

# commission du codex alimentarius

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

ORGANISATION MONDIALE  
DE LA SANTÉ

BUREAU CONJOINT:

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

ALINORM 89/15

F

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Dix-huitième session  
Genève, 3-14 juillet 1989

RAPPORT DE LA SIXIEME SESSION DU COMITE DE COORDINATION

DU CODEX POUR L'ASIE

Denpasar, Indonésie

26 janvier - 1er février 1988

W/Z 3227

## Introduction

1. Le comité de coordination du Codex pour l'Asie a tenu sa sixième session à Denpasar (Indonésie) du 26 janvier au 1er février 1988 à l'aimable invitation du Gouvernement indonésien. La réunion a été présidée par le Coordonnateur pour l'Asie, M. F.G. Winarno, Conseiller auprès du Ministre adjoint de la production vivrière, Ministère de l'agriculture du Gouvernement de l'Indonésie et Secrétaire du Conseil national de la recherche d'Indonésie.
2. Cette session s'est déroulée en présence de 67 délégués et observateurs de 12 pays et d'un pays observateur de la région, et de quatre organisations internationales. La liste des participants, y compris les fonctionnaires de la FAO et de l'OMS, figure à l'annexe 1 du présent rapport.

## ALLOCATION DU MINISTRE ADJOINT DE LA PRODUCTION VIVRIERE, REPUBLIQUE D'INDONESIE ET OUVERTURE DE LA SESSION

3. M. Midian Sirait, Directeur général du contrôle des médicaments et des produits alimentaires, a souhaité la bienvenue aux délégués et observateurs présents, et déclaré que le Gouvernement indonésien était très honoré d'avoir à nouveau pu accueillir le Comité de coordination du Codex pour l'Asie (sixième session). Il a appelé l'attention des participants sur l'importance que le Codex accorde aux approvisionnements de denrées saines et aux soins de santé primaires et sur le rôle qu'il peut jouer dans la réalisation de l'objectif de la santé pour tous d'ici l'an 2000. Les délégués et observateurs présents ont également été accueillis par Son Excellence Ida Bagus Mantra, Gouverneur de Bali, et par M. F.G. Winarno, Coordonnateur pour l'Asie, qui ont souhaité que cette réunion ait pour effet, dans tous les pays, d'améliorer la qualité des denrées et des exportations de produits alimentaires.
4. M. Sathianathan, représentant de l'OMS en Indonésie, a appelé l'attention des participants sur les deux objectifs du Codex, à savoir protéger la santé des consommateurs et faciliter le commerce international. Il a rappelé que des approvisionnements sûrs en aliments indemnes de contamination, qui ne mettent pas en danger la santé des consommateurs, sont une exigence essentielle que les pays doivent satisfaire dans la perspective de la santé pour tous d'ici l'an 2000.
5. M. Hans Dall, représentant de la FAO en Indonésie, a insisté sur la nécessité de mettre au point des normes alimentaires internationales pour garantir la loyauté des échanges et éliminer les obstacles non tarifaires au commerce. Il a estimé que les comités de coordination étaient un excellent moyen de mettre en pratique le concept de coopération technique entre pays en développement (CTPD) qui a le plein appui du système des Nations Unies. MM. Dall et Sathianathan ont fait part des remerciements et de la reconnaissance des directeurs généraux de la FAO et de l'OMS au Gouvernement de l'Indonésie pour avoir bien voulu accueillir la réunion.
6. La sixième session du Comité de coordination du Codex pour l'Asie a été officiellement ouverte par un discours de son Excellence M. Wardoyo, Ministre adjoint de la production vivrière de la République d'Indonésie. Il a appelé l'attention des participants sur le fait que les normes alimentaires sont très importantes pour les pays en développement, qui devraient toujours s'efforcer d'accroître leurs exportations de produits alimentaires pour se procurer davantage de devises et promouvoir ainsi leur développement économique. Le texte de l'allocation du Ministre figure à l'annexe II du présent rapport.

#### ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR

7. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire figurant dans le document CX/ASIA 88/1. Le Comité a décidé d'examiner le point 10 de l'ordre du jour immédiatement après le point 7.

#### ELECTION DU VICE-PRESIDENT

8. La délégation de la Malaisie, appuyée par la délégation de l'Indonésie, a proposé M. Pakdee Pothisirí (Thaïlande) comme Vice-président. Le Comité a approuvé cette proposition à l'unanimité.

#### QUESTIONS DECOULANT DE LA DIX-SEPTIEME SESSION DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS, DE REUNIONS DE COMITES DU CODEX ET AUTRES QUESTIONS

9. Le Comité était saisi des documents CX/ASIA 88/2 et CX/ASIA 88/2-Add.1 sur des questions relevant de sa compétence.

#### Généralités

10. Le Comité a été informé de la publication du Codex Alimentarius, qui est un recueil des normes alimentaires internationales adoptées dans le cadre du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires et qui contient aussi des dispositions de caractère consultatif sous forme de codes d'usages, de directives et autres mesures recommandées, destinés à aider les pays à atteindre les objectifs de la Commission du Codex Alimentarius. Ces textes peuvent être obtenus gratuitement auprès des services centraux de liaison avec le Codex dans chaque pays membre ou auprès du Secrétariat du Codex à Rome contre paiement des frais de port. Des efforts sont faits pour mieux mettre à la disposition des utilisateurs potentiels la documentation du Codex. La liste de tous les textes définitifs du Codex publiés à ce jour (Section 1 - Normes Codex; Section 2 - Codes d'usages; Section 3 - Méthodes d'analyse et Section 4 - Normes pour le lait et les produits laitiers) figure dans le document CX/GEN 85/1-Rév.1.

#### QUESTIONS DECOULANT DE LA DIX-SEPTIEME SESSION DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

#### Rapport intérimaire sur la mise en oeuvre du Code de déontologie du commerce international des denrées alimentaires

11. Le Comité a noté que le Code de déontologie du commerce international des denrées alimentaires (CAC/RCP 20-1979-Rév.1, 1985), adopté par la Commission à sa treizième session en décembre 1979, avait ensuite été transmis à tous les Etats Membres du Codex de la FAO et de l'OMS pour examen en vue de sa mise en oeuvre. Le Code, qui est le résultat d'un vaste effort de coopération et d'accord au niveau international, a été mis au point compte tenu du fait que de nombreux pays - en particulier les pays en développement - ne disposent pas encore d'infrastructures de contrôle des denrées alimentaires permettant de protéger la santé des consommateurs contre les risques que peuvent présenter certains aliments et contre la fraude.

12. Les délégations de l'Indonésie et de la Thaïlande ont fait savoir au Comité que leurs gouvernements avaient accepté le Code à titre de référence. La Thaïlande a en outre informé le Comité qu'elle avait une vaste réglementation de contrôle des importations qu'elle souhaitait élargir encore à l'avenir.

13. La République de Corée a mis en oeuvre le Code de déontologie du commerce international des denrées alimentaires et applique aussi le Code international OMS de commercialisation des substituts du lait maternel en matière de promotion des ventes des préparations pour nourrissons. Dans ce pays, les industries elles-mêmes se portent garantes de la qualité des produits alimentaires qui sont exportés.

14. La délégation de la Chine a fait savoir que les principes du Code étaient inscrits dans la loi de 1982 sur l'hygiène alimentaire. L'Article 3 de cette loi contenait des dispositions couvrant divers aspects de la production et de la manutention des denrées alimentaires.

Rapport et recommandations de la Réunion intergouvernementale Codex ad hoc convoquée pour examiner s'il est nécessaire d'établir des normes internationales pour les fruits et légumes frais tropicaux (Mexico, février 1987)

15. Le Comité a noté que la Commission, à sa dix-septième session, avait estimé nécessaire et urgent d'élaborer des normes de qualité pour les fruits et légumes frais tropicaux, et qu'elle avait décidé de créer à Mexico, un nouveau comité du Codex pour la normalisation des fruits et légumes frais tropicaux, étant entendu qu'on s'efforcerait d'éviter les chevauchements d'activités et que le nouveau comité travaillerait en collaboration étroite avec la CEE (ONU) et l'OCDE.

16. Le Comité a été informé qu'il s'agissait du premier Comité du Codex à siéger sur le territoire d'un pays en développement. Le Comité a noté que la première session du Comité aurait lieu à Mexico du 6 au 10 juin 1988 et que, par lettre circulaire CL 1987/43 TFFV, les gouvernements membres avaient été priés d'indiquer les fruits et légumes frais tropicaux cultivés exclusivement en zone tropicale pour lesquels il fallait élaborer en priorité des normes Codex mondiales.

17. Le Comité a noté que de nombreux fruits et légumes frais tropicaux sont cultivés dans les régions tempérées et inversement; il a donc été difficile d'identifier les fruits et légumes frais cultivés exclusivement en zone tropicale. Le Comité a toutefois proposé que des normes Codex mondiales soient élaborées en priorité pour les fruits et légumes frais tropicaux suivants:

Fruits tropicaux

<u>Nom commun</u>	<u>Nom scientifique</u>
1. Banane	<u>Musa sapientum</u>
2. Carambole	<u>Averrhoa carambola</u>
3. Goyave	<u>Psidium guajava</u>
4. Papaye	<u>Carica papaya</u>
5. Mangue	<u>Mangifera indica</u>
6. Durion	<u>Durio zibethinus</u>
7. Longane	<u>Euphoria Longana</u>
8. Pomélo	<u>Citrus maxima</u>
9. Mangouste	<u>Garcinia mangostana</u>
10. Coeur de boeuf	<u>Annona reticulata</u>
11. Ramboutan (litchi chevelu)	<u>Nephelium lappaceum</u>
12. Ananas	<u>Ananas comosus</u>
13. Jujube	<u>Ziziphus mauritiana</u>
14. Avocat	<u>Persea americana</u>
15. Sapote	<u>Calocarpum sapota</u>

Légumes tropicaux

1. Chou-vert	<u>Brassica oleracea</u>
2. Tomate	<u>Lycopersicum esculentum</u>
3. Piment	<u>Capsicum frutescens</u>

<u>Nom commun</u>	<u>Nom scientifique</u>
4. Poivron	<u>Capsicum annuum</u>
5. Gombo	<u>Abelmoschus esculentus</u>
6. Haricot	<u>Phaseolus vulgaris</u>
7. Chou-fleur	<u>Brassica oleracea</u>
8. Fève	<u>Vicia faba</u>
9. Petit pois	<u>Pisum sativum</u>

#### Création d'un nouveau Comité du Codex sur les contaminants de l'environnement

18. Le Comité a noté que la Commission avait décidé qu'il n'y avait pas lieu de créer à l'heure actuelle un nouveau comité sur les contaminants de l'environnement. La Commission a aussi décidé que le nom du Comité devait être modifié comme suit: "Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants" tout en notant que ces décisions seraient sans préjudice de discussions futures sur la séparation des deux activités et que certains contaminants, par exemple les diphényles polychlorés, continueraient à relever du Comité du Codex sur les résidus de pesticides.

