

**commission du codex alimentarius**

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

ORGANISATION MONDIALE  
DE LA SANTÉ

Via delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél.: 57971 Télex:  
625852-625853 FAO I Câbles: Foodagri Rome Facsimile:  
(6)5797.4593

BUREAU CONJOINT:

ALINORM 93/36

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Vingtième session

Genève, 28 juin - 7 juillet 1993

RAPPORT DE LA HUITIEME SESSION DU COMITE DE COORDINATION  
DU CODEX POUR L'AMERIQUE LATINE ET LES CARAIBES  
Brasilia, 16-20 mars 1993

Note: Ce rapport contient la lettre circulaire CL 1993/10-LAC.

- AUX:
- Services centraux de liaison avec le Codex
  - Participants à la huitième 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 huitième session du Comité de coordination du Codex pour l'Amérique latine et les Caraïbes (ALINORM 93/36)**

Le rapport de la huitième session du Comité de coordination du Codex pour l'Amérique latine et les Caraïbes sera examiné par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingtième session qui se tiendra à Genève du 28 juin au 7 juillet 1993.

**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 93/36 (par. 82-90 et Annexe II)

Le Comité est convenu que le projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments vendus sur la voie publique devait être renvoyé à l'étape 6 afin d'obtenir des observations supplémentaires des pays de la région en vue d'une révision de ce Code, compte tenu des recommandations du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire.

Les gouvernements qui souhaitent proposer des amendements ou faire des observations sur cette révision du Projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments vendus sur la voie publique doivent les envoyer par écrit au plus tard le 30 juin 1994 au Président du Comité à l'adresse suivante: Dr. Carlos A. Ferreira Guimarães, Chefe, Divisão de Organismos Internacionais, Ministério das Relações Exteriores, Anexo I, Sala 418, CEP 70.170-870, Brasília, D. F., Brésil (n<sup>o</sup> de télécopieur 55.61.321.2829), avec copie au Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie).

## **RESUME ET CONCLUSIONS**

A sa huitième session (Brasilia, Brésil, 16-20 mars 1993), le Comité de coordination du Codex pour l'Amérique latine et les Caraïbes est parvenu aux conclusions et recommandations ci-après au cours de ses délibérations:

### **QUESTIONS A SOUMETTRE A L'EXAMEN DE LA COMMISSION:**

#### **Le Comité:**

- a décidé que le projet de code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments vendus sur la voie publique devait être renvoyé à l'étape 6 pour que les pays de la région fassent des observations complémentaires dans la perspective d'une révision de ce Code (par. 90);
- est convenu de proposer à nouveau à la Commission de nommer M. Carlos A. Ferreira Guimarães (Brésil), Coordonnateur du Codex pour l'Amérique latine et les Caraïbes (par. 97 à 100);

### **QUESTIONS INTERESSANT LA COMMISSION:**

#### **Le Comité:**

- a noté que plusieurs pays de la région procèdent actuellement à une évaluation des normes Codex car ils envisagent de les accepter à l'avenir et il a prié le Secrétariat de le tenir informé des initiatives que prendrait la Commission concernant l'adoption et la notification des acceptations des normes Codex (par. 27 à 35);
- a exprimé son soutien sans faille aux objectifs de l'Accord sanitaire et phytosanitaire et à la collaboration entre la Commission du Codex Alimentarius et les parties contractantes au GATT (par. 41 - 44);
- a fait part de son inquiétude face aux obstacles protectionnistes créés par les pays importateurs industrialisés et il est convenu qu'il fallait appliquer les recommandations du premier Atelier sur les programmes de contrôle des importations et exportations alimentaires qui s'est tenu au Costa Rica en février 1989 (par. 45-53);
- a manifesté son soutien à toute activité qui faciliterait l'emploi et l'adoption des normes Codex et il est convenu qu'il devait poursuivre l'examen des activités visant à harmoniser les législations alimentaires, afin d'identifier les domaines prioritaires (par. 54 à 57);
- est convenu de maintenir à l'étude les listes de produits présentant un intérêt pour la région compte tenu de leur importance dans le commerce international, en vue d'harmoniser les normes les concernant au niveau mondial (par. 58 à 61);
- a reconnu que les services centraux de liaison avec le Codex avaient besoin d'être renforcés grâce aux activités des Comités nationaux du Codex et qu'une assistance complémentaire devrait être donnée dans ce domaine par les organisations internationales concernées (par. 62 à 70);
- a fait siennes les recommandations résultant de l'Atelier sur la contamination microbiologique des aliments et ses conséquences pour le commerce international, en vue d'améliorer le contrôle de la contamination microbiologique

et de promouvoir un meilleur échange de l'information dans la région (par. 71 à 75);

- a appuyé le déroulement futur d'activités ayant trait à la lutte contre les mycotoxines et recommandé que tout soit fait aux niveaux national et international pour améliorer la participation effective des pays et institutions de la région au programme de contrôle et de surveillance des mycotoxines dans les aliments (par. 67 à 81);
- a noté l'évolution de l'irradiation des aliments dans la région et son utilisation accrue pour divers produits et a souhaité être tenu informé des activités futures en la matière dans la région (par. 91 à 96) .

## TABLE DES MATIERES

	<u>Paragrap</u> hes
INTRODUCTION	1 - 3
OUVERTURE DE LA SESSION	4 - 12
ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR	13
ELECTION DU VICE-PRESIDENT	14
QUESTIONS INTERESSANT LE COMITE	15 - 18
RAPPORT SUR LES ACTIVITES EN MATIERE DE CONTROLE ET DE SECURITE DES PRODUITS ALIMENTAIRES EN AMERIQUE LATINE ET DANS LES CARAIBES	19
a) Activités conjointes FAO/OMS	20
b) Activités de la FAO	21 - 22
c) Activités du Bureau régional de la FAO pour l'Amérique latine et les Caraïbes	23
d) Activités de l'OMS/OPS	24 - 26
EXAMEN DES ACCEPTATIONS DES TEXTES CODEX PAR LES PAYS MEMBRES DE LA REGION	27 - 35
RAPPORT SUR LES ACTIVITES D'INTEGRATION ECONOMIQUE DANS LA REGION:	
a) Amérique centrale	36
b) Caraïbes	37
c) MERCOSUR	38
d) Région andine	39 - 40
RAPPORT SUR LES NEGOCIATIONS COMMERCIALES DE L'URUGUAY ROUND	41 - 44
QUESTIONS RELATIVES AUX EXPORTATIONS ET IMPORTATIONS ALIMENTAIRES EN AMERIQUE LATINE ET DANS LES CARAIBES	45 - 53
ACTIVITES VISANT L'HARMONISATION DES LEGISLATIONS ALIMENTAIRES DANS LA REGION	54 - 57
HARMONISATION DES PROJETS DE NORMES ALIMENTAIRES REGIONALES ET MONDIALES	58 - 61
RAPPORT SUR LES COMITES NATIONAUX DU CODEX ET LES SERVICES CENTRAUX DE LIAISON AVEC LE CODEX DANS LA REGION ET APPLICATION DES RECOMMANDATIONS DE LA REUNION DU CHILI	62 - 70
RAPPORT DE L'ATELIER SUR LA CONTAMINATION MICROBIOLOGIQUE DES ALIMENTS ET SES CONSEQUENCES POUR LE COMMERCE INTERNATIONAL	71 - 75
RAPPORT SUR L'APPLICATION DES RECOMMANDATIONS DE L'ATELIER SUR LES MYCOTOXINES	76 - 81
ALIMENTS VENDUS SUR LA VOIE PUBLIQUE: EXAMEN D'UN PROJET DE CODE D'USAGES EN MATIERE D'HYGIENE	82 - 90
ALIMENTS IRRADIES: RAPPORT SUR LES ACTIVITES DANS LA REGION	91 - 96
NOMINATION DU COORDONNATEUR	97 - 100
TRAVAUX FUTURS ET REPARTITION DES TACHES	101
DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION	102

## ANNEXES

		<u>Pages</u>
ANNEXE I:	- LISTE DES PARTICIPANTS	15 – 25
ANNEXE II:	- CODE D'USAGES EN MATIERE D'HYGIENE POUR LA PREPARATION ET LA VENTE DES ALIMENTS SUR LA VOIE PUBLIQUE	26 - 33

## **INTRODUCTION**

1. Le Comité de coordination du Codex pour l'Amérique latine et les Caraïbes a tenu sa huitième session à Brasilia (Brésil) du 16 au 20 mars 1993 à l'aimable invitation du Gouvernement brésilien.
2. Ont participé à cette session des délégations de 21 pays de la région. Des observateurs du Portugal et du Royaume-Uni étaient également présents. La liste complète des participants, y compris des fonctionnaires de la FAO, de l'OMS et de l'OPS (Organisation pan-américaine de la santé) figure à l'Annexe I du présent rapport.
3. Le Comité était présidé par M. Carlos Ferreira Guimarães, Chef de la Division des organisations internationales et Coordonnateur du Codex pour l'Amérique latine et les Caraïbes. Il a souhaité la bienvenue au Brésil à tous les délégués et observateurs et les a remerciés pour leur coopération et leur soutien permanent \*

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

4. La réunion a été officiellement ouverte par le Ministre de l'agriculture et de la réforme agraire, M. Lázaro Barboza, représentant S. E. le Président de la République fédérative du Brésil, Itamar Franco. Le Ministre a souhaité la bienvenue à tous les participants et s'est déclaré enchanté d'accueillir la huitième session du Comité de coordination du Codex pour l'Amérique latine et les Caraïbes (CCLAC). Le Ministre a souligné qu'une grande partie de la population est encore exposée à la malnutrition dans le monde, comme l'a rappelé la Conférence internationale sur la nutrition, et il a estimé que le processus d'harmonisation des législations alimentaires au niveau international était une étape importante vers la solution de ces problèmes.
5. L'intensification du commerce international, basé sur des législations alimentaires harmonisées entre pays en développement et pays développés, est fondamentale pour améliorer l'économie des pays en développement et offrir aux populations exposées à la faim et à la malnutrition un meilleur accès aux vivres. Le Ministre a souligné que le problème de la faim n'est pas seulement lié à la disponibilité de produits alimentaires mais dépend pour l'essentiel de politiques facilitant l'accès économique régulier de toute la population au bien-être sur le plan national et mondial.
6. Le Ministre a affirmé que la République fédérative du Brésil respectait pleinement les engagements internationaux visant à améliorer la qualité des produits alimentaires grâce à l'harmonisation des législations alimentaires, au contrôle des zoonoses, à l'emploi de technologies appropriées destinées à soutenir les politiques agricoles et améliorer les approvisionnements alimentaires.
7. M. Claudio Luiz Fróes Raeder, Président de IMMETRO et parlant au nom du ministère de l'industrie, du commerce et du tourisme, a souligné l'importance des normes Codex en tant qu'instruments internationaux propres à faciliter les échanges internationaux aux niveaux régional et mondial. Il a noté avec satisfaction que, pour la première fois, le Brésil avait l'honneur de coordonner les Etats Membres de la région et d'accueillir la huitième session du Comité de coordination du Codex pour l'Amérique latine et les Caraïbes.
8. Le représentant de l'OPS/OMS pour le Brésil, M. David Tejada de Rivero, a rappelé que les normes Codex sont élaborées par consensus entre les Etats Membres. La production, la commercialisation et la consommation de produits alimentaires sont strictement liés aux problèmes sociaux, économiques et politiques. Il a noté que des normes strictes pourraient créer des obstacles non tarifaires au commerce et que cette

réunion du Codex était un bon exemple permettant de résoudre des problèmes qui pourraient mettre en péril l'économie des pays du tiers monde.

