTS ET IMPLICATIONS POUR LE COMMERCE INTERNATIONAL (Point 15 de l'ordre du jour)

217. Le représentant de l'OMS a informé le Comité qu'une consultation mixte FAO/OMS s'est tenue à Genève, du 5 au 11 novembre 1990, pour évaluer la sécurité d'emploi des biotechnologies dans la production et la transformation des aliments. Il a

rappelé certaines des principales recommandations, notamment la nécessité d'une réglementation appropriée visant à protéger la santé du consommateur et d'une base de données permettant de faciliter l'évaluation des aliments issus des biotechnologies. En outre, il est nécessaire de fournir au consommateur des renseignements complets ayant un fondement scientifique. Le représentant a déclaré que l'OPS avait lancé un programme régional sur les nouvelles biotechnologies.

218. Le représentant de la FAO a informé le Comité que le Bureau régional de la FAO se proposait de mettre en place, très prochainement, un réseau sur les biotechnologies appliquées à la production agricole.

219. La délégation de Cuba a informé le Comité des progrès réalisés par son pays dans le domaine des biotechnologies, notamment la mise au point de méthodes d'immuno-essais enzymatiques pour les mycotoxines. Des progrès ont également été accomplis dans la détection des toxines marines et des pesticides à faible toxicité.

220. Le Comité a manifesté son soutien aux travaux futurs du Codex dans le domaine de la réglementation des produits issus des biotechnologies.

NOMINATION DU COORDONNATEUR REGIONAL (Point 16 de l'ordre du jour)

221. Mme M.E. Chacon Mórux (Costa Rica), qui est parvenue au terme de son second mandat consécutif, ne peut plus être élue aux fonctions de coordonnateur. La délégation du Costa Rica a proposé que M. Carlos Alberto Ferreira Guimaraes (Brésil) soit nommé coordonnateur pour la région, proposition qui a été approuvée à l'unanimité. Le Comité a remercié chaleureusement Mme M.E. Chacón Mórux, qui a rempli avec enthousiasme et dévouement ses tâches de coordonnatrice et de présidente du Comité.

TRAVAUX FUTURS (Point 17 de l'ordre du jour)

222. Le Comité est convenu d'envisager d'inscrire les points ci-après à l'ordre du jour de ses prochaines réunions:

- Certification des exportations/importations alimentaires.
- Obstacles non tarifaires à l'échelle sous-régionale, régionale et mondiale.
- Coordination et harmonisation des lois et règlements, notamment des normes et codes d'usages.
- Etat d'avancement des acceptations des normes Codex par les pays de la région.
- Rapports intérimaires sur les services centraux de liaison avec le Codex et les comités nationaux du Codex.
- Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments vendus sur la voie publique et questions qui s'y rapportent.

223. La délégation du Belize a proposé que le Comité de coordination envisage d'intensifier ses activités dans les pays anglophones de la région.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 18 de l'ordre du jour)

224. Le Comité a été informé que sa prochaine session était provisoirement prévue en février-mars 1993, à Brasilia ou à Rio de Janeiro.

225. Etant donné que le mandat de M. Eduardo R. Méndez aux fonctions de Président de la Commission du Codex Alimentarius touche à sa fin, plusieurs

délégations ont tenu à le féliciter de son action remarquable et de sa contribution aux travaux de la Commission. A son tour, M. Méndez a remercié les délégués de leur accueil chaleureux en déclarant que la présidence de la Commission lui avait procuré de grandes satisfactions et le sentiment de se réaliser pleinement et il a donné l'assurance qu'il continuerait à s'intéresser et à participer à ses activités.

ETAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

OBJET/RECOMMANDATION	ETAPE	MESURES A PRENDRE PAR	COTE DU DOCUMENT
1. Projet révisé de norme mondiale pour le sucre de canne brut	4	Comité du Codex sur les sucres	ALINORM 91/36, par. 158, Ann. III
2. Projet révisé de Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments vendus sur la voie publique	5	Commission, CCFH, gouvernements , CCLAC (8ème session)	ALINORM 91/36, par. 172-174 et Ann. IV
3. Programmes de certification des exportations/importations alimentaires. Rapport intérimaire	-	Commission, FAO/OPS, gouvernement Secrétariat, CCLAC (8ème)	ALINORM 91/36, par. 21, 95, 143, 147-148
4. Acceptation des normes Codex. Rapport intérimaire	-	Secrétariat CCLAC (8 ème session)	ALINORM 91/36, par. 28, 33
5. Propositions visant à élaborer des normes régionales/ mondiales:	-		
A. Liste de 13 produits distribuée aux gouvernements pour observations	-	Gouvernements, Secrétariat, CCLAC (8ème session)	ALINORM 91/36 par. 200, Ann. VI
B. Liste de 31 produits distribuée pour examen préliminaire	-	Coordonnateur régional, pays de la Région, CCLAC (8ème session)	ALINORM 91/36 par. 201
6. Ateliers/séminaires de formation envisagés sur les sujets suivants:			
- Emballage, conditionnement et transport des denrées alimentaires	-	FAO/OPS Gouvernements FAO/OPS Gouvernement s	ALINORM 91/36, par. 99 ALINORM 91/36, par. 101, 109
- Utilisation correcte des pesticides, analyse des résidus de pesticides, prélèvement d'échantillons pour l'analyse microbiologique			
7. Réunion des services centraux de liaison avec le Codex envisagée pour les pays anglophones des Caraïbes	-	FAO/OPS, gouvernements, (Trinitéet-Tobago)	ALINORM 91/36, par. 60, 187
8. Répertoire des services centraux de liaison avec le	-	Gouvernements, Coordonnateur	ALINORM 91/36, par. 180

Codex et des comités nationaux du Codex dans la Région (mise à jour)		régional	
9. Manuel de procédure et matériel didactique à l'usage des services centraux de liaison avec le Codex	-	FAO, Bureau régional LAC, Secrétariat, CCLAC (8 ^{ème} session)	ALINORM 91/36, par. 187 et Ann. V
10. Rapport intérimaire sur le suivi et la mise en œuvre des recommandations de la réunion des services centraux de liaison avec le Codex	-	Coordonnateur régional, CCLAC (8 ^{ème} session)	ALINORM 91/36, par. 187 et Ann. V
11. Suivi des recommandations de l'Atelier sur les mycotoxines Rapport intérimaire	-	Gouvernements, FAO/OMS/OPS Secrétariat, CCLAC (8 ^{ème} session)	ALINORM 91/36, par. 127 et Ann. II

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

Chairwoman: Licda. María Eugenia Chacón Mórux
Président: Presidenta del Comité Coordinador del Codex para América
Presidenta: Latina y el Caribe
Directora de la Oficina Nacional de Normas y Unidades de
Medida
Ministerio de Economía, Industria y Comercio
A. P. 10216
1000 San José, Costa Rica
Telex No.: 2414 MEIC
Fax No.: 22-23-05
Tel.: 22.15.66