#### Acceptation des méthodes d'analyse Codex

19. Le Comité a noté que la Commission avait approuvé les obligations incombant à un pays lorsqu'il accepte les divers types de méthodes d'analyse Codex figurant dans les normes Codex.

20. Dans la mesure où les méthodes-critères Codex sont inséparables des dispositions particulières auxquelles elles s'appliquent, la non-acceptation de la méthode revient à une acceptation de la norme assortie de dérogations spécifiées. La non-acceptation de méthodes de référence Codex ayant un caractère obligatoire en cas de différend, équivaut également à une acceptation des normes assortie de dérogations spécifiées. Les méthodes du type III (méthodes de remplacement) n'impliquent aucune obligation du point de vue de l'acceptation.

#### Informations trompeuses concernant l'emploi d'additifs alimentaires dans les aliments

21. Le Comité a noté les débats qui ont eu lieu sur ce sujet tant à la dix-neuvième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires qu'à la dix-septième session de la Commission. Le Comité a aussi noté que le sujet des allégations sur l'absence d'additifs alimentaires dans les aliments (allégations négatives) était couvert par les "directives sur les allégations" qu'élabore le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires.

22. Le Comité a noté que l'OMS avait publié, à la demande des Etats Membres au cours de la dix-septième session de la Commission, des informations sur l'emploi sans danger des additifs alimentaires (De point en point, No 51/1987: Additifs alimentaires) qui ont été largement diffusées en anglais et en français.

#### Teneur maximale pour l'étain dans les aliments

23. La délégation de la Thaïlande a informé le Comité des recherches récentes effectuées dans son pays et ailleurs dans le monde qui ont démontré que la consommation de conserves alimentaires contenant 250 mg d'étain par kg n'avait entraîné aucun symptôme préoccupant chez les volontaires.

24. Le Comité a noté que, d'après le JECFA, l'observation selon laquelle la consommation de boissons en conserve à base de fruits contenant 200 mg d'étain par kg de boisson pouvait provoquer une gastrite aiguë devait être considérée comme secondaire par rapport aux autres informations toxicologiques et que la valeur provisoire fixée pour la dose journalière maximale admissible d'étain de 2 mg par kg de poids corporel ne devait pas être dépassée.

25. Le Comité a noté que la question de la toxicité aiguë de l'étain était inscrite à l'ordre du jour de la trente-troisième réunion du JECFA prévue pour mars 1988.

26. La délégation de la Thaïlande a informé le Comité qu'elle fournirait au JECFA, pour examen à sa trente-troisième réunion, les données dont elle dispose sur les effets de la consommation par des volontaires de conserves alimentaires contenant 250 mg d'étain par kg. Les données montrent que la consommation de conserves contenant 250 mg d'étain par des volontaires pendant sept jours consécutifs n'entraînait aucune augmentation sensible de la concentration d'étain dans le sang ou dans les urines.

#### Concentrations maximales de plomb autorisées dans le sucre (ALINORM 87/12, par. 109 et 110)

27. Le Comité a noté que la concentration maximale actuelle de plomb pour tous les sucres à l'exception du sucre blanc et du fructose était de 2 mg/kg et que le CCFAC, à sa dix-huitième session, avait provisoirement confirmé une concentration maximale plus faible, à savoir 1 mg/kg pour tous les sucres et 0,5 mg/kg pour le fructose. La Commission a approuvé cette mesure. La délégation de la Suisse a fait part de son accord de principe avec les mesures prises par la Commission mais estimé que les pays devaient continuer à s'efforcer de réduire la concentration de plomb dans les sucres à 0,5 mg/kg.

28. Le Comité a été informé que la proposition de la Suisse d'abaisser encore la concentration de plomb dans les sucres résultait peut-être du fait que la concentration de contaminants dans les aliments (sucres) consommés par les nourrissons doit être aussi faible que possible.

29. Le Comité a estimé qu'il serait possible d'abaisser la concentration de plomb dans les sucres à 0,5 mg/kg mais que cela risquait d'augmenter les coûts de production. En Chine, une concentration maximale de plomb de 1 mg/kg est autorisée dans les sucres.

#### Dispositions concernant les contaminants dans la norme pour le sel de qualité alimentaire

30. Le Comité a noté que la Commission, à sa dix-septième session, avait adopté les concentrations de contaminants pour le sel de qualité alimentaire proposées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (ALINORM 87/12, par. 183 et 185).

31. La délégation de la Thaïlande a réservé sa position quant à l'acceptation d'une concentration d'arsenic de 0,5 mg/kg dans le sel de qualité alimentaire car, dans ce pays, on tolère une concentration d'arsenic de 1 mg/kg dans le sel de qualité alimentaire.

#### Dosage des différentes huiles ou graisses dans les mélanges d'huiles

32. Le Comité a rappelé les débats qu'il avait eus sur ce sujet à sa quatrième session; la délégation de l'Inde avait appelé l'attention du Comité sur la nécessité d'élaborer des méthodes Codex pour le dosage des différentes huiles ou graisses dans les mélanges d'huiles. Le Comité a noté que le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et

d'échantillonnage avait étudié en détail cette question mais qu'il n'avait pas été en mesure de trouver des méthodes d'analyse applicables dans ce cas. La question avait donc été renvoyée à la Réunion interinstitutions, et les organisations internationales intéressées avaient été priées de mettre au point des méthodes appropriées. Le Comité du Codex sur les graisses et les huiles était parvenu aux mêmes conclusions. La Commission a prié les organisations internationales de prendre note de la nécessité de déterminer, soit qualitativement soit quantitativement, chaque graisse et huile contenue dans les mélanges de ces produits et d'entreprendre, si possible, l'élaboration de méthodes à cette fin.

33. Le Comité a estimé que même si le problème du dosage des différentes matières grasses dans les mélanges d'huiles était difficile, il fallait s'efforcer d'arriver à une solution. La délégation de la Malaisie et celle de l'Oman ont apprécié les efforts que déploie le Codex, par l'intermédiaire de son Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS), en vue de trouver des méthodes d'analyse pour le dosage des graisses alimentaires et elles ont estimé que les efforts devaient se poursuivre dans ce sens. La délégation de la République de Corée a informé le Comité que, dans son pays, l'huile de sésame, dont le prix est élevé, est souvent mélangée avec d'autres huiles et elle a proposé que cette question soit portée à l'attention du CCMAS et que l'on identifie des méthodes de détection du frelatage de l'huile de sésame.

34. Le Comité a approuvé la proposition de l'Inde et estimé que même si le problème semblait difficile, le Codex devait poursuivre ses efforts afin d'identifier une méthodologie adaptée pour le dosage qualitatif et quantitatif des différentes huiles ou graisses dans les mélanges d'huiles. La délégation de la Chine a informé le Comité que dans son pays, il existe une méthode pour doser l'huile de sésame et les huiles de soja dans les mélanges d'huiles par la chromatographie en phase gazeuse.

Teneurs indicatives pour le mercure dans le poisson (ALINORM 87/12A, par. 236 et 237)

35. Le Comité a noté que le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC) avait décidé d'entreprendre les travaux sur la fixation de concentrations maximales admissibles de mercure dans le poisson car il a estimé que certains groupes de populations dont le régime alimentaire comporte beaucoup de poisson sont peut-être particulièrement exposés.

36. Le Comité mixte d'experts des additifs alimentaires (JECFA) a fixé une dose provisoire hebdomadaire admissible de 0,005 mg de mercure par kg de poids corporel, soit 0,0033 mg de mercure sous forme de méthyle mercure par kg de poids corporel pour l'homme.

37. Le CCFAC avait recommandé des teneurs indicatives pour le mercure dans le poisson et les produits de la pêche à sa dix-neuvième session (0,5 mg/kg pour tous les poissons, à l'exception des poissons prédateurs tels que le requin, l'espadon, le thon et le brochet pour lesquels la teneur indicative est de 1 mg/kg et avait décidé de les transmettre aux gouvernements pour observations à l'étape 3 si la Commission donnait son accord. Toutefois, la Commission a décidé de surseoir à toute nouvelle mesure en attendant de connaître le résultat de la nouvelle évaluation du JECFA concernant le mercure.

38. Le Comité a noté qu'aux Etats-Unis, les tolérances pour le mercure dans le poisson sont fixées sur la base du méthyle mercure. Le Comité a été informé que des

enquêtes ont été effectuées en Indonésie et en Corée sur la concentration de mercure dans le poisson. En Indonésie, la concentration de mercure dans le thon varie de 0,1 à 0,3 mg/kg tandis qu'en République de Corée la teneur en mercure du poisson (y compris les coquillages) est égale ou inférieure à 0,5 mg/kg en moyenne.

#### Aflatoxines dans les produits alimentaires et les aliments du bétail

39. Le Comité a pris note des débats sur cette question à la dix-neuvième session du CCFAC, qui a proposé des teneurs indicatives pour les aflatoxines dans les produits d'alimentation humaine et animale (ALINORM 87/12A, par. 240).

40. La délégation de l'Indonésie a informé le Comité que les teneurs indicatives pour les aflatoxines dans les produits d'alimentation humaine et animale proposées par le CCFAC sont utilisées dans ce pays comme référence pour l'élaboration de normes.