9. M. Rafael Moreno, Sous-Directeur général de la FAO et Représentant régional pour l'Amérique latine et les Caraïbes, s'est adressé à la réunion au nom du Directeur général de la FAO. M. Moreno a souhaité la bienvenue aux délégués et salué la présence de M. F. Winarno, Président de la Commission du Codex alimentarius.

10. M. Moreno a rappelé que la population mondiale augmente sur une planète dont les ressources et les terres productives diminuent. Il a noté que la production vivrière mondiale permettrait de nourrir l'ensemble de la population, mais que la pauvreté augmente au niveau mondial et que l'accès aux vivres est limité pour un grand nombre de personnes.

11. M. Moreno a souligné que la pauvreté croissante, la dégradation de l'environnement et la contamination des produits alimentaires sont les problèmes auxquels doivent faire face les pays en développement. Le défi actuel est d'améliorer l'économie nationale grâce à l'exportation de produits alimentaires. Le programme Codex revêt donc une importance particulière afin d'améliorer la capacité de la région à exporter ces produits et de limiter la migration massive des populations de la région. Il a mis l'accent sur la nécessité d'améliorer les activités du Codex et de renforcer son rôle de tribune internationale où peuvent se résoudre les principaux problèmes qui affectent le commerce international des produits alimentaires et l'économie de la région.

12. Le Président de la Commission du Codex alimentarius, M. F. G. Winarno, a souhaité la bienvenue aux participants et souligné le rôle particulier que joue le Codex en vue de promouvoir des approvisionnements en produits alimentaires sûrs, sains et conformes à l'hygiène, d'assurer des pratiques loyales dans le commerce alimentaire et d'élaborer des normes alimentaires internationales. Il a mis l'accent sur les comités de coordination régionaux du Codex qui ont pour tâche de répondre aux besoins et questions spécifiques des pays de leur région respective et il a mentionné en particulier la question des aliments vendus sur la voie publique. Il a énuméré les tendances des échanges mondiaux qui permettent des accords commerciaux régionaux et des zones de libre-échange. Il a espéré que ces zones ne deviendraient pas des blocs commerciaux régionaux exclusifs, mais serviraient au contraire de "tremplin" vers un système mondial de libre-échange dans une économie mondiale intégrée. Il a enfin évoqué l'importance d'une issue positive aux négociations de l'Uruguay Round qui se déroulent sous les auspices du GATT. Il a rappelé aux délégués que les normes Codex étaient considérées dans ces réunions comme les normes de référence à appliquer dans le commerce international des produits alimentaires et dans le processus d'harmonisation des normes alimentaires,

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

13. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire (CX/LAC 93/1) tel qu'il était proposé.

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

14. La délégation du Costa Rica, appuyée par celles de l'Argentine, du Brésil et de Cuba, a proposé la candidature de M. Ramiro Gallegos Gonzales, Sous-Directeur, Institut équatorien de normalisation (INEN) à la vice-présidence. Le Comité a approuvé à l'unanimité cette proposition.

#### **QUESTIONS INTERESSANT LE COMITE (Point 4 de l'ordre du jour)**

15. Le Comité était saisi du document CX/LAC 93/2, préparé par le Secrétariat, qui contenait un résumé des questions résultant des travaux de la dix-neuvième session de la Commission du Codex alimentarius (juillet 1991), de la trente-neuvième session du Comité exécutif de la Commission et d'autres comités du Codex. Le Comité a noté qu'un certain nombre de questions seraient examinées sous d'autres points de l'ordre du jour et il est convenu de reporter les débats spécifiques sur ces questions jusqu'à la présentation des points correspondants de l'ordre du jour.

16. Le Comité a été informé qu'à sa dix-neuvième session, la Commission avait conclu que, en principe, tous les textes Codex devaient faire l'objet de procédures d'élaboration complètes et transparentes, avec une participation pleine et équitable de tous les gouvernements et autres parties intéressées. Le Comité a aussi noté que la Commission avait réaffirmé l'efficacité du système des observations écrites détaillées comme moyen de participation aux travaux du Codex et demandé à ce que des efforts plus intenses soient déployés pour améliorer la participation des pays en développement aux activités du Codex.

17. Le Comité a aussi été informé des décisions récentes prises par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (mars 1993), de l'élaboration d'une norme générale Codex pour les additifs alimentaires et de la définition d'un principe pour fixer les limites maximales de contaminants dans les produits alimentaires. Les décisions pertinentes prises par le nouveau Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et exportations alimentaires à sa première session qui s'est tenue à Canberra (Australie) du 21 au 25 septembre 1992, ont été exposées.

18. La délégation cubaine a informé le Comité qu'à la suite d'une invitation faite par Cuba aux Pays-Bas, pays hôte du Comité du Codex sur les résidus de pesticides (CCPR) qui avait reconnu la nécessité d'une participation accrue des pays de la région, il a été convenu que la vingt-cinquième session du CCPR se tiendrait à La Havane. Cette réunion du Codex sera une excellente occasion de permettre une large participation des pays en développement de la région et de faciliter en particulier les débats sur la question des limites maximales Codex pour les résidus de pesticides dans les aliments qui préoccupe la région.

#### **RAPPORT SUR LES ACTIVITES EN MATIERE DE CONTROLE ET DE SECURITE DES PRODUITS ALIMENTAIRES EN AMERIQUE LATINE ET DANS LES CARAIBES (Point 5 de l'ordre du jour)**

19. Le Comité était saisi des documents CX/LAC 93/3 concernant les activités de la FAO/OMS/OPS et CX/LAC 93/3-ZVdd.1 contenant un rapport conjoint FAO/AIEA sur les méthodes d'identification des produits alimentaires irradiés et autres informations pertinentes.

##### **a) Activités conjointes FAO/OMS**

20. Le Secrétariat a présenté un résumé des activités conjointes FAO/OMS/OPS relatives au contrôle et à la sécurité des produits alimentaires en Amérique latine et dans les Caraïbes. On a mentionné en particulier la Conférence internationale sur la nutrition, parrainée par la FAO et l'OMS, qui s'est tenue à Rome en décembre 1992. Le Comité a noté que la CIN n'était pas directement liée au Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires mais que plusieurs de ses conclusions pourraient influencer sur les travaux futurs du Codex.

b) Activités de la FAO

21. On a mentionné également les activités du Programme de coopération technique de la FAO aux niveaux national et régional. Le Comité a noté que ces projets étaient liés au renforcement des activités de contrôle alimentaire et à la formation du personnel chargé de ces contrôles dans la région. Le Secrétariat a informé le Comité qu'un montant total d'environ 2 millions de dollars E.-U. avait été consacré au titre de l'assistance financière, à la lutte contre les conséquences économiques, commerciales et sanitaires de l'épidémie de choléra.

22. Plusieurs délégations ont mis l'accent sur l'aide que leurs pays ont reçu de la FAO dans ce domaine.

c) Activités du Bureau régional de la FAO pour l'Amérique latine et les Caraïbes

23. Le Comité a été informé par le fonctionnaire régional de la FAO des activités du Bureau et de la réunion qui a eu lieu pour analyser la question des aliments vendus sur la voie publique dans la région et de la publication de différents documents éducatifs à l'intention des vendeurs ambulants. Cette documentation a été largement distribuée et utilisée dans la région.

d) Activités de l'OMS/OPS

24. Le Secrétariat OMS/OPS a présenté les activités spécifiques de l'OMS intéressant le Comité, et les activités régionales de l'OPS, en particulier le programme de lutte contre la diffusion du choléra par les aliments, un réseau de surveillance épidémiologique des maladies d'origine alimentaire, les questions d'irradiation des aliments et la sécurité alimentaire dans le contexte de la restauration aérienne et du tourisme.

25. Les programmes menés par l'Institut panaméricain de protection des denrées alimentaires et de lutte contre les zoonoses (INPPAZ) ont également été présentés. Le Comité a été informé des objectifs, de l'organisation et de la structure de cet Institut créé en vertu d'un accord entre le Gouvernement argentin et l'OPS en novembre 1991. L'Institut offre une coopération technique, une aide à la recherche et des formations à tous les pays de la région en matière de sécurité alimentaire, de lutte contre les zoonoses et de renforcement des laboratoires d'analyse alimentaire.

26. La délégation brésilienne a souligné l'importance de la lettre circulaire de l'OMS (WHO/CL 17.1992) qui a été envoyée à tous les Etats Membres de l'OMS en demandant aux autorités de lutter contre la diffusion du choléra par certains produits alimentaires faisant l'objet d'un commerce international par d'autres moyens que l'embargo sur les importations. Le document OMS mettait l'accent sur le fait que le risque de diffusion du choléra par des produits exportés transformés selon de bonnes pratiques de fabrication était minime.

**EXAMEN DES ACCEPTATIONS DES TEXTES CODEX PAR LES PAYS MEMBRES DE LA REGION (Point 6 de l'ordre du jour)**

27. Le Comité était saisi du document CX/LAC 93/4 comprenant notamment un résumé des questions intéressant le Comité et résultant des travaux de la Commission du Codex Alimentarius sur les acceptations, ainsi qu'un examen des acceptations des normes Codex et des limites maximales Codex pour les résidus de pesticides par les pays de la région Amérique latine et Caraïbes:

- Normes Codex de produits

28. Le Comité a été informé qu'à sa dix-neuvième session, la Commission du Codex Alimentarius avait noté que la procédure d'acceptation récemment révisée et la notification de "libre distribution" avaient déjà été utilisées (par exemple pour les pesticides et les résidus de médicaments vétérinaires) et qu'elle avait donné tout son appui de principe aux recommandations de la Conférence FAO/OMS sur les normes alimentaires, les substances chimiques dans les aliments et le commerce des denrées alimentaires, visant à ce que cette révision s'applique aux procédures d'acceptation des normes Codex de produits. Le Comité du Codex sur les Principes généraux est convenu, à sa dixième session qui a eu lieu à Paris (France) du 7 au 11 septembre 1992, de proposer des amendements aux Principes généraux du Codex Alimentarius afin de supprimer "l'acceptation à titre d'objectif" et d'appliquer la modalité de l'acceptation prévue en vertu du principe de la "libre distribution" aux normes Codex de produits et aux normes générales.

29. En ce qui concerne l'acceptation des normes Codex de produits, le Secrétariat a donné les éléments les plus récents du résumé des acceptations - normes Codex mondiales et régionales (CAC/Acceptances Part I, Rev. 4), ainsi que les renseignements complémentaires concernant les acceptations reçues telles qu'elles figurent dans le document ALINORM 89/5, préparé pour la dix-huitième session de la Commission et le document ALINORM 91/5, préparé pour la dix-neuvième session de la Commission.

- Limites maximales Codex pour les résidus de pesticides (LMR)

30. En ce qui concerne les notifications d'acceptation de LMR Codex pour les pesticides reçues jusqu'en septembre 1983 (voir CAC/Acceptances - Part II, Rev. 2), le Secrétariat a indiqué que des notifications complémentaires avaient été ajoutées dans les documents ALINORM 85/2, 87/6 et Addendum, 89/5 et 91/5. Toutefois, vu l'adoption d'une nouvelle procédure de "libre distribution" concernant les acceptations de LMR, le Secrétariat a diffusé un formulaire de déclaration d'acceptation et écrit directement aux gouvernements pour leur demander des notifications complémentaires au titre de la nouvelle procédure. Le Secrétariat a indiqué que les Gouvernements argentin, cubain et mexicain avaient répondu à cette demande et il a encouragé les autres gouvernements de la région à faire de même.