DELEGATES
DELEGUÉS
DELEGADOS

ARGENTINA
ARGENTINE

Cristina Vallina
Consejero Económico
Embajada de Argentina
Apdo. Postal 7-1120
San José, Costa Rica
Telex: 3513
Fax: 55.32.04
Tel: 22.16.57

Angel Mario Sánchez
Punto de Contacto del Codex
Alimentarius
Ministerio de Economía
(Sub-Secretaría Comercio Exterior)
1000 Buenos Aires, Argentina
Telex: SECIO AR 21622
Tel.: 331-0306

BOLIVIA
BOLIVIE

Delfina Morales de Arnez
Catedrático
Jefe de Laboratorio de Toxicología
Universidad Mayor de San Andrés
A.P. 2523
La Paz, Bolivia
Tel: 794517

BRAZIL
BRESIL
BRASIL

Francisco Bezerra Da Silva
Representante/MARA/Assuntos do
Codex Alimentarius FA0/WHO
Ministerio da Agricultura e Reforma
Agraria – MARA
SQS4Q4 Bloco K-307
70238 Brasilia DF, Brazil
Telex: (61) 6112
Tel: (061) 224-8098

Jorge Mauro de Moraes
Biochemistry
Assoc. Brasileira Industrias Da
Alimentações
Av. Brie. Faria Lima 2003/Ilo.
Sao Paulo SP01451, Brazil
Telex: (11) 80330

Dra. Lucía Helena Bregagnolo
Ministerio de Salud
Esplanada Dos Ministerios
Bloco 11, 8° Andar, Sala 806
Brasilia-CEP: 70058, Brazil
Telex: 612515
Tel.: (061) 226-8153

Julio Sergio Mirilli de Souza
Director de Normalización y Calidad
Instituto Nacional de Metrología,
Normalización y Calidad
Av. Río Branco No. 311/80. AND
CEP-20040 Rio de Janeiro, Brazil
Telex: (21) 30672
Fax: 779-1507

Carlos Alberto Ferreira Guimaraes
Consejero
División de Organismos Internacionales
Ministerio de Relaciones Exteriores
Sala 418
Brasília, DF 70.170, Brazil
Fax: (005561) 2237362 and 2246360
Telex: (003861) 1311 and 1319
Tel.: (061) 211-6330
211-6617

CHILE
CHILI

José Olavarría Muñoz
Ingeniero Agrónomo
Coordinador Nacional Programa
Postcosecha
INIA Est. Exp. La Platina
Casilla 439/3
Santiago, Chile
Fax: 5586061 Anexo 225
Tel.: 5586061

Claudio R. Romo R.
Director
Centro de Estudios en Ciencia y
Tecnología de Alimentos
Universidad de Santiago
Apartado: 33074
Santiago, Chile
Telex: 441674 USACH CZ
Fax: (562) 681 2108
Tel.: (562) 681 1381

Jimena López Aravena
Jefe Departamento Frutas y Hortalizas
Asociación de Exportadores de Chile,
A.G.
Moneda 920, Of. 1103
Santiago, Chile
Telex: 240316 ASDEX
Fax: 727791
Tel.: (56) 6987968 - 721420

Daniel Juricic Villalon
Jefe Departamento de Programas sobre
el Ambiente
Ministerio de Salud
Mac-Iver 541
Santiago, Chile
Tel.: 381843

COLOMBIA
COLOMBIE

Juan Cuellar Solano
Jefe División de Alimentos y
Zoonosis
Ministerio de Salud
Calle 55 No. 10-32 of. 309
Bogotá, Colombia
Fax: 23-58577
Tel.: 25 50205

José Segura Peña
Profesional ATC.
Instituto Colombiano Agrop. ICA
Apartado Aéreo 9777
Bogotá, Colombia

COSTA RICA

José Alberto Artavia Quirós
Químico Analista
El Gallito Industrial S.A.
Apartado 623
1000 San José, Costa Rica
Telex: 2539
Fax: (506) 24-2681
Tel.: (506) 24-2424

María Barrantes Rodríguez
Jefe Laboratorio Control de Calidad
Consejo Nacional de Producción
Apartado 2205
1000 San José, Costa Rica
Fax: 33-96-60
Tel.: 373711

Marco Antonio Aguilar
Jefe Asesoramiento y Control de
Calidad
El Dorado S.A.
Apartado 1742
1000 San José, Costa Rica
Fax: 35 85 73
Tel.: 35 23 23

Miguel Mora

Director

CIGRAS

U.C.R.

San José, Costa Rica

Fax: 53 37 62

Tel.: 25 91 80

Claudio Gómez Vargas

Departamento de Control de Alimentos

Ministerio de Salud

Apartado: 10123

1000 San José, Costa Rica

Tel.: 55 44 26

Bernardo Monge Ureña

Director de Control de Alimentos

Ministerio de Salud

Apartado: 10123

1000 San José, Costa Rica

Tel.: 55 44 26

Victoria Chan

Profesora

Instituto Tecnológico de Costa Rica

Shirley Bocca Aguilar

Jefe Control de Calidad

Alimentos INCASA

Coronado, Costa Rica

Tel.: (506) 29 02 02

William Barbee

Gerente de Proyectos Especiales

CINDE, División Agrícola

Apartado No. 7170

1000 San José, Costa Rica

Fax: (506) 204752

Tel.: (506) 20 00 36

José Carlos Barquero Arce

Director Ejecutivo

Cámara de Insumos Agropecuarios

San José, Costa Rica

Fax: 34 98 19

Tel.: 34 98 12

Olger Antonio Chaves Garita'

Tecnólogo de Alimentos

Cinta Azul, S.A.

Apartado No.: 2905

1000 San José, Costa Rica

Fax: 42 00 12

Tel.: 41 09 09

Ana Isabel González Rojas

Asistente Químico II

Dirección General de Sanidad Vegetal

Ministerio de Agricultura y Ganadería

Grecia, Centro

Apartado No.: 248

1000 San José, Costa Rica

Tel.: 44 69 30

Jennifer Lee Alvarado

Ministerio de Salud

Apartado No.: 10123

1000 San José, Costa Rica

Tel.: 55 44 26

Carlos Martínez Salas

Gerente de Aseguramiento de la

Calidad

Embotelladora Tica S.A.

Apartado No.: 2025

1000 San José, Costa Rica

Fax: 21 65 31

Tel.: 33 93 33

Ana Zita Bermúdez Loria

Jefe

Departamento Análisis e Información

Ministerio de Agricultura y Ganadería

Apartado No.: 10.094

1000 San José, Costa Rica

Fax: 32 78 90

Tel.: 31 37 23

Ana Elena Vargas

Tecnóloga de Alimentos

200 metros sur Centro Comercial de

Pavas

Golden, S.A.