#### Normes Codex et code d'usages pour les graisses et les huiles - normes pour:

i) les produits spécifiés à base de graisses végétales et ii) les produits spécifiés à base de graisses animales ou de mélanges de graisses animales et végétales

41. Le Comité a noté que la Commission, à sa dix-septième session, avait adopté les normes pour i) les produits spécifiés à base de graisses végétales et ii) les produits spécifiés à base de graisses animales ou de mélanges de graisses animales et végétales. Les normes s'appliquent à tous les produits solides et semi-solides composés i) d'une graisse végétale comestible ou d'un mélange d'huile et de graisses végétales comestibles et ii) de graisses animales comestibles, y compris les graisses marines, avec ou sans addition d'huiles et de graisses végétales comestibles, vendues comme succédanés du ghee. Les noms utilisés pour ces produits dans divers pays étant extrêmement variés, par exemple vanaspati, etc., le Comité a noté qu'une phrase avait été ajoutée dans la section sur l'étiquetage tendant à ce que le produit soit désigné conformément aux lois et traditions des pays où le produit est vendu, de façon à ne pas induire le consommateur en erreur.

#### Amendements à la Norme Codex pour l'huile comestible de colza

42. Le Comité a noté qu'à la suite de l'adoption d'une Norme pour l'huile de colza à faible teneur en acide érucique, la Commission avait décidé de modifier la Norme Codex existante pour l'huile comestible de colza. Les amendements proposés portaient sur i) le champ d'application dans la mesure où la norme ne s'applique pas à l'huile de colza à faible teneur en acide érucique, ii) l'indice de saponification, iii) l'indice de Crismer, iv) la teneur en brassicostérol, v) la teneur en acide érucique et vi) les intervalles CGL.

43. Le Comité a noté que la Commission avait adopté à l'étape 8 de la Procédure, les amendements à la Norme Codex pour l'huile comestible de colza tels qu'ils figurent à l'annexe V du document ALINORM 87/17.

#### Amendements à la Norme Codex pour l'huile d'olive

44. Le Comité a noté que la Commission avait adopté une modification de la méthode permettant de déterminer les acides gras en position 2 dans l'huile d'olive comme suit: par acides gras saturés en position 2, on entend la somme des acides palmitique (16:0) et stéarique (18:0), exprimée en pourcentage (m/m) des acides gras totaux en position 2.



Projet de code d'usages pour l'entreposage et le transport des huiles et des graisses comestibles en grande quantité (ALINORM 87/17, annexe VII)

45. Le Comité a rappelé une recommandation de sa quatrième session visant à élaborer un code d'usages pour l'entreposage et le transport des huiles et des graisses comestibles en grande quantité qui a été approuvée par la Commission à sa quinzième session. La Malaisie a préparé le projet de code d'usages qui a été envoyé aux Gouvernements membres pour observations à l'étape 3 de la Procédure Codex.

46. Le Comité a noté que le Code d'usages avait été adopté par la Commission à sa dix-septième session et qu'à l'avenir, le champ d'application du Code serait étendu aux problèmes posés par la contamination éventuelle de l'huile par des cargaisons antérieures ou concomitantes ou par d'autres sources. La Federation of Oil, Seeds, Fats Associations (FOSFA), qui étudie déjà le problème, a accepté de coordonner les travaux futurs dans ce domaine.

47. Le Comité a félicité la Malaisie qui a préparé le projet de code d'usages et l'a présenté au Comité du Codex sur les graisses et les huiles et à la Commission.

Amendements aux normes Codex pour les graisses et les huiles individuelles (ALINORM 87/17, annexe III)

48. Le Comité a noté que la Commission, à sa quinzième session, avait décidé de ne pas rendre contraignante la disposition sur les intervalles CGL de la composition en acides gras proposée par le CCFO à sa douzième session (ALINORM 83/43, par. 284). Toutefois, à sa dix-septième session, la Commission a reconnu le caractère contraignant des intervalles CGL de la composition en acides gras figurant dans les Normes Codex individuelles pour les graisses et les huiles.

Norme mondiale Codex pour le miel

49. Le Comité a noté que la Commission avait adopté la Norme mondiale pour le miel à l'étape 8. Le Comité a été informé que le CCPFV avait longuement examiné l'indice diastasique et la teneur en hydroxyméthylfurfural (HMF) du miel. Les pays européens considèrent que l'indice diastasique et la teneur en HMF sont appropriés pour décrire la qualité du produit mais d'autres pays ne sont pas de cet avis. Le Comité a été informé que le Codex n'avait pas encore entrepris l'élaboration d'une norme pour la gelée royale.

Normes Codex pour les mangues en conserve et le chutney de mangue

50. Le Comité a noté que la Commission avait adopté les normes pour i) les mangues en conserve et ii) le chutney de mangue à l'étape 8. Le Comité a estimé que les normes intéresseraient plusieurs pays de la région Asie qui sont grands exportateurs de ces produits

Proposition visant à élaborer une norme générale pour les jus de légumes

51. Le Comité a noté que la Commission avait décidé qu'une norme générale pour les jus de légumes serait élaborée par le Groupe CEE (ONU)/Codex Alimentarius d'experts de la normalisation des jus de fruits et que des observations avaient été demandées aux gouvernements membres par lettre circulaire CL 1987/46-FJ.

Nécessité d'une norme Codex pour les boissons (à base) de fruits à forte teneur en jus de fruits

52. Le Comité a noté que la Commission avait décidé de ne pas procéder à l'élaboration d'une norme pour les boissons à base de fruits à forte teneur en fruits car cette norme ne répondait pas aux critères du Codex permettant de l'inscrire parmi les priorités de travail.

Projet de norme pour les préparations de suite

53. Le Comité a noté que le projet de norme pour les préparations de suite avait été adopté par la Commission à l'étape 8. Le Comité a été informé que ces produits sont préparés à partir de lait de vache ou d'autres animaux et d'autres matières protéiques d'origine animale ou végétale qui conviennent à l'alimentation des nourrissons et que ces préparations sont destinées à fournir une part liquide de l'alimentation de sevrage des nourrissons à partir du sixième mois et aux enfants en bas âge.

54. L'observateur de l'IOCU a appelé l'attention du Comité sur la conclusion de l'Assemblée mondiale de la santé qui a estimé que, pour des motifs d'ordre nutritionnel, les produits tels que les préparations de suite n'avaient pas leur place dans l'alimentation des nourrissons. Le Comité a été informé par le Secrétariat que la question avait été étudiée par la Commission à sa dix-septième session; celle-ci avait fait observer que les conclusions de l'Assemblée mondiale de la santé ne signifiaient pas qu'on ne pouvait pas élaborer de normes pour garantir le caractère approprié des facteurs essentiels de composition et de qualité des produits qui existent sur le marché international. Le Comité a aussi été informé que la norme pour les préparations de suite visait seulement les produits destinés à ne constituer qu'une partie de l'alimentation de sevrage des nourrissons et qu'elle ne tombait donc pas sous le coup du Code international de commercialisation des substituts du lait maternel.

Normes pour le riz usiné

55. Le Comité a été informé que, conformément aux décisions prises par le Comité exécutif à sa trente-troisième session, et selon la procédure approuvée par la Commission, le Secrétariat communiquerait la norme ISO pour le riz usiné aux Comités de coordination pour observations. Par la suite, le Comité sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses (CCCPL) examinerait cette norme ainsi que les vues des Comités de coordination et ferait savoir à la Commission s'il recommande l'établissement d'une norme Codex pour le riz usiné.

56. Le Comité a rappelé les débats de sa troisième session, au cours de laquelle on avait craint que le CCCPL n'élabore une norme différente des normes ISO; il avait alors estimé que les normes ISO pour le riz devaient être examinées attentivement avant de prendre la décision d'élaborer une norme Codex pour le riz.

57. Le Comité a noté que le projet de normes pour le riz serait adopté par l'ISO d'ici février 1988. Le Comité a indiqué que le projet de normes ISO pour le riz usiné couvrait tous les aspects et était complet. Il a estimé que les normes ISO pour le riz usiné devaient être adoptées par le Codex et qu'il n'était pas nécessaire que le CCCPL élabore une norme Codex séparée pour le riz usiné.

Projet de norme pour le gluten de blé (ALINORM 87/30, Annexe VII)

58. Le Comité a noté que la Commission avait adopté à l'étape 8 le projet de norme pour le gluten de blé, qui est obtenu par voie humide de certains constituants non protéiques du blé ou de la farine de blé de manière à obtenir une teneur en protéines de 80 pour cent.

Projets de normes et de code d'usages pour le lait et les produits laitiers

59. Le Comité a noté que le Comité d'experts gouvernementaux sur le Code de principes concernant le lait et les produits laitiers avait entrepris l'élaboration de normes de groupe pour les fromages en saumure qui, vu leurs propriétés de conservation dans des conditions difficiles, présentent un intérêt particulier pour les pays en développement. Le Comité a également entrepris la révision de la Norme A-2 pour les produits à base de matières grasses laitières y compris le ghee qui présente un intérêt considérable pour les pays en développement.

60. Le Comité a aussi noté qu'un Code d'usages pour la conservation du lait cru par le système lactopéroxydase, qui pourrait être utilisé pour la conservation du lait cru lorsqu'on ne dispose pas d'installations de réfrigération et s'avérer utile en particulier dans les pays en développement qui veulent mettre en place une industrie laitière, était en cours d'élaboration. Le Comité a noté que la question avait été étudiée par la Fédération internationale de laiterie (FIL) à sa dernière réunion d'Helsinki et il a été informé qu'un projet de code d'usages préparé par la FIL serait d'abord discuté par le Comité du lait à sa prochaine session qui se tiendra en 1990 et qu'après approbation par le JECFA, il serait envoyé aux gouvernements pour observations.

61. Le Comité a approuvé l'élaboration d'un code d'usages pour la conservation du lait cru par lactopéroxydase.

Statut des listes Codex d'additifs alimentaires

62. Le Comité a noté que la Liste A du Codex contenait tous les additifs alimentaires ayant fait l'objet d'une étude toxicologique suivie d'une acceptation par le JECFA, et que la Liste C du Codex, qui est une liste négative, contenait tous les additifs alimentaires qui, selon le JECFA, ne doivent pas être utilisés dans les aliments. La Liste B du Codex contient les additifs alimentaires que l'on pourrait utiliser dans les aliments et qui ont suscité l'intérêt des gouvernements et des organisations internationales. Il s'agit d'un document de travail énumérant les substances qui n'ont pas encore été évaluées par le JECFA.