31. Le Secrétariat a confirmé que des informations complémentaires sur les acceptations de LMR avaient été fournies par la délégation du Costa Rica au cours de la septième session du Comité du Codex pour l'Amérique latine et les Caraïbes (ALINORM 91/36). Le Comité a aussi été informé qu'une lettre avait été envoyée au Secrétariat du Codex par le "Comité de Sanidad Vegetal del Cono Sur" (COSAVE) faisant savoir que ce Comité sous-régional avait demandé aux membres du Conseil des Ministres du COSAVE d'accepter les LMR fixées par le Codex et de créer un comité d'experts qui serait chargé des LMR qui n'ont pas été élaborées par le Codex mais qui présentent une importance pour la région. Le Secrétariat a indiqué que les notifications d'acceptation devaient être envoyées officiellement au Secrétariat du Codex par les gouvernements en utilisant le formulaire spécifique de déclaration d'acceptation.

32. La délégation du Costa Rica a donné des informations détaillées sur plusieurs normes Codex qui ont été approuvées par ce pays et sur une liste de normes Codex qui sont à l'étude en vue de leur acceptation.

33. La délégation cubaine a informé le Comité qu'étant donné les modifications apportées à la procédure d'acceptation des normes et LMR Codex, toutes les

notifications cubaines sont en cours d'examen et que des informations à jour seraient présentées à la vingtième session de la Commission.

34. Plusieurs délégations ont déclaré que leur pays avait adopté une nouvelle législation alimentaire tenant compte des normes Codex et que les autorités évaluaient actuellement les normes Codex en vue de leur acceptation.

35. Le Comité est convenu que le Secrétariat devrait le tenir informé des initiatives que prendrait la Commission concernant l'adoption et la notification des acceptations des normes Codex.

### **RAPPORT SUR LES ACTIVITES D'INTEGRATION ECONOMIQUE DANS LA REGION (Point 7 de l'ordre du jour)**

#### a) Amérique centrale

36. La délégation du Costa Rica a présenté le document CX/LAC 93/5 - Rapport sur les activités d'intégration économique en Amérique centrale. Elle a rappelé qu'au sommet des Présidents de l'isthme centraméricain (Antigua Guatemala, 1990), un Plan d'action économique pour l'Amérique centrale (PAECA) avait été adopté. Ce Plan a des conséquences importantes pour l'intégration économique de la sous-région. Dans le cadre du Codex Alimentarius, les aspects ci-après ont été soulignés: politiques de formation industrielle permanente, coordination des politiques agricoles et politiques régionales en matière de sciences et de technologies. On a également énuméré les principales réalisations du PAECA dans ces domaines et les accords qui ont été conclus.

#### b) Caraïbes

37. Le Président du Comité s'est référé à la partie b) du document CX/LAC 93/5-Add.2 sur les activités d'intégration économique dans les Caraïbes menées par la CARICOM. A cet égard, on a rappelé que la Convention de Lomé IV de 1989 prévoyait l'accès libre au marché de la CEE pour la plupart des exportations de la CARICOM. Lomé IV était conforme aux opérations de la CARICOM avec des pays tiers, le renouvellement du "Caribbean Basin Initiative" (CBI II) ayant été approuvé en août 1990, mais le régime régissant l'entrée aux Etats-Unis des produits des Caraïbes reste de durée indéfinie. A la dernière réunion des Chefs de gouvernement au cours de laquelle les tarifs douaniers communs externes ont été adoptés, il a été recommandé d'envisager la possibilité de créer une "Association d'Etats des Caraïbes".

#### c) MERCOSUR

38. La délégation argentine a présenté la partie c) du même document et décrit les faits nouveaux du Marché commun austral (MERCOSUR) qui ont abouti au Traité d'Asunción (mars 1991) signé entre l'Argentine, le Brésil, le Paraguay et l'Uruguay. La délégation argentine a indiqué que les aspects techniques relatifs à l'administration et à l'exécution du Traité étaient assurés par 11 sous-groupes techniques. Le sous-groupe technique N° 3 - Normes techniques est responsable des aspects dont s'occupe le Codex Alimentarius, en particulier des problèmes d'harmonisation des législations nationales et de l'élaboration de normes MERCOSUR basées pour l'essentiel sur les normes Codex.

#### d) Région andine

39. Le Président du Comité a résumé la partie d) du document traitant des activités d'intégration économique dans la région andine. Il a mis l'accent sur la signature de l'Acte de Barahona (décembre 1991) et sur la réunion du JUNAC (Conseil de l'Accord

de Carthagène) à Lima (août 1992) qui ont constitué des étapes dans le processus d'intégration. Il a aussi mentionné la constitution du Groupe des trois (novembre 1990) entre la Colombie, le Mexique et le Venezuela en vue de mettre en place une zone de libre-échange.

40. La délégation brésilienne a noté l'importance des activités entreprises par le Sous-Comité technique N° 3 en matière d'élaboration de normes harmonisées avec celles du Codex. La délégation argentine a indiqué que MERCOSUR développait ses structures en ayant pour objectif principal d'améliorer la qualité des produits alimentaires afin de devenir compétitif sur le marché international.

#### **RAPPORT SUR LES NEGOCIATIONS COMMERCIALES DE L'URUGUAY ROUND** **(Point 8 de l'ordre du jour)**

41. Le Comité était saisi du document CX/LAC 93/6 contenant le projet de texte final de l'Uruguay Round, y compris un texte révisé de l'Accord du GATT sur les obstacles techniques au commerce (conclu dans le cadre des négociations de Tokyo) et connu sous le titre de "Code de la normalisation" du GATT. Le Comité a été informé que si les négociations de l'Uruguay Round étaient couronnées de succès, l'Accord révisé sur les obstacles techniques au commerce deviendrait lui aussi contraignant pour les parties contractantes.

42. L'Accord couvre tous les domaines figurant dans les normes Codex qui ne sont pas couverts par la Décision sanitaire et phytosanitaire tels que l'étiquetage destiné à prévenir les pratiques déloyales vis-à-vis des consommateurs ou les fraudes et les problèmes liés à la qualité.

43. La délégation brésilienne a souligné l'importance des droits et devoirs fondamentaux tels qu'énoncés dans le document du GATT, qui insiste sur le fait que les mesures sanitaires et phytosanitaires ne doivent pas être appliquées de manière à constituer une restriction occulte au commerce international.

44. Le Comité a noté qu'aucun progrès substantiel n'avait été accompli dans les négociations, mais il a néanmoins exprimé son soutien sans faille aux objectifs de l'Accord sanitaire et phytosanitaire et à la collaboration entre la Commission du Codex Alimentarius et les parties contractantes au GATT.

#### **QUESTIONS RELATIVES AUX EXPORTATIONS ET IMPORTATIONS ALIMENTAIRES EN AMERIQUE LATINE ET DANS LES CARAIBES** **(Point 9 de l'ordre du jour)**

45. Le Comité était saisi du document CX/LAC 93/7 qui a été présenté par la délégation brésilienne. Le Comité a été informé que conformément à la recommandation de la septième session du CCLAC, le Coordonnateur de la région avait mené une enquête parmi les pays membres pour faire le point de la situation des contrôles des exportations et importations alimentaires en Amérique latine et dans les Caraïbes. Toutefois, les réponses reçues ne permettaient pas de faire un panorama complet de la situation dans la région.

46. La délégation équatorienne s'est déclarée préoccupée par les obstacles protectionnistes mis en place par les pays importateurs dans le commerce international de la banane. Plusieurs délégations ont appuyé le point de vue de l'Equateur.

47. Le Comité a fait part de son inquiétude face aux obstacles protectionnistes créés par les pays importateurs industrialisés, en partant de l'exemple du commerce international de la banane. Le Comité a souligné que les pays importateurs pourraient

rapidement résoudre ces problèmes et rétablir des relations commerciales conformes à l'éthique pour permettre un libre-échange mondial, en respectant les principes internationaux du GATT et les normes Codex.

48. La délégation brésilienne a informé le Comité de l'existence du système national SISCOMEX créé pour contrôler les importations et les exportations de produits alimentaires et qui s'efforce d'améliorer les contrôles de qualité et la production.

49. La délégation argentine a appuyé le projet de mandat du Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et exportations alimentaires. Le Comité a été informé que des observations spécifiques sur ce texte avaient été demandées aux Etats Membres et que le projet serait présenté à la prochaine session de la Commission (juillet 1993) pour adoption.

50. La délégation mexicaine a informé le Comité des activités d'élaboration de normes entreprises par le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais tropicaux, qui s'est réuni à Mexico du 1er au 5 février 1993. La délégation a aussi indiqué qu'à cette session, un projet de norme Codex pour les bananes avaient été examinés. Toutefois, comme les pays producteurs de bananes étaient absents, le Mexique devait les contacter directement sur différents points de ce projet de norme Codex.

51. La délégation du Costa Rica a donné des informations sur les programmes élaborés dans son pays avec l'aide de la FAO pour mettre en place un système national s'occupant de l'exportation des produits alimentaires (fruits et légumes) afin de réduire les cas de rejet par les pays importateurs. La délégation du Costa Rica, appuyée par plusieurs autres délégations, a estimé qu'en organisant le prochain atelier en conjonction avec la neuvième session du CCLAC, la FAO et l'OMS/OPS devraient accorder la priorité aux problèmes d'accréditation des laboratoires alimentaires et de systèmes d'inspection de la qualité, y compris les techniques d'échantillonnage.

52. Le Comité est convenu de proposer à la FAO et à l'OMS/OPS que l'atelier qui se tiendra en conjonction avec la neuvième session du CCLAC ait pour thème l'accréditation des laboratoires alimentaires et les systèmes d'inspection de la qualité, y compris les techniques d'échantillonnage.

53. Le Comité est aussi convenu que les recommandations issues de l'Atelier sur le contrôle des exportations et importations alimentaires, qui s'est tenu au Costa Rica en 1989, et énumérées dans le document CX/LAC 93/7 restaient encore valables et devraient continuer à être appliquées dans la région.

#### **ACTIVITES VISANT L'HARMONISATION DES LEGISLATIONS ALIMENTAIRES DANS LA REGION (Point 10 de l'ordre du jour)**

54. Le Comité était saisi du document CX/LAC 93/8 contenant les observations écrites du Brésil et du Pérou en réponse à la lettre circulaire envoyée par le Coordonnateur aux Etats Membres en vue de faire le point sur l'harmonisation des législations alimentaires dans la région. Ce document a été présenté par la délégation brésilienne.

55. Plusieurs délégations ont mentionné les efforts déployés dans leurs pays respectifs en la matière. Le Comité a noté que ces activités auraient notamment pour effet de faciliter le commerce et qu'elles étaient menées sur la base du programme Codex.

56. D'autres délégations se sont félicitées de l'assistance technique fournie par la FAO dans la sous-région d'Amérique centrale en matière d'harmonisation des

législations alimentaires et de normes alimentaires. La délégation du Costa Rica a mentionné le programme de travail du "Réseau ibéro-américain d'harmonisation alimentaire" qui vise à harmoniser les législations alimentaires dans les pays hispanophones de la région, grâce à la création d'une banque de données sur les normes alimentaires et à des activités de formation et de recherche dans ces domaines.

57. Le Comité a manifesté son soutien à toute activité qui faciliterait l'emploi et l'adoption des normes Codex et il est convenu qu'il devait poursuivre l'examen des activités visant à harmoniser les législations alimentaires, afin d'identifier les domaines prioritaires.