Costa Rica

Tel.: 32 00 36

Adrián Arias Porras

Gerente General

Alimentos Kamuk Internacional

Apartado No.: 405

1000 San José, Costa Rica

Telex: 2113 REMARSA

Fax: 21 40 51

Tel.: 74 62 03

Adelita Ruiz
Química
Costa Rican Cocoa
San José, Costa Rica
Telex: 2449 C0C0A
Tel.: 25 26 11/ 25 28 11

José Armando Rodríguez Solano
Químico del Laboratorio de Residuos
de Plaguicidas
Dirección General de Sanidad Vegetal
Ministerio de Agricultura y Ganadería
Apartamento 10-14 Urb. Topacio,
Moravia
San José, Costa Rica
Tel.: 27 34 84

Luis Rimolo Napolitano
Gerente Control de Calidad
Pozuelo, S.A.
Apartado No.: 1750
1000 San José, Costa Rica
Tel.: 32 32 22

Gloria Torelli Mendieta
Asesora Tecnología de Alimentos
Instituto Nacional de Aprendizaje
Apartado No.: 5200
1000 San José, Costa Rica
Fax: 32 50 79
Tel.: 32 44 22, Ext. 301-302

Marvin Hidalgo Suárez
Gerente de Producción
Embotelladora del Valle
San José, Costa Rica
Fax: 24 66 01
Tel.: 24 72 44

B.Q. Róger Irías Campos
Jefe Programa de Hidrocarburos
Oficina Nacional de Normas y Unidades
de Medida
Ministerio de Economía, Industria y
Comercio
Apartado 10216
1000 San José, Costa Rica
Telex: 2414 MEIC
Fax: 22 23 05
Tel.: 22 15 66

Lic. Fanny Levin Picado
Asesora en Tecnología de Alimentos

Oficina Nacional de Normas y Unidades
de Medida
Ministerio de Economía, Industria y
Comercio
Apartado 10216
1000 San José, Costa Rica
Telex: 2414 MEIC
Fax: 22 23 05
Tel.: 22 15 66

Lic. Victor Prialé
Gerente de Control de Calidad
Compañía Numar S.A.
San José, Costa Rica
Fax: 55 28 92
Tel.: 23 96 66

Dr. Oscar Johanning Mora
Coordinador Técnico Recursos
Externos
Ministerio de Agricultura y Ganadería
Apartamento 10-14 Urb. Topacio,
Moravia
San José, Costa Rica
Fax: 55 25 01
Tel.: 55 22 03/ 55 22 04

B.Q. Gerardo Díaz
Jefe Laboratorio Investigaciones y
Nuevos Productos
Cooperativa de Productores de Leche R
L.
San José, Costa Rica
Fax: 23 23 02
Tel.: 23 88 22

CUBA

Josefa Yip Aramillo
Jefe Depto. Investigación de Alimentos
Comité Estatal de Normalización (CEN)
Egido 610 entre Gloria y Apodaca
Ciudad La Habana, Cuba
Telex: 512245
Fax: (53-7) 627657

Olga Sámchez Regueiro
Jefe Laboratorio Biotoxicidad
Instituto de Nutrición del MINSAP
Infanta No. 1158 Llinás y Clavel
La Habana, Cuba
Telex: 0511017

**DOMINICAN REPUBLIC
REPUBLIQUE DOMINICAINE
REPUBLICA DOMINICANA**

Gladys Echavarría de Batista
Encargada de Laboratorio Bromatología
Secretaría de Agricultura
(Dirección General)
CESDA San Cristóbal
Dominican Republic
Tel.: 528-3979

Alfonso Arias Jiménez
Embajador en Costa Rica
Embajada de República Dominicana
Apartado No.: 4746
1000 San José, Costa Rica

Persia Alicia Alvarez Rodríguez
Instituto Dominicano de Tecnología
Industrial (INDOTECH)
329-2 Santo Domingo, Dominican
Republic
Tel.: 566-8121

EL SALVADOR

Juana Celia Alfaro Aguillón
Supervisor de Alimentos
Departamento Saneamiento Ambiental
Ministerio de Salud Pública
Hospital Rosales
Contiguo Escuela de Enfermería
Santa Tecla, El Salvador
Tel.: 232661

GUATEMALA

Eugenia Canahui Carrillo
Supervisora, Sección Contaminantes
Laboratorio Unificado de Control de
Alimentos y Medicamentos
Coordinadora Red Nacional
Micotoxinas, Guatemala
Apartado Postal 1188
01011 Ciudad Guatemala, Guatemala
Telex: 5659 INCAP GU
Fax: 715658
Tel.: 71-7336 (directo)
72-3762 ext. 456

HONDURAS

Roberto García
Director de la Unidad Postcosecha

Ministerio de Recursos Naturales
Apartado: 459
Tegucigalpa, Honduras
Fax: (00504) 311242
Tel.: 32 06 45

Servio Tulio Alvarenga
Jefe Depto. Control Alimentos (Región
6)
Ministerio de Salud Pública
Depto. Control de Alimentos La Ceiba
Tegucigalpa, Honduras
Tel.: 42 01 56

Schneider Kurt
Asesor COSUDE
Apartado: 3202
Tegucigalpa, Honduras
Fax: (00504) 31 12 42
Tel.: 32 62 39

**JAMAICA
JAMAÏQUE**

Ricardo Alexander Forbes
Training Officer
Food Storage, Prevention of
Infestation Division
Ministry of Industry Production and
Commerce
Lot 91 Enfield Ave., Bridge Port
St. Catherine, Jamaica

**MEXICO
MEXIQUE**

Ricardo González Aguilar
Director de Normalización
Dirección General de Normas
SECOFI
Puente de Tecamachalco No. 6
Lomas de Tecamachalco, Sección
Fuentes
Naucalpan de Juárez, Edo. de Mexico
53950 México DF, Mexico
Tel.: 5208530

José Luis Lozano Jiménez
Gerente de Inventarios y Control de
Calidad
CONASUP0, México
Insurgentes Sur 489, 5º Piso
México D.F., Mexico
Fax: 524 6010
Tel.: 677 41 90

Magda Carvajal Moreno
Investigadora, Instituto de Biología
Universidad Nacional Autónoma de
México
Asesora Secretaria de Salud
Dep. de Botánica
Instituto de Biología (UNAM)
Apartado Postal 70-233
México D.F., Mexico
Telex: 774523 UNAMME
Fax: 5-48-82-07
Tel.: (5) 50-58-83 (oficina)
(5) 652-40-18 (casa)

Silvia Canseco González
Directora Ejecutiva
ILSI de México
Chicago No. 162, Col. Nápoles
México D.F., Mexico
Telex: 1760038 SPEME
Fax: 543 9189
Tel.: (5) 669-0429

Ing. Manuel Gil Gutiérrez
Gerente del Centro de Investigaciones
(CENICCANDSA)
Rabaul No. 500, Jardín Aspeitca
Atzacozalco, Mexico
Tel.: 352-74-28

QFB. Amada Vélez Méndez
Jefe del Departamento de Estudios y
Análisis de Plaguicidas
Secretaría de Agricultura y Recursos
Humanos
Guillermo Pérez Valenzuela No. 127
Coyoacán D.F., Mexico 10400
Tel.: 544-72-05