63. Le Comité a également noté que les listes A et C d'additifs alimentaires du Codex ont actuellement un caractère consultatif et peuvent être utiles aux pays qui n'ont pas de listes nationales d'additifs alimentaires approuvées (par exemple liste GRAS aux Etats-Unis d'Amérique). Liste consultative d'additifs alimentaires utilisés dans les boissons sans alcool.

64. Le Comité a estimé que les listes consultatives d'additifs alimentaires pour les boissons sans alcool seraient très utiles à de nombreux pays en développement qui demandent des avis au Codex et il s'est déclaré très favorable à la relance de cette activité. Le Comité a proposé que la question soit renvoyée au Comité exécutif de la CCA.

Dispositions d'étiquetage pour les produits traités à base de viande , compte tenu des impératifs de la religion islamique

65. Le Comité a été informé par le Secrétariat des progrès réalisés en la matière depuis sa deuxième session tenue à Manille en 1979, au cours de laquelle la délégation de la Malaisie avait présenté un document contenant une synthèse sur les dispositions d'étiquetage pour les produits traités à base de viande compte tenu des impératifs de la religion islamique dans le contexte de la Malaisie.

66. Lorsque la question a été étudiée par le Comité exécutif à sa trente-quatrième session (ALINORM 87/4, par. 30), le Secrétariat du Codex a estimé qu'aucune décision nouvelle n'était attendue de la Commission du Codex Alimentarius, puisque le rapport de la réunion qui s'était tenu à Jeddah avait entre-temps été publié.

67. Le Comité a noté que les documents suivants:

- i) Rapport de la réunion conjointe de la ligue islamique mondiale et de l'OMS sur la réglementation islamique s'appliquant aux aliments d'origine animale (des exemplaires peuvent être obtenus auprès de l'OMS);
- ii) Projet de norme arabe "Conditions régissant l'abattage des animaux", méthode islamique élaborée par l'Organisation arabe de normalisation et de métrologie;
- iii) Instructions et conditions d'abattage selon la Shariya de l'Islam publiées par le Centre islamique du Brésil;
- iv) Synthèse des dispositions d'étiquetage pour les produits traités à base de viande compte tenu des impératifs de la religion islamique, présentée à la deuxième session du Comité de coordination pour l'Asie par la Malaisie;

étaient actuellement disponibles sur ce sujet; le Comité a félicité la Malaisie d'avoir entrepris l'étude sur les dispositions d'étiquetage pour les produits traités à base de viande compte tenu des impératifs de la religion islamique.

Moyens permettant d'accroître la participation des pays d'Asie occidentale aux travaux du Codex

68. Le Comité a été informé par le Secrétariat des débats sur ce sujet lors des trente-troisième et trente-quatrième sessions du Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius (CCA) (ALINORM 87/3, par. 132 à 136, ALINORM 87/4, par. 32-34).

69. Le Comité a approuvé le projet d'organiser ses sessions au Moyen-Orient dès que cela sera possible afin d'accroître la participation des pays d'Asie occidentale à ses travaux. Il a en outre vivement souhaité que des Etats Membres du Moyen-Orient continuent à participer aux activités du Comité et jouent un rôle plus actif. Le Comité n'a pas donné son appui à la création d'un comité de coordination séparé pour les pays du Moyen-Orient et éventuellement du littoral d'Afrique du Nord.

Questions résultant du rapport de la dix-septième session du Groupe mixte CEE/Codex Alimentarius d'experts de la normalisation des jus de fruits (ALINORM 87/14)

70. Le Comité a noté que dans l'examen des propositions visant à porter la concentration maximale d'étain de 150 à 250 mg/kg dans les normes Codex pour le jus de pomme et le jus

de raisin, le Groupe d'experts avait décidé de retenir le chiffre de 200 mg/kg, qui pourrait être respecté par les producteurs et serait à l'avantage des consommateurs.

71. Le Comité a estimé que la question devait à nouveau être examinée par le Groupe d'experts, après examen par le JECFA de la toxicité aiguë de l'étain à sa trente-troisième réunion.

Amendements proposés par l'Inde et l'Iraq à la Norme générale pour les graisses et les huiles comestibles (ALINORM 87/17)

72. Le Comité a noté que la proposition de l'Inde et de l'Iraq présentée à sa troisième session et visant à ce que les colorants et aromatisants alimentaires figurant dans les dispositions sur les additifs alimentaires de la Norme générale pour les graisses et les huiles soient omis pour des raisons sanitaires et pour ne pas tromper le consommateur (ALINORM 83/43, par. 281-282) n'avait pas eu l'appui du Comité du Codex sur les graisses et les huiles.

73. Toutefois, la délégation de l'Inde a réaffirmé que, à son avis, les colorants et les aromatisants alimentaires ajoutés pour des raisons esthétiques et parfois pour masquer des défauts de qualité de la matière grasse n'étaient pas nécessaires.

Teneur en tanin du sorgho en grains (ALINORM 87/25)

74. La délégation de l'Inde a informé le Comité que dans son pays, le sorgho est consommé sous forme de farine entière sans décorticage préalable et elle a accepté de communiquer directement toutes les informations dont elle pourrait disposer sur la teneur en tanin du sorgho entier au Comité du Codex sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses qui rassemble ces informations.

Questions résultant de la dix-neuvième session du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL) (ALINORM 87/22)

75. A la dix-septième session de la Commission, l'Inde a proposé que le CCFL entreprenne l'élaboration d'un code sur la publicité. Toutefois, le CCFL n'a pas entrepris ce travail mais il a commencé à réviser les directives générales sur les allégations (ALINORM 87/22 Annexe II, Appendice I), actuellement à l'étape 3 de la Procédure Codex.

76. Le Comité a proposé que le CCFL envisage d'élaborer un code sur la publicité dans un proche avenir.

Elaboration d'un code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments vendus dans la rue

77. Les rapports nationaux présentés à l'occasion de l'Atelier régional sur les aliments vendus dans la rue en Asie, qui s'est tenu à Yogyakarta (Indonésie) du 3 au 7 novembre 1986, ont montré qu'il y avait eu une augmentation considérable de la vente des aliments dans la rue à partir de 1970, notamment dans les zones urbaines de nombreux pays de la région Asie. Cela est dû à l'urbanisation rapide correspondant à l'exode de ruraux qui se sont installés dans des conditions extrêmement précaires à la périphérie des grandes villes où les services de base tels que routes, transports, égouts, électricité, marchés, écoles, etc. n'existent pas ou sont au mieux très rudimentaires. C'est ainsi que le manque d'eau et d'électricité, l'absence d'installations pour préparer les aliments à la maison, l'éloignement des marchés susceptibles de fournir

des produits alimentaires crus de bonne qualité. L'absence d'installations d'entreposage et de conservation et les trajets entre la maison et le travail rendent impossibles les repas à la maison.

78. Parmi les problèmes que posent les aliments vendus dans la rue, le plus sérieux semble être le manque d'hygiène pendant la préparation et la vente et les risques que cela présente pour la santé. L'absence d'eau potable est un risque majeur de contamination. Les produits crus utilisés contiennent souvent des organismes pathogènes transmissibles par les aliments et le non-respect des temps et températures de cuisson augmente les risques. En outre, les aliments peuvent être contaminés par des additifs alimentaires non autorisés et par des insectes et rongeurs.

79. Il semble nécessaire d'élaborer un code d'usages pour essayer de réduire les problèmes que posent les aliments vendus dans la rue. Le Comité a noté que cette activité avait été proposée par le Comité exécutif à sa trente-troisième session.

80. Le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire, à sa vingt-deuxième session, a estimé que les problèmes des aliments vendus dans la rue faisaient déjà l'objet de discussions dans les instances régionales et que, dans la mesure où la réglementation sur ces pratiques et leur contrôle varient beaucoup selon les régions, il était impossible d'entreprendre l'élaboration d'un code d'usages international. Il vaudrait mieux s'efforcer d'instaurer des pratiques correctes grâce à des programmes éducatifs destinés aux consommateurs plutôt que d'élaborer un code international.

81. L'attention du Comité a été appelée sur les efforts que déploie actuellement le Comité de coordination du Codex pour l'Amérique latine et les Caraïbes (CCLAC) en vue d'élaborer un tel code d'usages. Un projet de code concernant les critères sanitaires et les conditions d'hygiène à respecter pour les aliments et les boissons vendus dans la rue et destinés à la consommation immédiate a été examiné par le CCLAC à sa dix-septième session; ce texte a été diffusé dans le monde entier pour observations.

82. Le Comité a appuyé à l'unanimité l'élaboration d'un code d'usages pour les aliments vendus dans la rue qui serait applicable à la région Asie du Codex. La délégation de l'Indonésie a entrepris de préparer le projet de code qui pourrait être envoyé aux gouvernements pour observations à l'étape 3.

Questions intéressant le Comité découlant de la trente-deuxième réunion du JECFA et de la deuxième session du Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments (CCRVDF)

83. Le Comité a noté que la trente-deuxième réunion du JECFA qui a été pour l'essentiel consacrée à l'examen des médicaments vétérinaires avait i) élaboré des définitions pour les médicaments vétérinaires et les résidus de médicaments vétérinaires, ii) mis au point une définition de travail pour la concentration admissible de résidus et iii) évalué un agent antimicrobien (chloramphénicol), deux activateurs de croissance xénobiotiques (acétate de trenbolone et zéranol) et trois activateurs de croissance endogènes (estradiol - 17  $\beta$ , progestérone et testotérone).

84. A sa deuxième session, le CCRVDF a introduit et mis au point des projets de définition pour le "niveau maximal de résidus (NMR)" et les "bonnes pratiques d'emploi des médicaments vétérinaires" et il a examiné la question des procédures d'acceptation des NRM. Il a été décidé de soumettre ces concepts aux gouvernements pour observations. Le Comité a aussi décidé d'élaborer un code d'usages pour l'emploi des médicaments vétérinaires et de créer un groupe de travail sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage qui travaillerait indépendamment du CCMAS; le CCRVDF a décidé que les substances

sulvantes devaient être évaluées en priorité par le JECFA: i) benzimidazole (albendazole), ii) nitroimidazoles, iii) sulphonamides, iv) trypanocides, v) nitrofurans et vi) quinoxaline-di-N-oxydes.