### **HARMONISATION DES PROJETS DE NORMES ALIMENTAIRES REGIONALES ET MONDIALES (Point 11 de l'ordre du jour)**

58. Le Comité était saisi du document CX/LAC 93/9 sur l'harmonisation des projets de normes alimentaires régionales et mondiales. Le document contenait des observations de l'Argentine, du Brésil, de Cuba et de l'Equateur en réponse à une lettre circulaire envoyée par le Coordonnateur régional du CCLAC.

59. Le document, qui renvoyait à deux listes, l'une de 13 produits alimentaires, l'autre de 31 produits, comme proposé par les réunions sur l'harmonisation, a été présenté par la délégation cubaine\* Le Comité a noté que peu de pays avaient envoyé des observations écrites sur cette question.

60. Comme les observations reçues des Etats Membres ne permettaient pas au Comité de prendre une décision, la délégation cubaine, appuyée par plusieurs autres délégations, a proposé que les deux listes soient maintenues à l'étude et que des données supplémentaires soient rassemblées sur l'importance respective des produits alimentaires entrant dans le commerce international, tant à l'exportation qu'à l'importation, avant d'en saisir la Commission. La délégation a aussi proposé que les deux listes soient soumises à la Commission panaméricaine de normalisation (COPANT) qui devait se réunir en avril 1993 à Santiago du Chili.

61. Le Comité a fait sienne la proposition ci-dessus et décidé de poursuivre cette activité dans le cadre de ses activités futures.

### **RAPPORT SUR LES COMITES NATIONAUX DU CODEX ET LES SERVICES CENTRAUX DE LIAISON AVEC LE CODEX DANS LA REGION ET APPLICATION DES RECOMMANDATIONS DE LA REUNION DU CHILI (Point 12 de l'ordre du jour)**

62. Le Comité était saisi des documents CX/LAC 93/10 et CX/LAC 93/10-Add.1 contenant des rapports sur les Comités nationaux du Codex et sur les Services centraux de liaison avec le Codex dans la région.

63. Les documents ont été présentés par le Président du Comité qui a rappelé qu'une lettre circulaire avait été envoyée pour obtenir des renseignements sur les progrès accomplis dans ce domaine; toutefois, le Comité de coordination n'avait reçu aucune réponse.

64. Le Comité a souligné l'importance de la Réunion régionale des services centraux de liaison avec le Codex en Amérique latine (Santiago du Chili, décembre 1990) et de ses recommandations.

65. La délégation du Brésil, appuyée par celle d'El Salvador, a recommandé qu'un atelier similaire soit aussi organisé pour les pays anglophones des Caraïbes. La délégation brésilienne a aussi informé le Comité que des contacts avaient été établis

entre le comité national du Brésil et l'Uruguay afin d'organiser un comité national du Codex dans ce pays.

66. Plusieurs délégations ont informé le Comité des progrès accomplis en vue d'organiser des services centraux de liaison avec le Codex et des comités nationaux du Codex. D'autres délégations ont noté l'aide qui leur a été fournie par la FAO et l'OPS pour créer ou renforcer les comités nationaux du Codex.

67. Le Représentant de l'OMS/OPS a informé le Comité des recommandations de la dernière session de l'Assemblée mondiale de la santé destinées à aider les pays à créer ou renforcer leurs Comités nationaux du Codex; un soutien a été accordé à cette fin dans la région.

68. Le répertoire des services centraux de liaison avec le Codex dans la région, tel qu'il a été établi par le Gouvernement du Costa Rica et mis à jour par le Gouvernement du Brésil, a été distribué au cours de la session.

69. La délégation de la République dominicaine, appuyée par d'autres délégations, a demandé des renseignements sur les activités de suivi qui ont été entreprises à la suite des recommandations de la réunion du Chili. Le Président a fait savoir qu'aucune information sur la mise en oeuvre des recommandations résultant de la septième session du CCLAC n'avait été transmise au Coordonnateur de la région.

70. Le Comité a reconnu que les services centraux de liaison avec le Codex avaient besoin d'être renforcés grâce aux activités des comités nationaux du Codex et qu'une assistance complémentaire devrait être donnée dans ce domaine par les organisations internationales concernées, qui pourraient fournir du personnel spécialisé à l'appui des activités des services centraux de liaison avec le Codex et des comités nationaux du Codex. Le Comité a aussi affirmé que les recommandations formulées par la réunion du Chili restaient valables et devaient donc être appliquées dans le cadre du programme de travail futur dans la région.

### **RAPPORT DE L'ATELIER SUR LA CONTAMINATION MICROBIOLOGIQUE DES ALIMENTS ET SES CONSÉQUENCES POUR LE COMMERCE INTERNATIONAL (Point 13 de l'ordre du jour)**

71. Le Comité était saisi du rapport de l'Atelier mixte FAO/OPS sur la contamination microbiologique des aliments et ses conséquences pour le commerce international. Le rapport a été résumé par le secrétariat.

72. Le secrétariat a informé le Comité que les participants avaient reconnu l'importance de la contamination microbiologique des aliments dans la région et regretté ses conséquences négatives sur la santé humaine et le commerce national et international des produits alimentaires. On a insisté sur le manque de coordination et d'information en matière de contrôle des aliments et sur l'absence de données épidémiologiques relatives aux maladies d'origine alimentaire dans la région.

73. L'Atelier a présenté les recommandations ci-après en vue d'améliorer le contrôle des produits alimentaires, en particulier en ce qui concerne le contrôle de la contamination microbiologique:

- a) des programmes de contrôle des produits alimentaires devraient être appliqués et renforcés de manière intégrée au niveau national avec la participation de toutes les institutions concernées par les différents aspects du contrôle des aliments, depuis la production jusqu'à la consommation, y compris les aspects liés à la surveillance sanitaire et épidémiologique;

- b) l'échange d'informations, d'expériences et de connaissances entre pays de la région s'appuyant sur les concepts de coopération technique entre pays en développement (CTPD) devrait être encouragé au profit du personnel de contrôle des produits alimentaires et des agents de surveillance épidémiologique dans la région;
- c) on devrait mettre en place des programmes d'assurance de la qualité intra et interlaboratoires, en particulier en ce qui concerne la contamination microbiologique des aliments dans la région. On a noté la nécessité de disposer de laboratoires de référence en la matière;
- d) il faudrait promouvoir des procédures d'inspection pratiques et efficaces. Il conviendrait aussi d'encourager la mise en place de systèmes complets de contrôle de la qualité dans l'industrie alimentaire. Il faudrait donc organiser la formation au système HACCP et aux bonnes pratiques de fabrication (BPF) et adapter les cours à tous les niveaux du personnel de l'industrie alimentaire, ainsi qu'au personnel du secteur chargé des contrôles réglementaires des produits;
- e) il est nécessaire de réviser et de mettre à jour les normes alimentaires, y compris les paramètres microbiologiques et de les harmoniser aux niveaux intrarégional et international. On a souligné à cet égard le rôle de la Commission du Codex Alimentarius;
- f) la création d'une banque de données sur la sécurité alimentaire en Amérique latine et dans les Caraïbes devrait être encouragée; on y mettrait en rapport le type d'aliment, son origine, les agents étiologiques isolés au départ et les saisies opérées dans le commerce international;
- g) il faudrait poursuivre et évaluer les efforts d'éducation déployés dans la région par des organisations gouvernementales et non gouvernementales concernant l'hygiène alimentaire et l'hygiène en général à l'intention de la population, y compris du personnel qui manipule des produits alimentaires.

74. Plusieurs délégations ont souligné l'importance du HACCP et des BPF dans les systèmes de contrôle alimentaire. La délégation du Costa Rica a mis l'accent sur la nécessité de procéder à des contrôles tout au long de la chaîne alimentaire et indiqué que des recommandations aux gouvernements devraient être faites pour promouvoir la coopération sectorielle afin de réduire le chevauchement des efforts d'institutions similaires dans le programme des systèmes complets de contrôle de qualité. La délégation d'El Salvador, appuyée par les délégations de la République dominicaine et du Paraguay, a insisté sur la nécessité de former le personnel médical à diagnostiquer les maladies d'origine alimentaire.

75. Le Comité a fait sienne la proposition de la délégation d'El Salvador et approuvé les conclusions et recommandations présentées par l'Atelier.

#### **RAPPORT SUR L'APPLICATION DES RECOMMANDATIONS DE L'ATELIER SUR LES MYCOTOXINES (Point 14 de l'ordre du jour)**

76. Le Comité était saisi du document CX/LAC 93/11 contenant un rapport sur l'application des recommandations de l'Atelier sur les mycotoxines (février 1991) et du document de séance 4 (CX/LAC 93/11-Add.1) contenant les observations écrites présentées par le Brésil, le Paraguay et l'Uruguay en réponse à la lettre circulaire envoyée par le Coordonnateur régional pour l'Amérique latine et les Caraïbes,

77. Le secrétariat a résumé les documents traitant des activités menées dans la région pour donner suite aux recommandations de l'Atelier conjoint FAO/OPS sur la prévention et le contrôle des mycotoxines dans les pays d'Amérique latine et des Caraïbes (1991). Le secrétariat a aussi présenté les travaux du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC) concernant des projets de limites et de directives pour les mycotoxines dans les aliments, ainsi que des informations sur le choix des méthodes d'analyse correspondantes. Le Comité a aussi été informé qu'une consultation d'experts aurait lieu à Rome en avril 1993 pour définir des plans d'échantillonnage pour les aflatoxines dans les aliments.

78. Plusieurs délégations ont mentionné les activités de suivi entreprises sur la base des recommandations de l'Atelier conjoint FAO/OPS, notamment des études sur la contamination des produits d'alimentation humaine et animale par les aflatoxines, la formation de personnel de laboratoire et la prévention de la contamination par l'éducation des producteurs et des personnes qui transforment les produits alimentaires.

79. La délégation de l'Argentine, appuyée par celles du Brésil, du Paraguay et de l'Uruguay, a mis l'accent sur la nécessité de disposer de méthodes d'analyse validées et de plans d'échantillonnage appropriés strictement adaptés aux limites fixées pour les mycotoxines dans les aliments. La délégation a aussi évoqué certaines difficultés spécifiques rencontrées par MERCOSUR dans le processus d'harmonisation avec le Codex pour ce qui est des concentrations de mycotoxines dans les aliments du fait que les méthodes d'analyse et les plans d'échantillonnage n'ont pas été mis au point.

80. La délégation brésilienne a estimé que des limites maximales Codex pour les aflatoxines devraient être fixées seulement lorsque des méthodes d'analyse validées et des plans d'échantillonnage auront été définis.

81. Le Comité a fait sienne la proposition de la délégation brésilienne et approuvé le déroulement futur d'activités dans ce domaine et il a recommandé que tout soit fait aux niveaux national et international pour améliorer la participation effective des pays et institutions de la région au programme de contrôle et de surveillance des mycotoxines dans les aliments.

#### **ALIMENTS VENDUS SUR LA VOIE PUBLIQUE; EXAMEN D'UN PROJET DE CODE D'USAGES EN MATIERE D'HYGIENE (Point 15 de l'ordre du jour)**

82. Le Comité était saisi du document CX/LAC 93/12 contenant des observations écrites sur un projet de code d'usages en matière d'hygiène élaboré par le Comité de coordination du Codex pour l'Amérique latine et les Caraïbes et adopté à l'étape 5 par la Commission à sa dix-neuvième session.