Ing. Guillermo Monroy Flores
Subpresidente Guía de Control e
Investigación
Ingenio Azucarero Plan de Ayala
Jaime Huno No. 425

Col. Vergel CD. Valles S.L.P.
Mexico
Tel.: 91 13 2-20-58

NICARAGUA

Olivia Gutiérrez
Vice Decano
Escuela Tecnología de Alimentos,
Nicaragua
Habitación: 514
Managua, Nicaragua
Fax: 505-311-4970

Pirkko Laitinen
Asesora UCA, Nicaragua
Iglesia El Carmen
Ig al Cayo 1/2 abajo
Managua, Nicaragua
Fax: 66 21 91
Tel.: 51342

Patricia Vásquez Díaz
Coordinador de Sección de Instrumental
NINSA - CENTRAL, Centro Nacional de
Higiene y Epidemiología
Apartado: 5192
Managua, Nicaragua

Ryokas Auli Katariina
Asesora
Ministerio de Economía y Desarrollo
Apartado: 8
Managua, Nicaragua
Fax: 70095
Tel.: 67 45 91

William Cruz Alicea
Químico
Ministerio de Salud
Centro Nacional de Higiene y
Epidemiología
Apartado: 5192
Managua, Nicaragua
Tel.: 94604

Uwe Müller
Asesor
MINSAs - CNHE
Apartado 5192
Managua, Nicaragua
Tel.: 40617

Reyneris Toledo Hurtado
Dirección General de Ciencia y
Tecnología
Depto. Aseguramiento de la Calidad
Ministerio de Economía y Desarrollo
Apartado: No. 8
Managua, Nicaragua
Telex: 2410 NK
Fax: 70095
Tel.: 674591 - 74671

PANAMA

Carmen de Solís
Jefe de Control de Alimentos
Ministerio de Salud
Apartado: 2048
Panama
Fax: 624354
Tel.: 621619

Rogelio Santamaría García
Técnico
Dirección de Normas y Tecnología
Ministerio de Comercio de Panamá
Apartado: 9658 Zona 4
Panama
Telex: 3197 COMERIN P.6
Fax: 27-4134
Tel.: 27-4749

PERU

PEROU

Nelson Abner Medrano Meza
Director de Protección de Alimentos y
Zoonosis
Dirección General Salud Ambiental
Ministerio de Salud
Jirón Las Amapolas No. 350 Lince
Lima, Peru
Tel.: 403890

URUGUAY

Esteban Alberto Marchelli Brivio
Subdirector Técnico
Dr. en Química Farmacéutica
Laboratorio Tecnológico del Uruguay
Avda. Italia 6201
Montevideo, Uruguay
Fax: 598-2-604753
Tel.: 613724 - 613730

VENEZUELA

Amaury Martínez
Profesor
Universidad Central de Venezuela ICTA
Apartado: 47194
Caracas, Venezuela
Fax: 058-752 5897
Tel.: (02) 7524743 - 7523871

NON-MEMBER COUNTRIES

PAYS NON-MEMBRES

PAÍSES NON-MIEMBROS

BAHAMAS

Gregory Ranming
Senior Chemist
Department of Agriculture
P.O. Box 3028
Nassau, Bahamas
Tel.: 809-3246079\

BELIZE

BELICE

Sylbur Granville Arthurs
Head
Bureau of Standards
Ministry of Trade and Industry
Belmopan
Belize
Tel.: (08) 22199

OBSERVER COUNTRY

PAYS OBSERVATEUR

PAIS OBSERVADOR

SPAIN

ESPAGNE

ESPAÑA

Fernando Tovar Hernández
Secretario General de la Comisión
Interministerial para la Ordenación
Alimentaria
Ministerio de Sanidad y Consumo
Bravo Murillo, 4
28071 Madrid, Spain
Fax: (91) 4474563
Tel.: (91) 4474350

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES
INTERNACIONALES

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

Ing. Joaquín Bayer Santacoloma
Jefe de División de Normalización
Gestión Calidad y Metrología
ICAITI
18 Av. A 5-06 Zona 15
Guatemala, C.A.
Telex: 5312 ICAITI-GU
Fax: 5022317470
Tel.: 310631

**CARIBBEAN COMMUNITY
(CARICOM)**

Gene A. Hutchinson
Chairman
CARICOM Standards Council
40. Trinidad and Tobago Bureau of
Standards
P.O. Box 467
Port-of-Spain, Trinidad and Tobago
Fax: 1809-663-4335
Tel.: (1809) 662-8827

**ORGANIZATION OF AMERICAN
STATES (O.E.A.)**

Gregorio Contreras Morales
Director
Organización de Estados Americanos
en Costa Rica
Apartado No.: 10166
1000 San José, Costa Rica
Telex: 506 - 291814
Fax: 29 18 14
Tel.: 29 08 10

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

Jaime Estupiñán
Asesor Regional Programa de Salud
Pública Veterinaria
525 Twenty Third Street N.W.
Washington D.C. 20007, USA
Tel.: (202) 861 3190/92

Eutimio González Luarca
Consultor Programa de Salud Pública
Veterinaria
Apartado: 7260 2.p.s. Panama
Fax: 27-2270
Tel.: (07) 27-0082

Adam Trujillo
Asesor OPS
525 Twenty Third Street N.W.
Washington D.C. 20007, USA
Tel.: (202) 861-3192

Dra. Marit de Campos
Asesora OPS/OMS
Lucam
Apartado 1188
Ciudad Guatemala, Guatemala
Telex: 5659 INCAP CU
Fax: 715658
Tel.: 717336

Jorge Torroba
Jefe Residuos Químicos en Alimentos
CEPANZO
Talcahuano 1660
1640 Martínez
Buenos Aires, Argentina
Tel.: 792-088/4047

Dr. Raúl Penna Melo
Representante en Costa Rica
OPS/OMS
1000 San José, Costa Rica

**FOOD AND AGRICULTURE
ORGANIZATION (FAO)**

Dra. María de Lourdes Costarrica
González
Oficial de Control de Alimentos
Food Quality & Consumer Protection
Group
Food Quality and Standards Service,
ESNS
FAO
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy
Telex: 610181 FAO I
Fax: (6) 5146172/57973152
Tel.: 5797-6060

Cecilio Morón
Oficial Regional de Política Alimentaria
y Nutrición
Oficina Regional de la FAO para
América Latina y el Caribe
Avenida Santa María 6700
Casilla 10095
Santiago, Chile
Telex: 340279 FA0CHI CK
Fax: 562-208312
Tel.: 2288056

Silvia Liliana Resnik
Consultor
Facultad Ciencias Exactas y Naturales
Ciudad Universitaria, (1428)
Buenos Aires, Argentina
Telex: 21418 SINTUAR
Fax: (541) 312 08 22
Tel.: (541) 781-5021/29, Int. 360