85. Le Comité a estimé que les travaux du CCRVDF seraient utiles pour certains pays de la région exportateurs de viande.

#### Glutamate monosodique

86. Le Comité a rappelé ses débats sur cette question à sa cinquième session; il avait alors estimé que le glutamate monosodique devait faire l'objet d'un nouvel examen compte tenu des récents acquis de la toxicologie et des schémas de consommation de la région Asie.

87. Le Comité a été informé que le glutamate monosodique avait été examiné par le JECFA à sa trente et unième réunion et que celui-ci avait conclu que, d'après l'analyse des taux sanguins d'acide glutamique chez des sujets ayant absorbé diverses quantités de glutamate monosodique avec leurs aliments, les taux plasmatiques dépendent de l'aliment dans lequel le glutamate est incorporé, et que les nourrissons métabolisent le glutamate monosodique de la même façon que les adultes. A la lumière de l'ensemble des données disponibles, le Comité a établi une DJA "non spécifiée" pour le glutamate monosodique incorporé aux aliments ou utilisé comme condiment; cette DJA s'applique à tous les glutamates, seuls ou en association.

88. L'observateur de l'IOCU s'est inquiété de cette recommandation du JECFA qui a établi une DJA ("non spécifiée") pour le glutamate monosodique et appelé l'attention des participants sur l'emploi inconsidéré de cet additif alimentaire y compris dans les aliments pour nourrissons et sur les activités des industries visant à en généraliser l'emploi. Selon l'observateur de l'IOCU, le glutamate monosodique est un élément non nutritif et rien ne justifie d'en généraliser l'emploi.

89. Le Secrétariat a informé le Comité sur les procédures suivies par la FAO et l'OMS pour choisir les membres des comités d'experts. Ils sont choisis par le Directeur général de la FAO et le Directeur général de l'OMS dans les services nationaux de réglementation responsables de l'administration de la législation sur la sécurité des denrées alimentaires dans les instituts d'enseignement ou de recherche reconnus. En de rares occasions, des consultants ont été recrutés auprès des industries afin qu'ils donnent au Comité des informations détaillées sur les méthodes et techniques de fabrication utilisées dans la préparation des additifs alimentaires. Cela permet au Comité de déterminer des normes précises pour la pureté des produits chimiques de qualité alimentaire, mais il ne faudrait pas en déduire que les informations fournies par les industries elles-mêmes créent à leur égard un préjugé favorable. Toutes les conclusions du JECFA reposent sur un examen critique effectué par les membres du Comité mixte qui participent aux travaux à titre individuel.

90. Le Comité a été informé que la monographie toxicologique sur le glutamate monosodique était sous presse (Cambridge University Press) et serait bientôt disponible dans la série Additifs alimentaires de l'OMS.

91. Le Comité a noté que dans sa précédente évaluation, le JECFA avait conclu qu'il serait prudent de ne pas appliquer la DJA pour les glutamates aux nourrissons de moins de 12 semaines. Comme on sait maintenant que les nourrissons métabolisent le glutamate monosodique de la même façon que les adultes, il semble qu'il n'y ait aucun risque

supplémentaire pour ce groupe d'âge. Toutefois, le JECFA a estimé que l'emploi de tout additif alimentaire dans les aliments pour bébés devait être envisagé avec prudence.

92. La délégation de Singapour a informé le Comité que, dans son pays, l'emploi d'additifs alimentaires quels qu'ils soient dans les aliments pour nourrissons était interdit par la loi. Le Comité a noté qu'il revient aux Etats Membres, lorsque des additifs alimentaires sont utilisés, de faire en sorte que leur emploi soit conforme aux conditions prévues par la législation nationale.

#### Contamination des aliments par des radionucléides

93. Le Comité a été informé des travaux de la FAO et de l'OMS à la suite de l'accident du réacteur nucléaire de Tchernobyl en avril 1986. Le Secrétariat a informé le Comité que la FAO avait organisé en décembre 1986 une consultation d'experts sur les limites recommandées en cas de contamination d'aliments par radionucléides, qui a recommandé d'appliquer des niveaux d'action internationaux temporaires pour les radionucléides aux denrées faisant l'objet d'un commerce international. Il a en outre été noté que les directives de la FAO étaient les seules dont disposaient les pays membres pour établir des limites concernant les denrées faisant l'objet d'un commerce international.

94. Le Comité a en outre été informé que l'OMS avait entrepris d'élaborer des directives en cas de contamination accidentelle de produits alimentaires par des radionucléides. Ces directives établissent la méthodologie à suivre pour calculer des seuils d'intervention et fournissent des valeurs indicatives générales pour sept groupes d'aliments et pour l'eau potable qui pourrait être contaminée par des radionucléides à la suite d'un accident. Le Conseil exécutif de l'OMS, à sa quatre-vingt-unième session en janvier 1988, a examiné un rapport sur cette question et a ensuite adopté une résolution qui demande notamment au Directeur général de continuer à coopérer avec la FAO afin de parvenir à une recommandation conjointe FAO/OMS sur des limites maximales pour les radionucléides dans les produits alimentaires qui sera ensuite soumise à la Commission du Codex Alimentarius. Il était prévu que le Comité exécutif de la CCA, à sa trente-cinquième session en juillet 1988, examinerait cette recommandation conjointe et donnerait des avis à la CCA à sa dix-huitième session sur les initiatives à prendre.

95. Le Comité s'est félicité des travaux de la FAO et de l'OMS en vue d'élaborer des directives appropriées concernant les radionucléides dans les aliments. Notant les réticences de l'opinion publique face aux aliments irradiés, qui sont sans danger, le Comité a vivement souhaité que la proposition conjointe FAO/OMS qui serait soumise à la CCA pour examen, soit aussi basse que possible. Dans le cas contraire, les pays de la région ne seraient pas en mesure d'adopter ces recommandations.

#### EXAMEN DES ACCEPTATIONS DES NORMES CODEX ET DES LIMITES MAXIMALES CODEX POUR LES RESIDUS DE PESTICIDES PAR LES PAYS DE LA REGION ASIE

96. Le Comité était saisi du document CX/ASIA 88/3 qui faisait le point des progrès réalisés en ce qui concerne l'acceptation des normes Codex et des limites maximales Codex pour les résidus de pesticides par les pays de la région Asie. Ces normes et limites maximales pour les résidus de pesticides, adoptées par la Commission du Codex Alimentarius jusqu'en 1985 et mises à jour le cas échéant, figurent dans les volumes II à XVII du Codex Alimentarius et suppléments qui ont été envoyés aux gouvernements avec une nouvelle demande d'acceptation.



97. Les pays suivants de la région Asie ont notifié leur acceptation de certaines des normes Codex ou limites maximales Codex pour les résidus de pesticides: République arabe du Yémen, Bahreïn, République démocratique populaire du Yémen, Inde, Iran, Irak, Japon, Jordanie, Koweït, Philippines, République de Corée, Singapour et Thaïlande. Le document donnait aussi des détails sur les nouvelles réponses reçues de l'Inde et de la Thaïlande, depuis la dernière session du Comité et les déclarations faites au sujet des acceptations par les délégations de la Thaïlande, de l'Inde, de la Chine et de la République de Corée à la dix-septième session de la Commission. Ces déclarations ont montré que certains gouvernements appliquent un programme d'alignement des normes alimentaires nationales sur les normes Codex et s'efforcent de mieux faire connaître le Codex en traduisant les publications de celui-ci dans les langues nationales et en les diffusant à toutes les parties intéressées.

98. La délégation de la Chine a déclaré que pour des raisons législatives et techniques, la Chine n'était pas encore en mesure d'accepter officiellement les normes Codex et les limites maximales Codex pour les résidus de pesticides. Toutefois, l'importance de ces normes et limites est reconnue par la Chine comme il ressort de la façon dont le pays s'en inspire pour élaborer sa propre réglementation alimentaire.

99. La délégation de l'Indonésie a déclaré qu'en général les aliments conformes aux normes Codex étaient librement distribués en Indonésie. Les Principes généraux d'hygiène alimentaire et autres Codes d'usages ont été traduits en langue indonésienne à l'intention des industries alimentaires et cela a eu pour effet d'améliorer la qualité des produits fabriqués dans le pays. L'Indonésie utilise les normes et LMR Codex comme textes de référence. Les produits alimentaires destinés à l'exportation sont toujours conformes aux prescriptions du Codex; toutefois, les exigences des pays importateurs diffèrent souvent de celles du Codex.

100. La délégation de la République de Corée a déclaré que la présentation Codex avait été adoptée pour les normes nationales.

101. La délégation du Japon a déclaré que son pays n'était pas en mesure d'accepter certaines normes Codex en raison des règlements nationaux existants, en particulier ceux concernant la qualité et l'hygiène des denrées alimentaires. Toutefois, le Gouvernement japonais fait tout son possible pour accepter les normes Codex si elles correspondent à la réglementation en vigueur. Les produits conformes aux normes Codex sont admis librement au Japon et distribués sans restriction sur son territoire.

102. La délégation de la Thaïlande a déclaré que les normes et les LMR Codex étaient utilisées comme référence pour rédiger et présenter de nouvelles lois et normes alimentaires en Thaïlande. La Thaïlande a accepté sans réserve ou avec des dérogations spécifiées les normes Codex pour i) l'ananas en conserve, ii) le sucre blanc, iii) le sirop de glucose, iv) les saumons du Pacifique éviscérés surgelés, v) le saumon du Pacifique en conserve et vi) l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées. Le pays envisage d'accepter la Norme Codex pour les aliments irradiés et les LMR Codex pour le riz et le paddy.