83. Le Président du Comité a résumé les observations reçues des pays suivants: Argentine, Brésil, Costa Rica, Equateur, Honduras, Paraguay, Pérou et Venezuela. Le Secrétariat du Codex a informé le Comité des débats qui venaient d'avoir lieu à la vingt-sixième session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH), tenue à Washington, D. C., du 1er au 5 mars 1993. En particulier, le CCFH est convenu qu'un modèle de code général ou mondial pour les aliments vendus sur la voie publique n'était pas approprié. Le CCFH est convenu que les Comités régionaux de coordination devraient être invités à revoir leur façon d'envisager la question des aliments vendus sur la voie publique afin de déterminer si les codes régionaux sous leur forme actuelle étaient bien nécessaires pour établir les priorités lorsqu'il s'agit d'étudier la sécurité des aliments vendus sur la voie publique et à laisser aux autorités locales dans les pays concernés le soin d'établir des codes détaillés.

84. Le Représentant de l'OMS/OPS a cité certains paragraphes du projet de rapport de la dernière session du CCFH concernant les activités entreprises par l'OMS en vue de préparer un document général pour les aliments vendus sur la voie publique. Un projet contenant les dispositions essentielles (WHO/HPP/FOS/92.3) a été élaboré et présenté au Comité de coordination du Codex pour l'Asie (CCASIA) et distribué à plusieurs pays membres de l'OMS. Le document a été mis à la disposition des participants à la session du CCLAC.

85. Plusieurs délégations ont résumé les travaux entrepris dans la région en vue de rédiger un code d'usages pour les aliments vendus sur la voie publique et les nombreuses activités menées afin d'améliorer la situation dans la région. Plusieurs délégations ont mentionné l'utilité du projet de code dans le déroulement de ces activités, en particulier la réglementation visant les aliments vendus sur la voie publique. Plusieurs pays en particulier ont informé le Comité que le projet de code avait servi de document de base pour élaborer la réglementation nationale et que, dans certains cas, la législation nationale faisait spécifiquement référence à ce code. L'aide fournie par la FAO et l'OPS aux pays de la région pour ces activités a été reconnue, et le Comité a souhaité qu'elle soit poursuivie.

86. La délégation du Costa Rica a estimé qu'il serait particulièrement intéressant d'étudier les types d'aliments vendus sur la voie publique dans le cadre d'un programme d'examen du code sur les dix prochaines années.

87. La délégation brésilienne a estimé, comme le CCFH, qu'il fallait examiner les politiques régionales en la matière et que le projet de code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments vendus sur la voie publique devait être révisé compte tenu des documents connexes. La délégation a aussi insisté pour que le code, qui sera finalement adopté, soit le document de référence pour les municipalités qui s'efforcent de résoudre les problèmes liés aux aliments vendus sur la voie publique.

88. Le Comité a pris note du document concernant les critères essentiels de sécurité pour les aliments vendus sur la voie publique (WHO/HPP/FOS/92.3) préparé par l'OMS. Il a estimé que ce document pourrait servir de référence dans l'examen du projet de code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments vendus sur la voie publique. Le Représentant de l'OMS/OPS a fait savoir que les délégations pouvaient fort bien proposer des modifications à ce document.

89. La délégation de la République dominicaine, appuyée par celles de l'Argentine, du Brésil, du Costa Rica, de Cuba, de l'Equateur, du Honduras et du Panama, a proposé que le code soit renvoyé à l'étape 6 de la procédure Codex, vu que les décisions prises par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire n'étaient pas encore publiées.

90. Le Comité a décidé que le projet de code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments vendus sur la voie publique devait être renvoyé à l'étape 6 pour que les pays de la région fassent des observations complémentaires dans la perspective d'une révision de ce code. Le projet de code est joint en Annexe II du présent rapport.

#### **ALIMENTS IRRADIÉS: RAPPORT SUR LES ACTIVITES DANS LA REGION (Point 14 de l'ordre du jour)**

91. Le Comité était saisi du document CX/LAC 93/13 contenant un rapport sur les activités liées à l'irradiation des aliments en Amérique latine et dans les Caraïbes et des informations sur une enquête concernant l'emploi de cette technique dans la région préparée par la FAO et l'AIEA. Le document de séance N°3 (CX/LAC 93/13-Add.1),

contenant les règlements pour l'irradiation des aliments dans plusieurs pays de la région, était aussi à la disposition des participants à la session.

92. Le Président a présenté le document CX/LAC 93/13 sur l'irradiation des aliments et informé le Comité qu'un questionnaire avait été envoyé aux pays membres de la région, auquel 19 pays avaient répondu. D'après ces réponses, seuls quelques pays ont une législation concernant les procédés d'irradiation des aliments et la législation en vigueur dans la majorité des pays de la région n'autorise pas l'emploi de ces procédés. Le Président a aussi noté que quelques pays ont souhaité recevoir des informations et une assistance technique en la matière et que ces procédés ne sont pas suffisamment connus et étudiés dans la région.

93. Plusieurs délégations ont donné des précisions sur la législation et les activités entreprises dans leur pays concernant les procédés d'irradiation des aliments, la formation du personnel et l'aide reçue de la FAO et de l'AIEA.

94. D'autres délégations ont exprimé leur inquiétude quant aux systèmes de contrôle et de certification des produits importés contenant des ingrédients irradiés et ont insisté sur un étiquetage adéquat.

95. Plusieurs délégations ont souhaité que les organisations internationales fournissent une assistance en matière d'éducation et de formation concernant l'irradiation des aliments.

96. Le Comité a noté l'évolution de cette technique dans la région, son utilisation accrue pour divers produits alimentaires et la mise en place de réglementations afférentes dans les pays de la région sur la base des normes Codex en la matière. Le Comité a souhaité être tenu informé des activités futures en matière d'irradiation des aliments dans la région.

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

97. Le Comité était saisi du document CX/LAC 93/14 intitulé "Nomination du Coordonnateur". Le document rappelle les règles qui régissent la nomination du Coordonnateur telles qu'elles figurent dans le Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius (Article II.4).

98. Le Comité a été informé que le Coordonnateur avait achevé son premier mandat et qu'il était éligible, en vertu de l'Article II.4(b), pour un nouveau mandat de Coordonnateur pour l'Amérique latine et les Caraïbes.

99. La délégation de la République dominicaine, appuyée par plusieurs délégations, a proposé que la candidature de M. Carlos A. Ferreira Guimarães soit de nouveau présentée à la vingtième session de la Commission du Codex Alimentarius pour que celle-ci le nomme Coordonnateur du Codex pour l'Amérique latine et les Caraïbes.

100. La proposition a été adoptée à l'unanimité et par acclamation par le Comité.

#### **TRAVAUX FUTURS ET REPARTITION DES TACHES (Point 18 de l'ordre du jour)**

101. Le Comité est convenu que les points suivants devaient être examinés à sa neuvième session:

- Questions intéressant le Comité résultant de réunions de la Commission du Codex Alimentarius et d'autres Comités du Codex ;
- Questions intéressant le Comité résultant des activités de la FAO, de l'OMS et d'autres organisations internationales;

- Examen des acceptations des normes Codex et des limites maximales pour les résidus de pesticides par les pays de la région;
- Information et rapports des gouvernements membres sur les activités d'intégration économique dans la région;
- Information et rapports des gouvernements membres sur les questions de contrôle et de sécurité alimentaires aux niveaux national, régional et international;
- Rapport sur les résultats des négociations commerciales de l'Uruguay Round du GATT (Accord sur les mesures sanitaires et phytosanitaires);
- Questions relatives aux exportations et importations alimentaires dans la région;
- Information et rapports des gouvernements membres sur l'harmonisation des législations alimentaires dans la région;
- Rapport sur l'harmonisation des normes alimentaires régionales et sous-régionales avec les normes Codex;
- Rapport sur le relevé des produits alimentaires intéressant la région et qui font l'objet d'un commerce international;
- Rapport sur les activités visant à renforcer les services centraux de liaison avec le Codex et les comités nationaux du Codex dans la région;
- Projet de code d'usages pour les aliments vendus sur la voie publique (à l'étape 7);
- Questions de certification et d'inspection intéressant la région;
- Rapport sur l'application des recommandations de l'Atelier sur la contamination microbiologique des aliments et ses conséquences pour le commerce international;
- Rapport sur les activités visant à contrôler la contamination des aliments par les mycotoxines;
- Activités et réglementations des Etats Membres de la région en matière d'irradiation des aliments;
- Information sur les résultats de la Conférence internationale sur la nutrition et les stratégies en matière de protection des consommateurs grâce à l'amélioration de la qualité et la sécurité des aliments.

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

102. Le Comité a été informé que sa neuvième session était provisoirement prévue à Brasilia ou à Rio de Janeiro en avril/mai de 1995.

**Appendice I****RESUME DE L'ETAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX**

Objet/Recommandation	Etape	Mesures à prendre par:	Cote du document
Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments vendus sur la voie publique	6	Gouvernements	ALINORM 93/36 par. 90, Annexe III
Rapport intérimaire sur l'acceptation des normes Codex	--	Commission, FAO/OPS Gouvernements, Secrétariat, 9ème session du CCLAC	ALINORM 93/36 par. 27-35
Proposition pour l'élaboration de normes mondiales a) Liste de 13 produits soumise aux gouvernements pour observations b) Liste de 31 produits pour examen préliminaire	--	Gouvernements Secrétariat COPANT 9ème session du CCLAC	ALINORM 93/36 par. 58-61
Rapport intérimaire sur les comités nationaux du Codex et les services centraux de liaison dans la région	--	Bureau régional Secrétariat 9ème session du CCLAC	ALINORM 93/36 par. 62-70
Rapport intérimaire sur le suivi de l'Atelier sur la contamination microbiologique des aliments et ses conséquences pour le commerce international	--	FAO/OPS Gouvernements Coordonnateur 9ème session du CCLAC	ALINORM 93/36 par. 71-75
Suivi des recommandations de l'Atelier sur les mycotoxines - Rapport intérimaire	--	Gouvernements FAO/OMS/OPS Secrétariat 9ème session du CCLAC	ALINORM 93/36 par. 76-81
Rapport intérimaire sur les aliments irradiés dans la région	--	FAO/AIEA Gouvernements Coordonnateur	ALINORM 93/36 par. 91-96
Ateliers proposés: - Accréditation des laboratoires alimentaires - Systèmes d'inspection de la qualité - Techniques d'échantillonnage	--	FAO/OPS Gouvernements	ALINORM 93/36 par. 52

Répertoire des services centraux de liaison avec le Codex et comités nationaux du Codex dans la région (mise à jour)	--	Gouvernements Coordonnateur	ALINORM 93/36 par. 68
--	----	--------------------------------	--------------------------

## ANNEXE I

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

**Chairman:** Dr. Carlos Ferreira Guimarães  
**Président :** Chefe  
**Presidente:** Divisão de Organismos Internacionais  
Ministério das Relações Exteriores  
Anexo I, Sala 418, CEP 70.170-870  
Brasilia D. F., Brazil  
Tel. (061) 211.6309  
Fax. (061) 321.2829

### MEMBER COUNTRIES PAYS MEMBRES PAISES MIEMBROS

#### **ARGENTINA** **ARGENTINE**

Mr. Angel Sánchez  
Secretaría de Comercio Exterior  
Punto de Contacto para el Codex  
Alimentarius  
Avda. Julio A. Roca 651  
6º Piso 24  
Buenos Aires  
Argentina  
Tel. 331.0306  
Fax. 331.2266

Mr. Horacio Freigedo  
Consejero  
Embajada de Argentina  
SHIS QL 02 CONJ. 01, Casa 12  
Brasilia  
Brazil  
Tel. (061) 248.1198  
Fax. (061) 248.1158