**CODEX ALIMENTARIUS
COMMISSION**

Ing. Eduardo Méndez Rubello
Presidente de la Comisión del Codex
Alimentarius

Asesor de la Dirección General de
Normas

Secretaría de Comercio
Apartado Postal 60-486
México D.F. 03810, Mexico

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

Dr. Georgi K. Gheorghiev
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards
Programme (ESNSs)

FAO
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy
Telex: 610181 FAO
Fax: (6) 5146172/57973152
Tel.: 5797-4420

Dr. Fernando Quevedo
Unidad de Inocuidad de Alimentos
OMS/WHO
Avenue Appia 20
1211 Geneva 27
Switzerland
Telex: 41 54 16
Fax: 79 10 746
Tel.: (4122) 791-356

**RECOMMANDATIONS DE L'ATELIER CONJOINT FAO/OPS SUR LA PREVENTION
ET LE CONTROLE DES MYCOTOXINES DANS LES PAYS D'AMERIQUE LATINE ET
DES CARAIBES**
(voir par. 127)

1. Demander aux gouvernements de la Région d'appliquer des programmes nationaux de surveillance, de prévention et de contrôle de la contamination de la chaîne alimentaire par les mycotoxines; ces programmes seront établis en fonction de la situation de chaque pays et impliqueront une action concertée des différents secteurs concernés par le problème.
2. Intensifier les efforts régionaux déployés pour mettre en place un réseau de coopération technique sur les mycotoxines. Dans le cadre des programmes de protection et de contrôle des denrées alimentaires, ce réseau devrait comprendre des activités de coordination, des échanges de renseignements et d'expériences, y compris une banque de données, ainsi que des activités de recherche et de formation.
3. Lancer des programmes de formation qui porteront sur l'organisation des systèmes de surveillance, les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, les méthodes de décontamination et de détoxification, ainsi que les mesures de sécurité dans les laboratoires. Les gouvernements devraient encourager les activités visant à prévenir la contamination au niveau de la production primaire et à appliquer des techniques appropriées après récolte.
4. Promouvoir l'élaboration et l'application de normes nationales et internationales pour les mycotoxines dans l'alimentation humaine et animale, sur la base d'études tenant compte des réalités des pays de la Région.
5. Dans le domaine de la recherche, il faudrait axer les efforts sur la mise au point de variétés résistant aux moisissures, la réalisation d'études d'ingestion alimentaire ainsi que d'études épidémiologiques et toxicologiques, ainsi que sur l'élaboration de méthodes simples et peu coûteuses d'analyse et de détoxification adaptées aux conditions réelles de la Région.
6. Favoriser la diffusion des connaissances sur ce problème à tous les niveaux - responsables politiques, petits producteurs, consommateurs - afin de stimuler les activités de prévention et de contrôle des mycotoxines.
7. Sensibiliser les milieux politiques aux graves conséquences de la contamination par les mycotoxines sur la santé humaine et animale, ainsi que sur la commercialisation des produits destinés à l'alimentation humaine et animale, afin d'obtenir le soutien nécessaire aux activités de prévention et de contrôle.
8. Demander à la FAO, à l'OMS/OPS et à d'autres organisations de fournir l'assistance technique et financière nécessaire à la mise en oeuvre des recommandations du présent atelier.

PROJET DE NORME CODEX POUR LE SUCRE DE CANNE BRUT

(Norme mondiale)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme vise le sucre brut obtenu à partir du sucre de canne.

2. DESCRIPTION

On entend par sucre brut le produit solide obtenu à partir de sucre de canne et constitué de cristaux de saccharose non agglomérés recouverts d'une pellicule de mélasse. 1

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

Pouvoir rotatoire	Au minimum 96°Z
Perte à la dessiccation	Au maximum 0,6 pour cent m/m
Couleur	Au maximum 2 500 unités ICUMSA

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

A définir.

5. HYGIENE

Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés en conformité du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rev. 2, 1985).

6. EMBALLAGE

Le produit doit être vendu en vrac ou conditionné en sacs.

7. ETIQUETAGE

Outre la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les dispositions ci-après sont applicables:

7.1 Nom du produit

Le nom du produit figurant sur l'étiquette sera "sucre de canne brut" ou toute autre désignation conforme à la législation et aux usages du pays producteur.

7.2 Contenu net

Le contenu net doit être déclaré d'après le système métrique (unités du Système international).

7.3 Pays d'origine

Le pays d'origine du produit doit être déclaré.

8. METHODES D'ECHANTILLONNAGE D'EXAMEN ET D'ANALYSE

8.1 Echantillonnage

Conformément à la méthode d'échantillonnage utilisée en vertu des dispositions en vigueur dans le pays producteur.

¹ Le Secrétariat du Royaume-Uni du Comité du Codex sur les sucres a proposé pour cette version le texte ci-après:

"Le sucre de canne brut est du saccharose partiellement purifié, cristallisé à partir de la liqueur obtenue par

extraction, purification et concentration du jus de canne et se caractérisant par des cristaux recouverts d'une pellicule de mélasse".

8.2 Examen et analyse

8.2.1 Détermination du pouvoir rotatoire

Conformément & la méthode d'analyse du Codex Alimentarius FAO/OMS pour les sucres (CAC/RM 7-1969, Détermination du pouvoir rotatoire). Les résultats sont exprimés en degrés Z.

8.2.3 Perte à la dessiccation

Conformément à la méthode d'analyse du Codex Alimentarius FAO/OMS pour les sucres (CAC/RM 3-1969, Détermination de la perte à la dessiccation à 105°C pendant 3 heures). Les résultats sont exprimés en % m/m de perte à la dessiccation.

8.2.3 Détermination de la couleur

Conformément à la méthode 2 de l'ICUMSA à 560 (Sugar Analysis ICUMSA Method F. Schneider, 1979).