103. La délégation des Philippines a déclaré que plusieurs LMR Codex avaient été acceptées par son pays.

104. La délégation de l'Inde a déclaré que la loi de 1954 sur la prévention de la fraude alimentaire et les règlements de 1955 ont fixé des limites de tolérance pour 31 pesticides. Les limites de tolérance pour ces substances chimiques dans toutes

les denrées alimentaires à l'exception des céréales alimentaires et des céréales usinées sont les mêmes que les limites Codex. La limite maximale pour un résidu de pesticide ne peut être fixée en Inde que dans le cadre des règlements sur la prévention de la fraude alimentaire, si le pesticide en question est autorisé pour les produits alimentaires en vertu de la loi de 1968 sur les insecticides dont l'application relève du Ministère de l'agriculture. Des tolérances sont à l'étude pour trente autres pesticides. Dans le cadre de la législation indienne, l'acceptation restreinte n'est pas possible, et chaque cas fait l'objet d'un examen particulier.

105. Les délégations du Koweït et d'Oman ont indiqué que les normes Codex étaient utilisées dans leur pays.

106. La délégation de Singapour a déclaré que son pays acceptait toutes les LMR Codex. De nombreuses normes Codex ont également été acceptées sans réserve ou avec des dérogations spécifiées.

107. La délégation de la Malaisie a déclaré que son pays n'avait aucun problème à accepter le contenu technique des normes Codex. La plupart des normes alimentaires nationales sont d'ailleurs basées sur les normes Codex. Toutefois, avant d'envisager d'accepter des normes et des LMR Codex, la Malaisie souhaiterait avoir, de la part des pays qui ont accepté des normes et des LMR Codex ainsi que du Secrétariat du Codex, les précisions suivantes:

- a) avantages (pour les importateurs et les exportateurs);
- b) incidences sur le commerce (pour les importateurs et les exportateurs);
- c) problèmes éventuels posés par l'application des normes.

108. Le Secrétariat a appelé l'attention du Comité sur les débats qui ont eu lieu à la dix-septième session de la Commission sur des études de cas concernant les incidences économiques des travaux du Codex sur deux pays membres, les Etats-Unis d'Amérique et le Brésil, et également sur les avis du Comité de l'agriculture de la FAO concernant le rôle des normes alimentaires en matière de sécurité des denrées, de commerce et de santé et sur les débats à l'Assemblée mondiale de la santé concernant les travaux de la CCA.

109. Le Comité a demandé au Secrétariat du Codex de rassembler, au moyen d'une lettre circulaire, les avis des pays de la région Asie du Codex sur les avantages, les incidences commerciales et les problèmes qu'ils ont rencontrés du fait de l'acceptation des normes Codex et de préparer un document contenant les réponses ainsi que les avis du Secrétariat pour discussion à la prochaine session.

110. Le Comité a longuement étudié la différence entre l'acceptation sans réserve de normes Codex et l'autorisation de libre distribution dans le pays des produits conformes aux normes Codex. Le Secrétariat a indiqué que si un pays notifie qu'il accepte sans réserve une norme Codex, il doit veiller à ce que les produits qui ne sont pas conformes à la norme ne puissent pas être distribués sous la dénomination et la description fixées dans la norme. Le pays n'a pas les mêmes obligations s'il autorise la libre distribution des produits conformes aux normes Codex.

## RENFORCEMENT DES INFRASTRUCTURES NATIONALES DE CONTRÔLE DES PRODUITS ALIMENTAIRES

### Activités de la FAO

111. Présentant ce point de l'ordre du jour, le Secrétariat s'est référé au document CX/ASIA 88/4 et il a montré que la FAO continuait d'aider les pays membres à mettre au point et à renforcer des systèmes nationaux intégrés de contrôle alimentaire, et à mettre en place des programmes de surveillance et de contrôle des contaminants dans les aliments au niveau des pays ou des régions. On a étudié des exemples de l'assistance fournie (matériel et fournitures, formation et conseils techniques) compte tenu des besoins de la région. Outre l'aide accordée aux pays membres grâce aux crédits du programme ordinaire de la FAO, le Comité a été informé qu'une aide financière avait aussi été fournie par le PNUD et le PNUE ainsi que par des donateurs bilatéraux.

112. Le Projet régional FAO/PNUD de création d'un réseau de formation en matière de contrôle alimentaire en Asie a également été examiné. Le Comité a noté que les programmes donnaient la priorité à la formation de contrôleurs des produits alimentaires et aux échanges d'informations entre les pays d'Asie. Le projet est parrainé conjointement par la FAO et le PNUD. Quatre centres de formation participent au réseau et sont situés en Indonésie, en Malaisie, en Inde et en Thaïlande. Les cours ont jusqu'ici porté sur les techniques générales du contrôle alimentaire, le contrôle des aliments peu acides en conserve et le contrôle des exportations alimentaires.

113. Un autre cours est prévu en 1988 sur la gestion des programmes nationaux de contrôle alimentaire ainsi qu'une réunion des coordonnateurs nationaux afin d'examiner le programme et de recommander d'éventuelles modifications, ainsi que de préparer un avant-projet de prolongement des activités en cours. Le Secrétariat a indiqué que le projet devait s'achever en 1988 mais que sa prolongation avait été proposée.

114. Le délégué du Koweït a exprimé la satisfaction de son pays pour l'assistance fournie dans le cadre des activités de la FAO. Plusieurs autres délégations ont appuyé le délégué du Koweït et, dans leur déclaration, les délégations de la République populaire de Chine et des Philippines ont estimé que le concept de formation était primordial et elles ont demandé que l'on envisage de créer des centres de formation dans leur pays.

115. A l'issue de l'examen de ce point de l'ordre du jour, le Comité de coordination a reconnu que cette activité ne faisait que commencer à former du personnel qualifié dans les diverses disciplines du contrôle alimentaire et le Comité a été unanime à exprimer sa satisfaction et à approuver le concept de réseau de formation; il a recommandé que le projet soit prolongé et élargi afin que davantage de personnes puissent être formées. L'accent a été mis sur les aspects CTPD du projet. Le Comité dans son ensemble a félicité la FAO pour l'exécution de ce programme et demandé à ce que le PNUD soit informé de l'appui du Comité et de son vif désir de voir ce projet prolongé.

### Activités et projets de l'OMS dans les pays et dans la région

116. Le Secrétariat a rappelé au Comité que la région Asie du Codex comprenait des pays relevant de trois bureaux régionaux de l'OMS responsables des activités dans les pays et dans la région. Le Comité a reçu des rapports sur les activités du Bureau régional pour l'Asie du Sud-Est (SEARO) et du Bureau régional pour le Pacifique Ouest (WPRO) qui ont été mis à la disposition des participants comme documents de séance CX/ASIA 88/4-Add.1 et Add.2.

a) Asie du Sud-Est

117. Au cours de l'exercice biennal 1986-87, la coopération de l'OMS avec les pays membres de la région s'est poursuivie, l'objectif étant de promouvoir la mise en place et l'exécution de programmes de sécurité des denrées alimentaires. Les objectifs régionaux prévoient la mise en place par les pays de programmes détaillés de sécurité des denrées alimentaires et la réduction ou l'élimination des risques que présentent les denrées contaminées pour la santé. Pour atteindre les objectifs fixés, les méthodes et activités envisagées consistent à renforcer le cadre institutionnel des programmes de sécurité des denrées y compris assainissement de l'environnement, hygiène personnelle et ménagère, éducation sanitaire, besoins nutritionnels, législation, installations de laboratoire et relations publiques. En outre, l'exécution de projets par pays et sous-régionaux, la promotion de l'information du public sur les pratiques d'hygiène alimentaire et personnelle, et le développement de techniques et de méthodes appropriées figurent aussi parmi les approches essentielles dans la mise au point de programmes de sécurité des denrées alimentaires. L'accent mis sur les politiques, les stratégies et l'application de ces programmes est conforme aux objectifs de la santé pour tous d'ici l'an 2000 et des soins de santé primaires.

118. La coopération de l'OMS avec les pays membres de la région Asie du Sud-Est a représenté environ 390 000 dollars E.-U. prélevés sur le budget régional de l'OMS et investis dans les programmes de sécurité des denrées en 1986-87. Vingt mille dollars E.-U. ont été consacrés à des projets sous-régionaux. En outre, le PNUD a financé un projet spécifique dans un pays et le centre FAO/OMS de collaboration pour la recherche et la formation en matière d'hygiène alimentaire et de zoonoses de Berlin Ouest a participé au financement d'un atelier sous-régional.

b) Pacifique-Ouest

119. Depuis deux ans, la coopération de l'OMS dans la région du Pacifique Ouest a été axée sur le renforcement des infrastructures nationales de contrôle alimentaire: consultants, bourses d'étude, fourniture de matériels et d'équipements dans le cadre du budget ordinaire de l'OMS par pays. En outre, des services et des informations techniques en matière de sécurité des produits alimentaires sont fournis par le Centre régional du Pacifique Ouest pour la promotion de la planification de l'environnement et études appliquées (PEPAS) de Kuala Lumpur (Malaisie).

120. La plupart des 32 pays ou territoires de la région ont des programmes dynamiques de sécurité des denrées alimentaires. En particulier, des consultants ont été envoyés en Chine, au Laos, en Malaisie, en papouasie Nouvelle-Guinée, aux Philippines et en République de Corée pour diverses activités de coopération, par exemple rédaction de nouvelles réglementations alimentaires ou mise en place de stages de formation pour le personnel chargé de la manutention des aliments.

121. Parmi les activités régionales les plus importantes, on peut citer l'organisation de la deuxième réunion du Groupe de travail sur la sécurité des produits alimentaires qui a eu lieu au PEPAS du 17 au 21 août 1987. A cette occasion, 19 recommandations ont été adressées à l'OMS et aux Etats Membres sur divers moyens permettant d'améliorer la situation dans la région. En réponse aux recommandations du Groupe de travail, l'OMS prépare un plan qui orientera les activités de l'OMS dans ce domaine pour les années à venir.

122. La Président, au nom du Comité a remercié les représentants des bureaux régionaux de l'OMS pour leur rapport. La délégation de l'Inde a regretté que le fonctionnaire chargé de la sécurité des produits alimentaires attaché au Bureau régional pour l'Asie du Sud-Est

n'ait pas assisté à cette session du Comité, et elle a souhaité qu'il en soit fait mention dans le rapport. Des participants ont espéré que ce fonctionnaire serait en mesure d'assister aux travaux du Comité à ses prochaines sessions. Le Président a, quant à lui, souhaité qu'un fonctionnaire du Bureau régional pour la Méditerranée orientale soit également présent à l'avenir pendant les délibérations du Comité.