Mr. Alesandro José Amura  
Secretario  
Embajada de Argentina  
SHIS QL 02 CONJ. 01, Casa 12  
Brasilia  
Brazil  
Tel. (061) 248.1198  
Fax. (061) 248.1158

#### **BOLIVIA** **BOLIVIE**

Ms. Blanca A. Guzmán Antejana  
Jefe de la División de Control de  
Alimentos  
Instituto Nacional de Laboratorios  
INLASA  
Ministerio de Salud  
Bolivia  
Tel. (591) 2.376.670  
Fax. (591) 2.378.254

Ms. Tatiana Fernández  
First Secretary  
Embajada de Bolivia  
SHS Q.4 Bloco E  
Brasilia  
Brazil  
Tel. 322.4227/322.3827

#### **BRAZIL** **BRESIL** **BRASIL**

Dr. Julio S. Mirilli  
Coordenador do Comité Codex  
Alimentarius do Brasil  
INMETRO - Instituto Nacional de  
Metrologia, Normalização e Qualidade  
Industrial  
R. Santa Alexandrina No. 416  
8º andar  
Rio de Janeiro  
Tel. (021) 293.6823  
Fax. (021) 293.1561

Ms. Maria Teresa Rodrigues Rezende  
Chefe Gabin.  
Secretaria Executiva do Comit  Codex  
Alimentarius do Brasil  
INMETRO - Instituto Nacional de  
Metrologia, Normaliza o e Qualidade  
Industrial  
Ministério da Industria, Comércio e  
Turismo  
SAS Q. 02, Lote 1A  
Brasilia  
Brazil  
Tel. (061) 223.8877/225.7516  
Fax. (061) 223.4283

Ms. Maria Aparecida Martinelli  
Engenheira  
Secretaria Executiva do Comit  Codex  
Alimentarius do Brasil  
INMETRO - Instituto Nacional de  
Metrologia, Normaliza o e Qualidade  
Industrial  
Ministério da Industria, Comércio e  
Turismo  
SAS Q. 02 Lote 1A  
Brasilia  
Brazil  
Tel. (061) 224.2315  
Fax. (061) 223.4289

Ms. M rcia Cosac  
Técnico Especialista  
INMETRO - Instituto Nacional de  
Metrologia, Normaliza o e Qualidade  
Industrial  
SAS Quadra 02 - Lote 1A  
Brasilia  
Brazil  
Tel. (061) 224.2315  
Fax. (061) 223.4283

Mr. Roberto Pereira da Motta  
Assessor  
Secretaria de Comercio Exterior/DTIC  
Ministério da Industria, Comércio e  
Turismo  
Praca Pio X, 54  
S/301 Rio (RJ)  
Brazil  
Tel. (021) 216.0315

Mr. Adauto Lima Rodrigues  
Coordinador Camara/Codex  
Ministério da Agricultura  
Esplanada dos Ministérios  
Brasilia  
Brazil  
Tel. (061) 218.2314/2315  
Fax. (061) 224.3995

Mr. Léo Bick  
Director Técnico  
ABIA  
Av. Brig Faria Lima 2003/11   
Sao Paulo  
Brazil  
Tel. (011) 816.5733  
Fax. (011) 814.668

Mr. Edison Luiz Scadelai  
Chefe de Divisão  
Depto. Prote o e Defesa do  
Consumidor  
SAN 304 Bloco B 303  
Brazil  
Tel. 218.3359  
Fax. 322.1781

Ms. L cia H. Bregagnolo Caldas  
Ministério da Saúde  
Esplanada dos Ministérios  
Brasilia  
Brazil  
Tel. (061) 226.4651

Ms. Regina G. Souza Langsdorff  
Gestora de Qualidade Total  
Confedera o Nacional da Industria  
R. Marques de Sapucaí 200 - 6  andar  
Brazil  
Tel. (021) 563.9142  
Fax. (021) 293.1699

**CHILE**  
**CHILI**

Mr. Jaime Cornejo Catalan  
Control de Alimentos  
Ministerio de Salud  
Monjitas 514  
Santiago  
Chile

Mr. Juan P. Cristostomo  
Segundo Secretario  
Embajada de Chile  
Av. das Nacoes  
Lote 11  
Brasilia  
Brazil

**COLOMBIA**  
**COLOMBIE**

Ms. Ana M. Arenas Varela  
Asistente Subdirector de Consumo  
Ministerio de Salud  
Galle 55 # 10-32  
Oficina 301 Bloque B  
Bogota  
Colombia  
Tel. 211.2988  
Fax. 235.8577

Mr. Alfonso Arenas  
Subdirector Riesgos de Consumo  
Ministerio de Salud  
Calle 55 # 10-32  
Oficina 301 Bloque B  
Bogota  
Colombia  
Tel. 211.2988  
Fax. 235.8577

**COSTA**  
**RICA**

Licda. Maria Eugenia Chacón Morux  
Directora  
Oficina Nacional de Normas y Unidades  
de Medida  
Ministerio de Economía, Industria y  
Comercio  
A. P. 10216  
1000 San José  
Costa Rica  
Tel. (506) 22.15.66  
Fax. (506) 22.08.98  
Telex: 2414

Lic. Carlos G. Díaz Caruajal  
Asesor  
Camara CR Industria Alimentaria  
San José, Barrio Luján 50N Banco  
Costa Rica  
Tel. (506) 218050  
Fax. (506) 214489

Mr. Carlos A. Picodo Salozar  
Químico  
Ministerio de Economía, Industria y  
Comercio  
A. P. 10216 San José  
Costa Rica  
Tel. (506) 22.1566  
Fax. (506) 22.0898

Ms. Eugenia Rivera Valle  
Coordinador Acción Social  
Universidad de Costa Rica  
Centre de Invenstigación en Tecnología  
de Alimentos – CITA  
San Pedro Montes de Oca  
Costa Rica  
Tel. (506) 25.9885  
Fax. (506) 53.3762

Dr. Bernardo Monge  
Sub-Director  
Departamento de Control de Alimentos  
y de Salud  
Calle 14  
Sr. 4-6  
San José  
Costa Rica

Mr. Carlos A. Guillen  
Embajador  
Embajada de Costa Rica  
SHIS QL 10, CMT 4, Casa 3  
Brasilia  
Brazil  
Tel. (061) 248.7656  
Fax. (061) 248.6284

**CUBA**

Mr. Alberto A. Marrero Terrero  
Jefe Departamento  
Comité Estatal de Normalización  
Egido 610 e/Gloria y Apodaca  
La Habana  
Cuba  
Tel. (537) 612.068  
Fax. (537) 338.048  
Telex: 512245

Mr. Arnaldo Castro Domínguez  
Funcionario  
Ministerio de Salud Pública  
Calle 23 # 201 ESQ. A N Vedado  
La Habana  
Cuba  
Tel. (537) 323.914/325.278

**DOMINICAN REPUBLIC  
REPUBLIQUE DOMINICAINE  
REPUBLICA DOMINICANA**

Ms. Persía A. Alvarez Rodriguez  
Asesora de Protección de Alimentos  
Ministerio de Salud Pública  
Eugenio Deschamps No. 1  
Republica Dominicana  
Tel. No. 566.92.88

**ECUADOR  
EQUATEUR**

Dr. Ramiro Gallegos Gonzalez  
Sub-Director  
Instituto Ecuatoriano de Normalización  
(INEN)  
Ministerio de Industrias, Comercio,  
Integración y Pesca  
Baquerizo Moreno No. 454  
P. O. Box 1701 3999  
Quito  
Ecuador  
Tel. (593) 501.885/501.891  
Fax. (593) 2567.815

Mr. Alvaro García  
Segundo Secretario  
Embajada de Ecuador  
SHIS Q1 11 Conf. 9, Casa 24  
Brasilia  
Brazil  
Tel. (061) 248.5660  
Fax. (061) 248.1290

**EL SALVADOR**

Dr. Ricardo Antonio Molins  
Director  
Consejo Nacional de Ciencia y  
Tecnología (CONACYT)  
Ministerio de Economía  
Paseo Escalon.  
San Salvador  
El Salvador  
Tel. (503) 78.3366  
Fax. (503) 78.3356

**GUYANA**

Ms. Marilyn B. Collins  
Deputy Director  
Food and Drugs  
Food and Drugs Department – GAHEF  
19-21 Evans & Lyng Street  
Charlestown  
Georgetown  
Guyana  
Tel. (02) 57523-4  
Telex: (02) 57524

Ms. Janice Audrey Benfield  
Encarrega de Negócios  
Embajada de Guyana  
SAS, Quadra 3, B1.1N, Ed. OAR  
SALAS 601/611  
Brasilia  
Brazil  
Tel. (061) 224.9229  
Fax. (061) 226.3022

**HONDURAS**

Ms. Georgina Nazar  
Jefe  
División Control de Alimentos  
Ministerio de Salud Pública  
Planta Baja Edificio Cescco  
Barrio Morazan Frente Bomberos  
Honduras  
Tel. (504) 32.1139  
Fax. (504) 31.2713

Mr. José R. Arriega  
Embajador  
Embajada de Honduras  
QE5-Conj 13, Casa 1  
Lago Sul  
Brasilia  
Brazil  
Tel (061) 248.1200  
Fax (061) 248.1425

**JAMAICA  
JAMAÏQUE**

Mr. Alwyn G. Lynch  
Director  
Food Technology Institute/SRC  
P. O. Box 233  
Kingston 6  
Jamaica  
Fax. (809) 927.5347  
Telex: 3631

**MEXICO  
MEXIQUE**

Mr. José L. Chávez García  
Jefe  
Departamento de Normas de Calidad  
Secretaría de Agricultura y Recursos  
Hidráulicos  
Lope de Vega No. 125  
61 Polanco  
11570 México D. F.  
Mexico  
Tel. 203.7728

Ms. Rosa P. Luna Sefami  
Subdirector de Dictamen  
Secretaría de Salud  
Donceles # 39 Col. Centro  
06010 México D. F.  
Mexico  
Tel. (5) 521.9717  
Fax. (5) 512.9628

Ms. Martha E. Tapia Benavides  
Segundo Secretario  
Embajada de Mexico  
SES  
Av. das Nações  
Lote 18  
Brasilia  
Brazil  
Tel. (061) 244.1433  
Fax. (061) 244.1755

**PANAMA**

Dr. Pedro R. Picerno J.  
Médico Veterinario  
Ministerio de Salud  
Panama  
Tel. 25.3312

**PARAGUAY**

Ms. Myriam T. Segouia  
Asesor Técnico  
Ministerio de Industria y Comercio  
España 323  
Asunción  
Paraguay  
Tel. (595.21) 204.797/693  
Fax. (595.21) 213.970

Ms. Sonja E. Gonzalez  
Asesor Técnico  
Ministerio de Industria y Comercio  
España 323  
Asunción  
Paraguay  
Tel. (595.21) 444.232/3  
Fax. (595.21) 213.970

Ms. Dora Estela Rivelli  
Responsable del Programa de Control  
Microbiológico de Alimentos  
INTN - Instituto Nacional de Tecnología  
y Normalización  
Avda. Artigas y Gral. Roa  
Asunción  
Paraguay  
Tel. (595.21) 290.160/290.156  
Fax. (595.21) 290.873

#### **PERU**

Ms. Bertha Muñoz  
Directora Higiene Alimentaria -  
Dire. Ejec. Hig. Alim. Ctrl Zoonosis  
Ministerio de Salud  
Dir. Gral. Salud Ambiental  
Las Amapolas 350 3º piso  
Peru  
Tel. 42.83.53  
Fax. 40.03.99