ALINORM 91/36

Annexe IV

**CODE D'USAGES EN MATIERE D'HYGIENE POUR LA PREPARATION ET LA
VENTE DES ALIMENTS VENDUS SUR LA VOIE PUBLIQUE**

TABLE DES MATIERES

SECTION 1 - INTRODUCTION

SECTION 2 - DEFINITIONS

SECTION 3 - SPECIFICATIONS POUR LES INTRANTS ET LES INGREDIENTS

3.1 - ACHAT DES INTRANTS ET DES INGREDIENTS

3.2 - TRANSPORT, RECEPTION ET ENTREPOSAGE DES INTRANTS
ET DES INGREDIENTS

SECTION 4 - SPECIFICATIONS POUR LE LIEU DE PREPARATION

4.1 - LIEU DE PREPARATION

4.2 - ENVIRONNEMENT DE LA PREPARATION FINALE

4.3 - INSTALLATIONS SANITAIRES

4.4 - LIEU DE TRAVAIL

4.5 - USTENSILES

SECTION 5 - SPECIFICATIONS POUR LA PREPARATION PRELIMINAIRE

5.1 - MANUTENTION

5.2 - PRATIQUES D'HYGIENE

SECTION 6 - SPECIFICATIONS POUR LA PREPARATION FINALE

6.1 - CUISSON ET MANIPULATION

6.2 - PRATIQUES D'HYGIENE

SECTION 7 - SPECIFICATIONS POUR LE TRANSPORT DES ALIMENTS
PREPARES

SECTION 8 - SPECIFICATIONS POUR LA VENTE

8.1 - LE POINT DE VENTE ET SON ENVIRONNEMENT

8.2 - PROTECTION ET DISTRIBUTION DES ALIMENTS

8.3 - SPECIFICATIONS POUR LE VENDEUR-MANIPULATEUR

8.4 - MANIPULATION ET ELIMINATION DES DECHETS

8.5 - LUTTE CONTRE LES VECTEURS

CODE D'USAGES EN MATIERE D'HYGIENE POUR LA PREPARATION ET LA VENTE DES ALIMENTS VENDUS SUR LA VOIE PUBLIQUE

SECTION 1 - INTRODUCTION

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

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

SECTION 2 - DEFINITIONS

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

- Eau de boisson: eau traitée et non contaminée, propre à la consommation humaine.
- Aliments et boissons destinés à la consommation immédiate: toute denrée ou boisson chaude ou froide qui demande un certain degré de préparation avant d'être consommée.
- Point de vente: toute installation fixe ou mobile pour la vente sur la voie publique de denrées ou de boissons destinées à la consommation immédiate.
- Coproculture: culture fécale servant à identifier les microorganismes pathogènes présents dans les selles.
- Entérique: relatif aux intestins.
- Crachat: produit d'expectoration.
- Imperméable: étanche à l'eau.
- Vaisselle: verres, assiettes et couverts utilisés à table.
- Eaux usées: effluents domestiques et industriels.
- Ingrédients: éléments d'un mélange.
- Intrants: éléments nécessaires pour obtenir un produit.
- Environnement: milieu entourant un aliment.
- Informel: clandestin, non officiel ou non autorisé.
- Périssable: qui s'altère ou se décompose facilement.
- Eau courante: eau du robinet.
- Germes: microorganismes à l'origine d'infection et/ou d'empoisonnements.
- "Aliments vendus sur la voie publique: aliments et boissons prêts à la consommation, préparés et/ou vendus dans les rues et autres lieux publics".¹

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

- Goûter: tester le goût ou la saveur d'une préparation.
- Organoleptique: se dit d'une évaluation conduite à l'aide des sens (vue, odorat, toucher, goût).
- Hermétique: (fermeture) complète et impénétrable.
- Animaux nuisibles: animaux indésirables (insectes, rongeurs).

SECTION 3 - SPECIFICATIONS POUR LES INTRANTS ET LES INGREDIENTS

3.1 Achat des intrants et des ingrédients

3.1.1 Acheter des intrants et des ingrédients vendus dans des endroits propres et conservés sur des étagères, dans des paniers, des boîtes, etc., CAR ces produits ne seront pas contaminés. Ne jamais acheter d'intrants ou d'ingrédients placés directement sur le sol.

3.1.2 La viande devrait provenir d'abattoirs agréés et non de sources clandestines, CAR la viande clandestine n'a pas été inspectée et peut provenir d'animaux malades.

3.1.3 Acheter des aliments emballés avec une garantie ou la raison sociale du fabricant et non des denrées non emballées d'origine incertaine CAR, si sa consommation donnait lieu à une maladie, le fabricant ou le producteur pourrait être facilement retrouvé pour clarifier la question des responsabilités et éviter de nouveaux foyers.

3.1.4 Acheter des produits dont les propriétés organoleptiques (couleur, odeur, saveur, consistance, etc.) sont celles d'aliments frais et inaltérés CAR c'est là un moyen sûr de se procurer des denrées de la meilleure qualité.

3.2 Transport, réception et entreposage des intrants et des ingrédients

3.2.1 Les produits utilisés pour la préparation des mets doivent être transportés de manière à ne pas être altérés par la chaleur ou à ne pas souffrir de la durée du trajet ou à ne pas être contaminés par des substances ou des produits indésirables transportés en même temps.

3.2.2 Les intrants et les ingrédients doivent être réceptionnés dans un endroit propre et protégé; la viande, les abats et les poissons doivent être placés sur des plateaux, et les produits en vrac dans des conteneurs propres.

3.2.3 Les denrées non périssables qui ne sont pas immédiatement utilisées devraient être protégées, couvertes et placées en conteneurs fermés, CAR elles seront ainsi à l'abri des animaux nuisibles (mouches, cafards et rongeurs) qui pourraient les contaminer.

3.2.4 Les aliments périssables (lait, poisson, viande et fruits de mer) qui ne sont pas immédiatement préparés devraient être conservés sous réfrigération, CAR cela les empêchera de s'altérer et de devenir dangereux pour la santé.

3.2.5 Les récipients contenant des aliments doivent être clairement identifiés et placés dans des zones distinctes de celles où se trouvent du savon ou des substances toxiques ou vénéneuses CAR, grâce à une identification correcte, des accidents mortels peuvent être évités.

SECTION 4 - SPECIFICATIONS POUR LE LIEU DE PREPARATION

4.1 Lieu de préparation: Les aliments doivent être préparés dans un endroit exclusivement réservé à cet effet. Cet endroit doit être suffisamment éclairé, propre et éloigné de toute source de contamination (ordures, eaux usées, animaux), CAR les aliments risquent fort d'être contaminés pendant la préparation et le danger est très sérieux si les produits doivent être consommés crus (salade) ou peu cuits.

4.2 Lieu de préparation finale: De même, si la préparation est achevée au point de vente sur la voie publique, cet endroit doit être propre, protégé du soleil et du vent, séparé et non accessible au public CAR les raisons invoquées sous 4.1 valent également ici.

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

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

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

4.4 Plan de travail: Les plans de travail ou de préparation doivent être revêtus d'un matériau imperméable, par exemple formica ou acier inoxydable, être propres et en bon état et être situés à au moins 60 à 70 cm du sol.

4.5 Ustensiles: Les casseroles, ustensiles et la vaisselle doivent être propres et en bon état. On ne devrait pas utiliser des objets en matériaux inappropriés tels que le cuivre, le cadmium, le plomb ou autre substance toxique, CAR ces métaux réagissent facilement avec les denrées alimentaires, surtout si elles sont acides, pour former des composés toxiques.

SECTION 5 - SPECIFICATIONS POUR LA PREPARATION PRELIMINAIRE

5.1 Manutention

5.1.1 Les surfaces en bois en contact avec les aliments doivent être récurées avec de l'eau, du savon ou un détergent après chaque opération, CAR cela évite la contamination des aliments manipulés, si les produits qui ont été immédiatement avant en contact avec le plan de travail étaient contaminés. Le récurage élimine les germes et les fragments d'aliments des fissures du bois.

5.1.2 Laver au savon et à l'eau tous les ustensiles avant de les utiliser, CAR cela abaisse le risque de contamination des aliments par des ustensiles sales.