123. Le Président a remercié le Bureau régional pour le Pacifique Ouest de l'appui fourni au Comité en la personne de M. Moy, Conseiller en matière de sécurité des produits alimentaires au PEPAS, et il a espéré que cette participation serait assurée lors des prochaines sessions.

#### RAPPORT SUR LES ACTIVITES DE LA FAO ET DE L'OMS QUI COMPLETENT CELLES DE LA CCA

124. Le Comité était saisi des documents CX/ASIA 88/5 et 88/5-Add.1. Le Secrétariat a informé le Comité qu'en plus de l'appui fourni à la Commission mixte FAO/OMS du Codex alimentarius, ces deux organisations avaient entrepris diverses activités qui apportent un soutien direct ou indirect aux activités du Comité.

#### A. Rapport sur les activités conjointes FAO/OMS

##### Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides (JMPR)

125. Les évaluations et recommandations de la JMPR fournissent une grande part de la base technique des travaux du Comité du Codex sur les résidus de pesticides et de la Commission du Codex Alimentarius. La réunion la plus récente a eu lieu à Genève en 1987. Les rapports et monographies de la JMPR sont publiés par la FAO dans la série "Production végétale et protection des plantes".

##### Directives permettant d'évaluer l'ingestion de résidus de pesticides dans le régime alimentaire

126. Les directives ont été mises au point par une Consultation FAO/OMS réunie à Genève du 5 au 8 octobre 1987 sous les auspices du Programme mixte PNUE/FAO/OMS de surveillance de la contamination des denrées alimentaires en collaboration avec le Comité du Codex sur les résidus de pesticides. Les directives seront disponibles auprès du Service de la sécurité des denrées alimentaires, Division de l'hygiène de l'environnement, OMS, Genève.

127. Les directives décrivent des méthodes permettant d'évaluer l'ingestion de résidus de pesticides dans le régime alimentaire, ce qui aide les autorités nationales à examiner, du point de vue de la santé publique, les limites maximales Codex pour les résidus de pesticides (LMR) en vue de leur acceptation. Les méthodes de base décrites dans le document sont conçues de manière à assurer que ces LMR n'entraîneront pas une ingestion dépassant la dose journalière admissible (DJA) pour chaque pesticide.

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

128. Les évaluations et recommandations du JECFA fournissent une grande part de la base technique des travaux du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et, depuis peu, du Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments. La trente-deuxième réunion qui a eu lieu à Rome a été entièrement consacrée à l'évaluation de résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments d'origine animale. Le Comité a été informé que la trente-quatrième réunion prévue pour début 1989 serait aussi consacrée à l'examen de résidus de ces produits.

129. Les rapports des réunions du JECFA sont publiés dans la série Rapports techniques de l'OMS et sont disponibles auprès de l'OMS à Genève (certains rapports des premières réunions sont épuisés). Les monographies toxicologiques sont publiées dans la série. Additifs alimentaires de l'OMS par la Cambridge University Press, et les normes d'identité et de pureté sont publiées par la FAO dans la série Alimentation et nutrition.

Groupe consultatif international mixte FAO/AIEA/OMS sur l'irradiation des denrées alimentaires

130. Afin d'évaluer les progrès généraux de l'irradiation des aliments et de centraliser les avis sur l'application de cette technique, la FAO, l'OMS et l'AIEA ont créé en mai 1984 le Groupe consultatif international sur l'irradiation des denrées alimentaires. Ce Groupe comprend actuellement 26 pays, dont 9 de la région Asie (Bangladesh, Inde, Indonésie, Iraq, Malaisie, Pakistan, Philippines, Syrie, Thaïlande).

Groupe spécial sur l'utilisation de l'irradiation pour garantir la qualité des aliments sur le plan de l'hygiène

131. Sous les auspices du Groupe consultatif international FAO/OMS/AIEA sur l'irradiation des denrées alimentaires, un groupe spécial sur l'utilisation de l'irradiation pour garantir la qualité des aliments sur le plan de l'hygiène s'est réuni à Vienne en juillet 1986. Le Groupe spécial a conclu qu'à l'heure actuelle, et dans un avenir prévisible, aucune technique ne permet de produire des aliments crus d'origine animale, en particulier de la volaille et du porc, dans lesquels on peut garantir l'absence de certains micro-organismes et parasites pathogènes tels que Salmonella, Campylobacter, Toxoplasma et Trichinella. Lorsqu'il s'agit d'aliments importants dans l'épidémiologie de maladies d'origine alimentaire, une décontamination ou une désinfection par irradiation doit être sérieusement envisagée. Le rapport de cette réunion a été publié par l'OMS.

132. Parmi les autres activités du Groupe, on peut citer les réunions du Groupe spécial sur la promotion du commerce des aliments irradiés, la viabilité économique de l'irradiation des aliments et l'emploi de l'irradiation comme traitement phytosanitaire. Des directives techniques pour les applications de l'irradiation des aliments ont également été mises au point. On peut se procurer les rapports de ces réunions auprès du Secrétariat du Groupe, s/c Division mixte FAO/AIEA, P.O. Box 100, Vienne (Autriche).

Atelier sur l'irradiation des aliments réunissant des responsables des contrôles alimentaires

133. Egalement sous les auspices du Groupe consultatif international sur l'irradiation des denrées alimentaires, un atelier sur l'irradiation des aliments à l'intention de responsables des contrôles alimentaires a eu lieu à Budapest (Hongrie) en mai 1987. Les participants à cet atelier ont notamment pris note du fait qu'il n'existe pas, à l'heure actuelle, de technique simple permettant de confirmer qu'un aliment donné a été soumis à un traitement par irradiation.

134. Cet atelier a recommandé d'organiser un programme de formation pour les responsables des installations d'irradiation qui traitent ou traiteront les aliments à une échelle commerciale et pour les inspecteurs chargés des procédés de traitement et de contrôle des produits irradiés au niveau pratique.

Groupe de travail sur les aspects sanitaires et les méthodes de contrôle des aliments irradiés

135. Ce groupe de travail a été organisé par le Bureau européen de l'OMS en novembre 1986 à Neuerburg (République fédérale d'Allemagne). Le Groupe a recommandé que l'irradiation des aliments soit considérée comme une des méthodes permettant de lutter contre les gaspillages et les maladies d'origine alimentaire et qu'un programme de recherche coordonné à l'échelon international soit créé pour mettre au point et harmoniser des méthodes d'identification.

Ouvrage sur l'irradiation des aliments

136. En 1989, l'OMS, en collaboration avec la FAO, va publier un ouvrage sur l'irradiation des aliments. L'intention de ces deux organisations n'est pas de proposer l'irradiation des aliments comme une panacée pour les problèmes de sécurité des aliments et de pertes alimentaires dans le monde, mais elles veulent réaffirmer que ce procédé peut, dans certaines circonstances, être utilisé sans danger pour assurer la sécurité des aliments et réduire les pertes.

Conférence internationale conjointe FAO/AIEA/CCI/(CNUCED/GATT)/OMS sur l'acceptation, le contrôle et le commerce des aliments irradiés

137. Une conférence internationale sur l'acceptation, le contrôle et le commerce des aliments irradiés, coparrainée par la FAO, l'AIEA, l'OMS et le CCI - CNUCED/GATT, aura lieu au Centre international de conférences, Genève (Suisse) du 12 au 16 décembre 1988. Le Secrétariat de la Conférence, par l'intermédiaire de l'AIEA, a envoyé une lettre circulaire ainsi qu'une note d'information annonçant l'organisation de la conférence à tous les Etats Membres des quatre organisations le 21 avril 1987.

138. L'objectif de la Conférence est d'élaborer au niveau international un document sur l'acceptation et le contrôle du commerce international des aliments irradiés entre Etats Membres. Elle devra évaluer les effets des techniques d'irradiation des aliments dans divers domaines: augmentation du commerce international des produits agricoles, réduction de l'incidence des maladies transmises par les aliments et réduction des pertes alimentaires généralisées après la récolte.

139. Le représentant de la Division mixte FAO/AIEA, parlant au nom des organisations parrainant la Conférence, a déclaré qu'une soixantaine de gouvernements, y compris 17 de la région Asie du Codex, avaient déjà fourni au Secrétariat des informations sur leur situation en matière d'acceptation, de contrôle et de commerce des aliments irradiés. Le Secrétariat a besoin de ces informations pour mettre au point l'ordre du jour et les documents qui seront examinés lors de la Conférence. Tous les gouvernements seront invités à envoyer des experts des diverses disciplines liées au thème de la Conférence par une circulaire qui devait être préparée par les organisations de parrainage courant mars 1988.

Programme mixte FAO/OMS de surveillance de la contamination des denrées alimentaires

140. Le Programme mixte FAO/OMS de surveillance de la contamination des denrées alimentaires a été créé dans le cadre du Système mondial de surveillance continue de l'environnement (GEMS) du Programme des Nations Unies pour l'environnement pour coordonner et encourager les activités de surveillance menées aux niveaux national, régional et mondial visant à détecter et à combattre rapidement la pollution de l'environnement. Le document CX/ASIA 88/5 contenait une description des activités du Programme.

Il existe à l'heure actuelle 26 centres de coopération et 12 instituts qui participent au Programme. Le Comité a été informé que plusieurs pays d'Asie tels que la Chine, l'Inde, le Japon et la Thaïlande sont associés au Programme en tant que centres de coopération et que huit laboratoires de la région ont été désignés comme instituts participants, y compris en République de Corée.

141. On a noté en particulier que les données collectées dans le cadre de ce Programme étaient mises à la disposition des organes subsidiaires de la Commission pour l'établissement des concentrations maximales de contaminants dans les normes concernant des produits. On a souligné en particulier l'importance des contrôles de la qualité des travaux de laboratoire de ce Programme.