#### **SURINAME**

Mr. Otman G. Bottoe  
Chargé d'Affaires  
Embassy of Suriname  
C91 7, Casa 6  
Lago Sul  
Brasilia  
Brazil  
Tel. (061) 248.1210  
Fax. (061) 248.3791

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

Ms. Annette Lashley  
Acting Chief Chemist  
Director of Food and Drugs  
Ministry of Health  
115 Frederick Street  
Port of Spain  
Trinidad and Tobago  
Tel. 623.2834

#### **URUGUAY**

Mr. Anibal Martirena  
Sub-Director  
Laboratorio Tecnológico del Uruguay  
Av. Italia 6201  
Montevideo  
Uruguay  
Tel. (598.2) 613.724/613732  
Fax. (598.2) 604.753

#### **VENEZUELA**

Mr. Rafael A. Melo Martínez  
Jefe Departamento Control de  
Alimentos  
Ministerio de Sanidad y Asistencia  
Social  
Edif. Sur Ala Oeste  
Oficina 313  
Centro Simón Bolívar  
Venezuela  
Tel. 482.40.35  
Fax. 482.0657

#### **OBSERVER COUNTRIES PAYS OBSERVATEUR PAISES OBSERVADORES**

#### **PORTUGAL**

Mr. Joaquim Moreira de Lemos  
First Secretary  
Embassy of Portugal  
SES, Lote 2  
Av. das Nacoes  
Brasilia  
Brazil  
Tel. (061) 321.3434

#### **UNITED KINGDOM ROYAUME-UNI REINO UNIDO**

Mr. Mark Kent  
Second Secretary  
British Embassy  
Brasilia  
Brazil  
Tel. (061) 225.2710  
Fax. (061) 225.1777

**BRAZILIAN OBSERVERS  
OBSERVATEURS BRESILIENS  
OBSERVADORES BRASILENOS**

Mr. Claudio L. F. Raeder  
Presidente  
INMETRO - Instituto Nacional de  
Metrologia, Normalização e Qualidade  
Industrial  
R. Santa Alexandrina No. 416  
8º andar  
Rio de Janeiro  
Brazil  
Tel. (021) 273.9002

Mr. Luiz O. Ferreira Duarte  
Chefe de Gabinete  
INMETRO - Instituto Nacional de  
Metrologia, Normalização e Qualidade  
Industrial  
R. Santa Alexandrina No. 416  
8º andar  
Rio de Janeiro  
Brazil  
Tel. (021) 273.9002

Mr. Tomas P. R. Chlebnycek Gonzalez  
Chefe do Centro de Informação e  
Difusão Tecnológica  
INMETRO - Instituto Nacional de  
Metrologia, Normalização e Qualidade  
Industrial  
IN. N. Sa das Gracas 50  
Xerem, RJ  
Brazil  
Tel. (021) 779.1409  
Fax. (021) 779.1301

Mr. Odair O. Corte  
Gerente Desenvolvimento de Vendas  
Refinacoes de Milho Brasil Ltda.  
Praca da Republica 468  
10º andar  
Sao Paulo  
Brazil  
Tel. (011) 220.2088  
Fax. (011) 223.0852

Mr. José A. Bertoli  
Gerente Aplicacoes e Servicos Técnicos  
Refinações de Milho Brasil Ltda.  
Praca da Republica 468  
11º andar  
Sao Paulo  
Brazil  
Tel. (011) 222.9011  
Fax. (011) 223.0852

Mr. Federico J. Vieira Nitao  
Chefe Gabinete da Secretaria Vigilância  
Sanitaria  
Ministério da Saúde  
Esplanada dos Ministérios  
Brasília  
Brazil  
Tel. (061) 226.9961/226.9903  
Fax. (061) 315.2758

Ms. Jeane Bezerra Rodrigues  
Ministério da Saúde  
Esplanada dos Ministérios  
Bloco 11, Sala 845  
Brasília  
Brazil  
Tel. (061) 315.2444

Ms. Ana V. de A. Figueiredo  
Chefe de Estudos e Pesquisa  
Ministério da Saúde  
Esplanada dos Ministérios  
Bloco 11, Sala 845  
Brasília  
Brazil  
Tel. (061) 315.2444

Ms. Maria A. H. T. de Oliveira  
Sanitarista  
Divisão de Portos, Aeroportos e  
Fronteiras  
Ministério da Saúde  
Esplanada dos Ministérios  
Brasília  
Brazil  
Tel. (061) 315.2641

Ms. Maria L. S. Albuquerque  
Chefe do Serviço de Normalização de  
Alimentos  
Ministério da Saúde  
Esplanada dos Ministérios  
Bloco 11, 8º Andar  
Brasília  
Brazil  
Tel. (061) 315.2444  
Fax. (061) 229.8747

Mr. Amal K. Nóbrega  
Chefe da Divisão de Produtos -  
SUS/MS  
Ministério da Saúde  
Esplanada dos Ministérios  
Brasília  
Brazil  
Tel. (061) 315.2439

Ms. Maria R. Branquinho  
Farmaceutica  
INCQS/Fundação Oswaldo Cruz  
Ministério da Saúde  
Av. Brasil No. 4365  
Manguinhos  
Rio de Janeiro  
Brazil  
Tel. (021) 270.1072

Ms. Marineide Martins Borges  
Ministério da Agricultura, do  
Abastecimento e da Reforma Agraria  
Esplanada dos Ministérios  
Bloco D, Sala 930  
Brasília  
Brazil  
Tel. (061) 225.4826/218.2564  
Fax. (061) 225.9918

Ms. Rosa M. de Rezende  
Química  
Ministério da Agricultura, do  
Abastecimento e da Reforma Agraria  
Esplanada dos Ministérios  
Brasília  
Brazil  
Tel. (061) 218.2698  
Fax. (061) 218.2443

Mr. Jorge S. Waquim  
Coor. Laboratorio Vegetal  
Ministério da Agricultura, do  
Abastecimento e da Reforma Agraria  
Anexo do Ministerio da Agricultura  
Sala 544  
Brasília  
Brazil  
Tel. (061) 225.5098  
Fax. (061) 218.2776

Mr. Hiroshi Arima  
Eng. de Alimentos  
Ministério da Agricultura, do  
Abastecimento e da Reforma Agraria  
Esplanada dos Ministérios  
Brasília  
Brazil  
Tel. (061) 218.2698  
Fax. (061) 218.2443

Mr. Mario S. da Silva Cardoso  
Tecnico Químico  
Ministério da Agricultura  
Anexo Mara - Bloco B Sala 334  
Brasília  
Brazil  
Tel. (061) 218.2692  
Fax. (061) 218.2443

Mr. Ailton Marino da Silva  
Assistente da DCI/DIPOA  
DIPOA/MARA  
Anexo do Mara - 4º Andar  
Brasil  
Tel. 218.2262/2276/2339  
Fax. 218.2672

Mr. Guilherme A. Costa Junior  
Ministério da Agricultura  
Anexo Mara - Bloco B Sala 334  
Brasília  
Brazil  
Tel. (061) 218.2692  
Fax. (061) 218.2443

Mr. Celio Faulhaber  
Assessor Tecnico  
DIPOA  
Ministério de Agricultura  
Esplanada dos Ministérios  
Anexo Mara 5/441  
Brasilia  
Brazil  
Tel. (061) 218.2778  
Fax. (061) 218.2672

Ms. Maria Soares Artiaga  
Responsável pela Físico-Química e  
Microbiológica do Laboratorios  
Ministério da Agricultura  
Esplanada dos Ministérios  
Bloco D, Anexo A  
Brasilia  
Brazil  
Tel. (061) 223.3316/218.2277

Mr. Adalberto Bezerra de Alcantara  
Chefe do Servico de Inspeção de Carne  
DIPOA/MARA  
SQS 214, Bloco B, Apt 102  
Asa Sur  
Brasilia  
Brazil  
Tel. (061) 218.2719  
Fax. (061) 218.2672

Mr. Carlos A. Neri  
Assessor Tecnico  
Ministério da Ciência e Tecnologia –  
MCT  
Esplanada dos Ministérios  
Bloco E, Sala 344  
Brasilia  
Brazil  
Tel. (061) 321.6081  
Fax. (061) 225.6039

Ms. Maria de Lourdes E. Toledo  
Brassioli  
Diretora Grupo Tecnico Alimentos  
Centro Vigilância Sanitaria  
Secre. Saude S. Paulo  
Av. São Luiz 99  
10º andar Centro S. Paulo S. P.  
Brazil  
Tel. (011) 257.7611  
Fax. (011) 257.6713

Mr. Adriano Braga de Melo  
Coordenador do SGT – III Normas  
Tecnicas/MERCOSUL  
Instituto Nacional de Metrologia,  
Normalização e Qualidade Industrial  
R. Santa Alexandrina 416  
Rio Camprido  
Rio de Janeiro  
Brazil  
Tel. (021) 502.6531/502.6542  
Fax. (021) 293.0954

Ms. Mônica de Lello Fonseca  
Coca-Cola Ind. Ltda.  
R. Alvaro Ramos 350  
Praia de Botafogo 374  
12º andar  
22.280-110 Rio de Janeiro-RJ  
Brazil  
Tel. (021) 559.1168  
Fax. (021) 559.1531

Mr. Roberto Beyer  
Ass. de Exportacao/Marketing  
FRUNORTE - Frutas do Nordeste Ltda.  
R. Ver. Jose Bezerra de Sá 588  
Assu-RN  
Brazil  
Tel. (084) 331.2321/2925  
Fax. (084) 331.2700

Mr. Baldur Schubert  
Gerente de Programa de Educação  
Preventiva  
Ministério da Educação e Deporto –  
MEC  
N-1 Leste Pavilhão de Metas  
Brasilia  
Brazil  
Tel. (061) 226.0933  
Fax. (061) 224.9573

Ms. Ivone Delazari  
Gerente de Control de Qualidade  
Sadia Comercio Industria  
R. Fortunato Feraz 365  
05083 Sao Paulo  
Brazil  
Tel. 831.2000

Dr. Dulce M. Tocchetto Schuch  
Medico Veterinario  
Ministério da Agricultura  
Estrada da Ponta Grossa  
3036 Porto Alegre  
Brazil  
Tel. (051) 248.2690  
Fax. (051) 248.2612

Ms. Susi Richter Lapa  
Gerente Depto. Tecnico  
Assoc. Brasileira Inds. Alimentação –  
ABIA  
Av. Brig Faria Lima 2003 - 11º  
Sao Paulo  
Brazil  
Tel. (011) 816.5733  
Fax. (011) 814.6688

Ms. Maria T. Destro  
USP-FAC. Ciencias Farmacêuticas -  
FBA  
Av. Prof. Lineu Prestes 580  
B1. 14  
05-508.010 Sao Paulo  
Brazil  
Tel. (011) 210.2122  
Fax. (011) 815.4410

Ms. Derlinda Vieira de Souza  
Farmaceutica Bioquimica  
SNAD-DNPDA-CGLA  
SQN 216 BLH 213  
Brasilia  
Brazil  
Tel. (061) 218.2277

Mr. Carlos A. Pereira  
de Albuquerque  
Superintendente  
ABIA - Assoc. Brasil. das Industrias da  
Alimentação  
SCS - Quadra 1 - Bloco K  
EQ Demasa Sala 902  
Brasilia  
Brazil  
Tel. (061) 225.6033  
Fax. (061) 225.0529

Mr. José M. de Moraes  
ABIA - Assoc. Brasil. das Industrias da  
Alimentação  
Av. Brig. Faria Lima 2003  
Sao Paulo  
Brazil