5.1.3 Conserver les carburants et autres produits inflammables dans des récipients fermés et clairement identifiés, éloignés des aliments et de la cuisinière.

5.1.4 Lorsque des ingrédients sont mélangés avant d'être cuits ou servis, il faudrait le faire dans des récipients réservés à cet effet. Ne pas utiliser de récipients qui pourraient avoir contenu un produit toxique (par exemple un emballage d'insecticide, un bidon de peinture ou d'essence), CAR ce récipient pourrait encore être imprégné de résidus de la

substance toxique, qui pourraient passer dans la denrée alimentaire; en outre, ce récipient pourrait être constitué d'un matériau ne convenant pas pour contenir des aliments.

5.2 Pratiques d'hygiène

5.2.1 Se laver les mains au savon et à l'eau avant de manipuler les aliments ou de changer d'activité. Un récipient devrait être exclusivement réservé au lavage des mains, CAR des mains sales sont la principale source de contamination et des vecteurs de la plupart des maladies transmises par les aliments.

5.2.2 Rincer les légumes verts, etc. avec beaucoup d'eau, tout particulièrement ceux qui seront consommés crus, CAR ces végétaux auraient pu être irrigués avec des eaux usées, auquel cas ils seraient fortement contaminés et leur consommation comporterait de sérieux risques pour la santé.

5.2.3 Rincer tous les aliments, y compris la viande, avant la préparation, pour réduire les risques de contamination.

5.2.4 L'eau utilisée doit être de l'eau de boisson courante CAR, en coulant sur l'aliment, elle entraînerait une partie des contaminants.

5.2.5 Durant la manipulation des aliments, les vêtements devraient être protégés par un tablier et les cheveux devraient être couverts par un bonnet, CAR cela empêche les vêtements d'entrer en contact avec les aliments et les cheveux de tomber sur les mets.

5.2.6 Ne pas porter de bagues ou de bracelets durant la manipulation des aliments.

5.2.7 Quiconque a des plaies infectées ou des écorchures ne devrait en aucun cas manipuler des aliments CAR les blessures infectées sont une source de germes qui peuvent contaminer les aliments par contact.

SECTION 6 - SPECIFICATIONS POUR LA PREPARATION FINALE

6.1 Cuisson et manipulation

6.1.1 Cuire suffisamment les aliments, par ébullition ou directement sur la flamme, CAR la chaleur détruit beaucoup de contaminants, surtout les germes et les parasites enkystés.

6.1.2 Si l'aliment n'est pas servi immédiatement, il faudrait le garder dans un endroit frais, bien ventilé ou, de préférence, réfrigéré, jamais à l'air libre, à la température ambiante ou au soleil CAR, s'il n'est pas tenu au frais, les germes prolifèrent facilement.

6.1.3 Si l'aliment doit être réchauffé, il ne faut réchauffer que la portion qui sera servie; les aliments ne doivent pas être réchauffés plus d'une fois CAR, s'ils ne sont pas chauffés suffisamment et s'ils sont réchauffés à plusieurs reprises, les germes présents se multiplieront au point de les rendre dangereux.

6.1.4 Les ustensiles de cuisson devraient être fabriqués en un matériau hygiénique approprié (bois ou acier inoxydable); les récipients devraient être thermorésistants et utilisés uniquement pour la préparation des aliments.

6.2 Pratiques d'hygiène

6.2.1 Après avoir goûté un aliment, ne jamais réutiliser le même ustensile sans l'avoir lavé, CAR l'aliment peut être contaminé par des germes buccaux provenant de la personne qui a goûté l'aliment.

6.2.2 Eviter d'éternuer ou de tousser sur les aliments, en particulier au moment où ils vont être servis, CAR les gouttelettes expectorées contiennent des germes qui pourraient contaminer les aliments.

6.2.3 Se laver les mains au savon avant de préparer les aliments et à chaque changement d'activité lors de la manipulation des aliments.

6.2.4 Les salades devraient être préparées au moyen d'instruments et jamais avec les mains, CAR les mains sont le principal vecteur de contamination.

SECTION 7 - SPECIFICATIONS POUR LE TRANSPORT DES ALIMENTS PREPARES

7.1 Si les aliments sont transportés jusqu'au point de vente, ils devraient être placés dans des conteneurs hermétiquement fermés et protégés pour éviter le contact avec des surfaces sales, CAR, si le véhicule n'est pas aménagé pour le transport des denrées alimentaires, il faudrait prendre le maximum de précautions pour protéger les aliments.

7.2 L'endroit où les aliments sont préparés devrait être aussi proche que possible du point de vente, afin d'éviter des détériorations durant le transport sur de longues distances.

SECTION 8 - SPECIFICATIONS POUR LA VENTE

8.1 Le point de vente et son environnement

8.1.1 Les points de vente (kiosques, voitures des quatre saisons, éventaires mobiles, etc.) doivent être construits en matériaux solides et résistants, être propres et en bon état, et être tenus en des lieux propres lorsqu'ils ne sont pas utilisés. Il ne faudrait pas les employer à d'autres usages.

8.1.2 Ils devraient stationner de manière à ne gêner ni les automobiles ni les piétons, en des endroits déterminés par les autorités.

8.1.3 Ils devraient être toujours tenus propres et en ordre, y compris le plan de travail, les crochets, les tables, les bancs et les boîtes, les armoires, les bocaux, etc., CAR ils devraient non seulement être d'un bel aspect mais aussi convenir pour la vente d'aliments.

8.1.4 Le point de vente ne devrait pas contenir des articles non requis pour la manipulation et la vente des aliments, par exemple vêtements, couvertures, chaussures, langes, etc., CAR on supprimera ainsi des sources supplémentaires de contamination des aliments.

8.1.5 Les points de vente ne devraient jamais servir d'habitation permanente ou temporaire, mais devraient être exclusivement utilisés pour la manipulation et la vente d'aliments, CAR on supprimera ainsi des sources supplémentaires de contamination des aliments.

8.1.6 L'environnement des points de vente devrait être maintenu propre et exempt de débris CAR, en plus d'être plus attrayant pour le consommateur, il ne pourra pas contribuer à la pollution du milieu et à la contamination des aliments.

8.1.7 Aucun animal ne devrait être présent à l'intérieur ou à proximité des points de vente, CAR les animaux peuvent contaminer les aliments et transmettre des maladies.

8.2 Protection et distribution des aliments

8.2.1 Les aliments et boissons exposés doivent être protégés par des boîtes en verre et couverts par un écran en métal ou en matière plastique, à une hauteur supérieure à 60-70 cm.

8.2.2 Les aliments et boissons devraient de préférence être servis dans des plats, des couverts et des verres jetables. Si cela n'est pas possible, les plats, couverts et verres devraient être propres et en bon état.

8.2.3 Si le point de vente est un véhicule mobile, la cabine de pilotage devraient être effectivement séparée de la partie réservée à la manutention des aliments.