Mr. Carlos A. Cabrai De Menezes  
Vice Presidente  
ABIA - Assoc. Brasil. das Industrias da  
Alimentação  
Praia de Botafogo 374/12º  
Rio de Janeiro  
Brazil  
Tel. (021) 559.1080

Mr. Claudio J. Ribeiro Gomide  
Chefe Controle de Qualidade  
ADRIA Productos Alimenticios Ltda.  
Rua Pedro José Lorenzini 64  
S. Caetano do Sul  
Brazil  
Tel. (011) 453.4411/R. 283  
Fax. (011) 453.4223

Mr. Ney Teixeira C. Branco  
Economista  
Confederação Nacional da Industria  
Av. Nilo Pecanha 50, Sala 3201  
C. E. P. 20044  
13206 Rio de Janeiro  
Brazil  
Tel. (021) 262.3534/292.7766 R. 257  
Fax. (021) 262.1495

Mr. Simão P. Filho  
Gerente Normas Alimentarias  
Nestlé  
Av. das Nacoes Unidas 12.495  
Sao Paulo  
Brazil  
Tel. (011) 534.2985  
Fax. (011) 534.2983

Dr. Geraldo A. Maia  
Associação de Sucos Tropicais do  
Nordeste  
Universidade Federal do Ceará  
Rua Eduardo Bezerra No. 1283  
CEP 60130-270  
Fortaleza-Ceará  
Brazil

Mr. Antonio M. Mantoan  
Eng. de Alimentos  
Nestlé Indl. e Coml. Ltda.  
Av. das Nações Unidas 12.495  
Sao Paulo  
Brazil  
Tel. (011) 534.2985  
Fax. (011) 534.2983

Mr. Amilcar de Queiroz Vital  
Engo. Vendas  
National Starch and Chemical Industry  
Ltda.  
Av. Sao Gualter 86  
Sao Paulo - S. P.  
Brazil  
Tel. (011) 269.4000  
Fax. (011) 269.4475

Dr. Roberto H. Moretti  
Professor Titular  
Assessor V. P. Industrial  
FEA/UNICAMP - Sadia Concordia  
R. Fortunato Ferraz 365  
Sao Paulo  
Brazil  
Tel. (011) 831.2244  
Fax. (011) 831.5531

Mr. Mário Sepoganicz de Oliveira  
Gerente Garantia de Qualidade  
Cia. União dos Refinadores - Açúcar e  
Café  
Rua Borges de Figueredo 237  
Sao Paulo  
Brazil  
Tel. (011) 948.9583  
Fax. (011) 948.8355

**INTERNATIONAL ORGANIZATIONS**  
**ORGANISATIONS**  
**INTERNACIONALES**  
**ORGANIZACIONES**  
**INTERNACIONALES**

**FOOD AND AGRICULTURE**  
**ORGANIZATION OF THE UNITED**  
**NATIONS (FAO)**

Mr. Rafael Moreno  
Assistant Director-General  
Regional Representative for Latin  
America and the Caribbean  
Regional Office for Latin America and  
the Caribbean  
Avenida Santa Maria 6700  
Casilla 10095  
Santiago  
Chile  
Tel. (562) 218.5323  
Fax. (562) 218.2547  
Telex: 340279

Mr. Peter Rosenegger  
FAO Representative in Brazil  
Setor Comercial Norte  
Quadra 2, Bloco B  
Brasilia  
Brazil  
Tel. (061) 226.5366/226.5369  
Fax. (061) 225.8926  
Telex: 612205

Dr. Cecilio Morón  
Oficial Regional de Política Alimentaria  
y Nutrición  
Oficina Regional de la FAO para  
América  
Latina y el Caribe  
Avenida Santa Maria 6700  
Casilla 10095  
Santiago, Chile  
Tel. (562) 218.5323  
Fax. (562) 218.2547  
Telex: 340279

Ms. Dilma Scala Gelli  
FAO Consultant  
Instituto Adolfo Lutz  
Av. Dr. Arnaldo 355  
c. Postal 7027  
01246-902 S. P. Sao Paulo  
Brazil  
Tel. (011) 853.0111  
Fax. (011) 853.3505

Dr. Elisa L. Elliot  
FAO Consultant  
Microbiologist  
U.S. Food and Drug Administration  
FDA, CFSAN, HFS-22  
200 C Street S. W.  
Washington, D. C.  
U.S.A.  
Tel. (202) 205.5140  
Fax. (202) 205.5025

Mr. Roberto Resende  
FAO Consultant  
FAO - Av. General Cámaras 314  
SL 208 Rio de Janeiro  
Brazil  
Tel. (021) 220.6870  
Fax. (021) 532.2646

**PAN AMERICAN HEALTH  
ORGANIZATION (PAHO)**

Dr. David Tejada de Rivero  
Representante da OPS no Brasil  
Representação da OPAS  
Brasilia D. F.  
Brazil

Dr. Claudio Roberto Almeida  
Regional Advisor in Food Safety  
Veterinary Public Health Programme  
Pan American Health Organization  
525 23rd Street, N. W.  
Washington, D. C. 20037-2895  
U.S.A.  
Tel. (202) 861.3193  
Fax. (202) 861.8462

Dr. Roberto Bobenreith  
Assessor em Saúde Pública Veterinária  
Representação da OPAS  
Brasilia, D. F.  
Brazil

Dra. Norberto Moran  
Instituto Panamericano de Protección  
de Alimentos y Zoonosis (INPPAZ)  
Argentina  
Tel. 792.4047/49  
Fax. 54.1.112328

**CODEX ALIMENTARIUS  
COMMISSION  
COMMISSION DU CODEX  
ALIMENTARIUS  
COMISION DEL CODEX  
ALIMENTARIUS**

Prof. F. G. Winarno  
Chairman of the Codex Alimentarius  
Commission  
Food Technology Development Centre  
J1. Dahlia II/3 Jajur  
Bogor  
Indonesia  
Tel. (0251) 326.933  
Fax. (0251) 326.933

**CODEX SECRETARIAT  
SECRETARIAT CODEX  
SECRETARIA CODEX**

Mr. Richard J. Dawson  
Secretary  
Codex Alimentarius Commission  
FAO  
Via delle Terme di Caracalla  
00100 Rome  
Italy  
Tel. (396) 5797.4013  
Fax. (396) 5797.3152  
Telex: 610181

Dr. Enrico Casadei  
Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards  
Programme  
FAO  
Via delle Terme di Caracalla  
00100 Rome  
Italy  
Tel. (396) 5797.4794  
Fax. (396) 5797.3152  
Telex: 610181

Dr. Colette Canet  
Nutrition Officer  
(Food Contamination and Monitoring)  
Food Quality and Consumer Protection  
Group FAO  
Food Quality and Standards Service  
FAO  
Via delle Terme di Caracalla  
00100 Rome  
Italy  
Tel. (396) 5797.4133  
Fax. (396) 5797.3152  
Telex: 610181

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

**TABLE DES MATIERES**

- SECTION 1 - GENERALITES
- SECTION 2 - DEFINITIONS
- SECTION 3 - SPECIFICATIONS CONCERNANT 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 CONCERNANT LE LIEU OU L'AIRE DE PREPARATION
  - 4.1 - LIEU DE PREPARATION
  - 4.2 - LIEU DE PREPARATION FINALE
  - 4.3 - INSTALLATIONS SANITAIRES
  - 4.4 - PLAN DE TRAVAIL
  - 4.5 - USTENSILES
- SECTION 5 - SPECIFICATIONS CONCERNANT LA PREPARATION PRELIMINAIRE
  - 5.1 - MANUTENTION
  - 5.2 - PRATIQUES D'HYGIENE
- SECTION 6 - SPECIFICATIONS CONCERNANT LA PREPARATION FINALE
  - 6.1 - CUISSON ET MANIPULATION
  - 6.2 - PRATIQUES D'HYGIENE
- SECTION 7 - SPECIFICATIONS CONCERNANT LE TRANSPORT DES ALIMENTS PREPARES
- SECTION 8 - SPECIFICATIONS CONCERNANT LA VENTE
  - 8.1 - LE POINT DE VENTE ET SON ENVIRONNEMENT
  - 8.2 - PROTECTION ET DISTRIBUTION DES ALIMENTS
  - 8.3 - SPECIFICATIONS APPLICABLES AUX VENDEURS-MANIPULATEURS
  - 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 SUR LA VOIE PUBLIQUE**

## **SECTION 1 - GENERALITES**

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 courante: eau du robinet.
- Eaux usées: effluents domestiques et industriels.
- "Aliments vendus sur la voie publique: aliments et boissons prêts à la consommation, préparés et/ou vendus dans les rues et autres lieux publics".
- Environnement: milieu entourant un aliment.
- 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.
- Coproculture: culture fécale servant à identifier les micro-organismes pathogènes présents dans les selles.
- Goûter: tester le goût ou la saveur d'une préparation.
- Crachat: produit d'expectoration.
- Entérique: relatif aux intestins.
- Germes: microbes à l'origine d'infection et/ou d'empoisonnements.
- Hermétique: (fermeture) complète et impénétrable.-
- Ingrédients: éléments d'un mélange.
- Imperméable: étanche à l'eau.
- Clandestin: non officiel ou non autorisé.
- Intrants: éléments nécessaires pour obtenir un produit.
- Organoleptique: se dit d'une évaluation conduite à l'aide des sens (vue, odorat, toucher, goût).
- Périssable: qui s'altère ou se décompose facilement.

- 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.
- Animaux nuisibles: animaux indésirables (insectes, rongeurs).
- Vaisselle: verres, assiettes et couverts utilisés à table.

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

### **SECTION 3 - SPECIFICATIONS CONCERNANT 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 et non étiquetées d'origine incertaine **CAR**, si sa consommation donnait lieu à une maladie, le fabricant ou le producteur pourrait être facilement retrouvé pour déterminer les 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, 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 **CAR** la contamination accidentelle des aliments peut être à l'origine d'intoxication.

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 CONCERNANT LE LIEU OU L'AIRE 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 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, isolé 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'évacuation 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 et facile à nettoyer; ils doivent être en bon état et être hygiéniques, 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 CONCERNANT 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

récepteur pourrait encore être imprégné de résidus de la substance toxique, qui pourraient passer dans la denrée alimentaire; en outre, ce récepteur 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 récepteur devrait être exclusivement réservé au lavage des mains, **CAR** des mains sales sont la principale source de contamination et Le vecteur de la plupart des maladies transmises par les aliments.

5.2.2 Rincer les légumes verts, etc. à grande eau, tout particulièrement ceux qui seront consommés crus, **CAR** ces végétaux auraient pu être arrosés 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 entraîne 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 CONCERNANT 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; les récipients devraient être thermo-résistants 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 CONCERNANT 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 CONCERNANT 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 boccas, 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 devrait 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, **CAR** on empêchera ainsi que des restes d'aliments demeurent sur les ustensiles, ce qui provoquerait la prolifération de germes.

8.2.10 Servir les aliments de façon correcte, tenir les ustensiles (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 applicables aux vendeurs-manipulateurs

8.3.1 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.

8.3.2 Tous les vendeurs-manipulateurs devraient être formés aux règles d'hygiène à observer pour la manipulation des aliments, **CAR** cette formation inculque aux vendeurs-manipulateurs les connaissances nécessaires à la fourniture de produits alimentaires destinés à la consommation immédiate dans des conditions d'hygiène satisfaisantes.

8.3.3 Les vendeurs-manipulateurs devraient 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 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.