8.2.4 Les aliments préparés invendus à la fin de la journée ne peuvent être utilisés le lendemain.

8.2.5 Les aliments à emporter doivent être vendus dans des feuilles de papier ou de matière plastique non précédemment utilisées. L'emploi de papier journal ou de matière plastique imprimée est interdit, surtout si ce matériel vient en contact direct avec les aliments.

8.2.6 Les points de vente ne peuvent effectuer que la préparation finale des aliments, les chauffer et les servir.

8.2.7 Les ustensiles servant à la vente des aliments doivent être tenus en état de propreté, couverts et protégés CAR ils se contaminent facilement s'ils restent sales et non protégés.

8.2.8 Laver les ustensiles avec un détergent et de l'eau de boisson courante et bannir absolument l'emploi de seaux ou d'autres récipients contenant de l'eau qui n'est pas jetée immédiatement après son utilisation, CAR si la même eau sert deux fois, elle peut contaminer ou recontaminer les ustensiles.

8.2.9 Servir les aliments avec des instruments pouvant être facilement lavés, CARon empêchera ainsi que des restes d'aliments demeurent sur les ustensiles, ce qui provoquerait la prolifération de germes.

8.2.10 Servir les aliments de façon correcte, tenir les ustensiles (pinces, etc.) dans un endroit approprié et éviter tout contact entre les mains et les aliments ou les surfaces qui pourraient entrer en contact avec eux.

8.2.11 Ne pas manipuler argent et aliments en même temps CAR l'argent est une source de contamination. L'argent devrait être placé dans un réceptacle à cet effet et il faudrait se laver les mains après avoir touché de l'argent.

8.3 Spécifications pour le vendeur-manipulateur

8.3.1 Les personnes qui manipulent (préparent ou vendent) des aliments devraient être en bonne santé et subir des examens médicaux à intervalles réguliers et les certificats de bonne santé seront renouvelés tous les six mois ou chaque année. Ces examens comprendront un examen clinique général, l'analyse des crachats pour déceler les porteurs ou diffuseurs du bacille tuberculeux, la détection de coupures ou de plaies infectées et le dépistage des porteurs sains de maladies entériques, CARon parviendra ainsi à accroître la sécurité des aliments offerts à la consommation. Quiconque vend ou manipule des denrées alimentaires doit obligatoirement posséder une fiche sanitaire.

8.3.2 Tous les vendeurs-manipulateurs d'aliments devraient porter des vêtements appropriés, à savoir au moins un tablier et un bonnet pour les hommes et un filet ou

foulard pour les femmes, toujours propres et en bon état, et de préférence blancs ou de couleur claire.

8.3.3 Tous les vendeurs-manipulateurs devraient être formés aux règles d'hygiène à observer pour la manipulation des aliments; cette formation devrait porter au moins sur les points suivants: maladies transmises par les aliments, hygiène de l'environnement, hygiène personnelle et protection des aliments. Les autorités devraient se préoccuper en priorité de la formation en matière d'hygiène alimentaire, CAR cette formation inculque au vendeur-manipulateur les connaissances nécessaires à la fourniture de produits alimentaires destinés à la consommation immédiate dans des conditions d'hygiène satisfaisantes.

8.3.4 Le manipulateur-vendeur devrait observer des règles d'hygiène élémentaires: cheveux courts, ongles coupés et propres, mains propres, éviter d'éternuer ou de tousser sur les aliments, ne pas manipuler d'aliments en cas de blessures ou de maladies de peau, ne pas fumer en préparant et en servant des aliments, CAR l'observation des règles d'hygiène permet de fournir aux consommateurs des aliments préparés et servis dans les meilleures conditions hygiéniques.

8.4 Manipulation et élimination des déchets

8.4.1 Les poubelles doivent se trouver à une certaine distance des lieux où les aliments sont manipulés et être toujours munies d'un couvercle, CAR on évitera ainsi qu'elles attirent les animaux nuisibles.

8.4.2 Il faudrait absolument séparer les déchets solides (balayures, etc.) des déchets liquides (eaux de lavage), CAR il est ainsi plus facile de les éliminer et de réduire le risque de contamination.

8.4.3 L'élimination de ces déchets se fera comme suit:

- les déchets de nettoyage seront placés dans une poubelle prévue à cet effet, qui sera vidée par le service public d'ébouage;
- les déchets de nourriture peuvent servir à l'alimentation des animaux;
- les déchets liquides seront évacués dans l'égout le plus proche.

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

8.5 Lutte contre les vecteurs

- Tenir l'endroit propre et en ordre, CAR on évitera ainsi la prolifération des insectes et des rongeurs.
- Procéder périodiquement à des fumigations selon des méthodes approuvées par les services d'hygiène, CAR on évitera ainsi les maladies.
- Placer les déchets dans une poubelle munie d'un couvercle, qui sera vidée régulièrement.
- Ne pas laisser de déchets de nourriture dans le point de vente.

ALINORM 91/36

Annexe V

**RECOMMANDATIONS DE LA REUNION DES SERVICES CENTRAUX
DE LIAISON AVEC LE CODEX EN AMERIQUE LATINE**

(Santiago, Chili, 4-6 décembre 1990)

(voir par. 187)

1. Solliciter les autorités nationales pour qu'elles accordent leur soutien aux activités du Codex Alimentarius et y participent activement.
2. Informer les responsables politiques et les institutions responsables du secteur alimentaire du plan d'action visant à renforcer les services centraux de liaison et les comités nationaux du Codex.
3. Demander au Comité de coordination du Codex pour l'Amérique latine et les Caraïbes d'entreprendre la rédaction d'un Manuel de procédure à l'intention des services centraux de liaison du Codex et de préparer du matériel didactique écrit et audiovisuel, pour appuyer ces activités et motiver les autorités nationales.
4. Informer chaque année le Comité de coordination du Codex des progrès réalisés par les services centraux de liaison et du nombre d'acceptations des normes Codex.
5. Etablir un plan à moyen et à long terme pour la création d'infrastructures servant à accueillir les services centraux de liaison et les comités nationaux Codex.
6. Incorporer les activités du Codex aux plans et programmes alimentaires et harmoniser les normes nationales sur les aliments avec les normes Codex.
7. Demander aux organisations internationales de coopérer, d'un point de vue technique et financier, à la mise en oeuvre du Plan d'action approuvé par la réunion.
8. Les participants à la réunion se sont engagés à donner suite à ces recommandations, ainsi qu'au plan d'action, dans leur pays respectif.

LISTE DES PRODUITS PRESENTANT UN INTERET POUR LA REGION
(voir par. 200)

1. Pommes au sirop
2. Confiture de fraises
3. Confiture de groseilles
4. Confiture de mûres
5. Confiture de prunes
6. Confiture de poires
7. Confiture d'abricots
8. Confiture de pêches
9. Confiture de pamplemousse
10. Confiture de goyaves
11. Confiture de coings
12. Biscuits
13. Pâtes alimentaires