#### Mycotoxines

142. Le Comité a été informé des résultats de la deuxième Conférence internationale sur les mycotoxines qui a eu lieu à Bangkok (Thaïlande) du 28 septembre au 2 octobre 1987. Il s'agissait d'une réunion conjointe FAO/OMS/PNUE. Il a plusieurs fois été fait mention, pendant les débats, du problème de la contamination par les mycotoxines dans les pays d'Asie et des activités déjà entreprises en matière de prévention, de contrôle et de formation dans la région. Le problème des mycotoxines a été de nouveau évalué compte tenu des activités réalisées dans ce domaine depuis la première Conférence. Les recommandations adressées aux gouvernements couvrent la prévention du développement des mycotoxines, la surveillance et la lutte contre les mycotoxines ainsi que la formation, l'information et la recherche sur les problèmes liés aux mycotoxines. Le rapport de la Conférence est en préparation et sera disponible courant 1988.

#### Urbanisation et contrôle des denrées alimentaires

143. Il est manifeste que l'augmentation rapide des populations urbaines crée des problèmes nouveaux et de plus en plus importants au niveau des systèmes de transport et de distribution et impose souvent que les approvisionnements viennent de plus en plus loin, ce qui entraîne des problèmes de perte et de décomposition des produits et de contamination tant chimique que microbiologique. En décembre 1986, une Consultation d'experts sur la protection alimentaire des consommateurs urbains a eu lieu à Rome. Le rapport de cette réunion conjointe FAO/OMS a été distribué. Trois experts de la région Asie ont participé à cette Consultation.

144. Cette Consultation a porté sur les problèmes posés par l'absence d'infrastructure au niveau local pour approvisionner en quantité suffisante et sans risque des agglomérations urbaines en rapide expansion. S'il existe souvent des plans et programmes nationaux, on manque d'interactions pratiques et d'approches coordonnées entre les autorités nationales et locales, les industries alimentaires et les consommateurs. On reconnaît les dimensions sociales et économiques des "industries alimentaires informelles" telle que la vente des aliments dans la rue, mais il est indispensable d'en améliorer les conditions de fonctionnement. L'éducation et l'information des consommateurs sont aussi des éléments essentiels. On a en outre estimé que la prévention de la contamination microbiologique des aliments était une priorité absolue, mais que les problèmes de contamination chimique et de frelatage ne devaient pas être perdus de vue.

#### Conférence régionale sur la protection des aliments

145. Le Comité a été informé que les efforts visant à assurer le financement de l'organisation d'une conférence régionale pour l'Asie et le Pacifique sur la protection des denrées alimentaires n'avaient pas encore abouti étant donné les problèmes financiers



que connaissent certains pays donateurs. Toutefois, le secrétariat continuera à chercher d'autres sources de financement afin de contribuer à l'organisation prochaine d'une telle conférence.

#### Brochure sur le Codex Alimentarius

146. Le Comité a été informé de la publication de la brochure décrivant les travaux de la Commission du Codex Alimentarius intitulée "Introduction au Codex Alimentarius" qui a été distribuée aux membres du Comité. Cette brochure décrit, de manière concrète, les effets des travaux du Codex sur le développement économique et le commerce, et leurs incidences pour les consommateurs. Elle est disponible en anglais, espagnol et français.

#### B. Rapport sur les activités de la FAO

147. Le Comité a été informé des activités spécifiques concernant la coopération avec les Etats Membres décrites dans le document CX/ASIA 88/4 et qui sont entreprises par le Groupe de la qualité des aliments et de la protection du consommateur (Service de la qualité des aliments et des normes alimentaires).

148. L'aide aux pays en développement dans le domaine du contrôle des denrées alimentaires, notamment la promotion de systèmes nationaux cohérents de contrôle de la qualité des denrées et l'organisation de réunions de travail pour l'élaboration de stratégies nationales de contrôle des aliments, est restée prioritaire. On accorde une plus grande place aux programmes portant sur la certification des exportations et des importations de produits alimentaires et agricoles et, le cas échéant, l'application des normes Codex est recommandée.

149. Des enquêtes sur la contamination des denrées alimentaires et des activités de formation pour lutter contre cette contamination ont été effectuées dans le cadre des efforts généraux visant à intensifier les systèmes de contrôle des aliments dans les pays en développement. Ces travaux sont venus renforcer les activités du Programme FAO/OMS de surveillance de la contamination des denrées alimentaires. Les activités régionales en Asie ont été complétées par des projets supplémentaires dans certains pays en développement.

#### Aliments vendus dans la rue

150. La FAO a continué de promouvoir des activités visant à déterminer le type et le taux de contamination des aliments vendus dans la rue qui sont, dans certains pays, la principale source de nourriture pour une partie de la population. Des travaux ont été entrepris pour améliorer les conditions de vente de ces aliments. Bien que ces problèmes semblent de caractère national plutôt qu'international, des réunions de travail régionales ont eu lieu pour coordonner les activités au plan régional. Le Comité a été informé qu'un atelier régional sur les aliments vendus dans la rue s'est tenu en Indonésie à la fin de 1986 et que des activités étaient prévues dans ce domaine pour la région en 1988/89.

#### Radionucléides

151. Le Comité a été informé que la FAO continuerait de recommander aux pays membres d'appliquer les limites pour les radionucléides qui ont été examinées par la Consultation d'experts. En outre, des activités de formation, du matériel et des fournitures seront prévus, le cas échéant, pour aider les responsables des contrôles alimentaires dans les

pays membres à déterminer si des produits alimentaires ont été contaminés et, dans l'affirmative, à quel taux. Le Comité a été informé que le Programme alimentaire mondial utilisait désormais comme directives le rapport de la FAO et qu'il avait avisé ses fournisseurs que les futures livraisons de produits alimentaires devraient être accompagnées d'un certificat garantissant qu'elles ne contenaient pas d'aliments présentant des concentrations de radionucléides supérieures aux seuils recommandés par la Consultation FAO. En outre, la FAO prévoit d'utiliser ces valeurs intérimaires dans ses programmes régionaux de formation prévus en 1988/89 en attendant que d'autres éléments permettent de réviser ces recommandations.

#### Publications

152. Le Comité a été informé de la publication de la brochure illustrant les travaux du Groupe de la qualité des aliments et de la protection du consommateur qui vient de sortir en anglais, arabe, espagnol et français et qui a été largement diffusée. En outre, on vient de publier et de distribuer des manuels concernant les laboratoires de contrôle des denrées alimentaires. Le Comité a été informé que le guide de l'inspection alimentaire avait récemment été traduit en chinois avec l'aide de la FAO et que celle-ci préparait actuellement un guide des techniques d'échantillonnage alimentaire qui est destiné aux responsables des contrôles alimentaires dans l'exercice de leur profession.

#### Code international de conduite sur la distribution et l'emploi des pesticides

153. Des mesures décrites dans le document CX/ASIA 88/5 ont été prises pour donner suite au Code international de conduite pour la distribution et l'utilisation des pesticides, qui a été adopté à l'unanimité par la Conférence de la FAO en novembre 1985. Ces mesures comportent la diffusion du Code et de directives techniques en anglais, arabe, chinois, espagnol et français, la collecte de données de base sur les activités en cours: la mise au point d'un programme d'études pour un cours - type national de formation, l'assistance technique aux pays membres et l'organisation de réunions de travail régionales et sous-régionales pour harmoniser les critères d'homologation des pesticides.

154. La délégation du Japon a informé le Comité de son plein appui au Code de conduite et elle a décrit les activités de son pays en vue d'aider et résoudre les problèmes que posent les résidus de pesticides. Le Comité a été informé que le Gouvernement japonais avait fourni 547 000 dollars E.-U. la première année afin de contribuer à l'application du Code et conformément à la résolution adoptée à la vingt-troisième session (10/85). La délégation a en outre informé le Comité que son Gouvernement était très impressionné par les activités de la FAO et de l'OMS et qu'il était prêt à participer à ces activités.

155. Dans l'esprit de la CTPD, le Gouvernement japonais prévoit d'envoyer des techniciens dans les autres pays d'Asie et d'inviter des ressortissants d'autres pays au Japon pour des échanges d'idées et des cours dont le financement est déjà assuré.

#### C. Rapport sur les activités de l'OMS (activités mondiales et interrégionales seulement)

##### Sécurité des denrées alimentaires

156. L'OMS a déployé des efforts considérables pour intégrer la sécurité de denrées alimentaires dans les soins de santé primaires (SSP). A cette fin, des études sur la

transformation des aliments à la maison et dans les petites installations commerciales, sur la base du système des points de contrôle critiques pour l'analyse des risques (HACCP), sont prises en charge conjointement par l'OMS, les industries alimentaires et les secteurs apparentés et d'autres donateurs. Un guide à l'intention des personnes s'occupant de la sécurité des denrées alimentaires au niveau des soins de santé primaires a été préparé et sera publié par l'OMS en 1988. Le premier cours sur le système HACCP a eu lieu en février 1987 en République dominicaine. Un deuxième projet de ce type est prévu au Pakistan.

157. Une brochure contenant des exemples de matériel d'éducation sanitaire concernant la sécurité des denrées alimentaires est en préparation avec l'appui financier et technique d'un fabricant de produits alimentaires; elle devrait être disponible en 1988. L'édition définitive d'un répertoire international du matériel audiovisuel sur la sécurité des denrées alimentaires a été publiée en 1987.

158. Des directives pour la manutention sans danger des denrées alimentaires dans les hôtels, restaurants et établissements assimilés ont été achevées et confiées aux éditeurs de l'OMS pour publication en 1988. En outre, l'OMS a mis au point des bandes dessinées sur des problèmes importants de sécurité alimentaire qui sont envoyées aux éditeurs de livres de cuisine pour publication dans les ouvrages à paraître. Ces bandes dessinées ont aussi été publiées dans le numéro de mars 1987 de la revue mondiale de la santé (OMS), qui est consacré à la sécurité des denrées alimentaires. Un livre du maître sur les aliments, l'environnement et la santé, mettant l'accent sur ce que le consommateur doit faire pour empêcher la contamination des aliments, et donc les maladies d'origine alimentaire, est presque terminé. Il devrait être publié par l'OMS en 1988.

159. Une Consultation sur l'éducation pour la santé en matière de sécurité des denrées alimentaires a eu lieu du 27 avril au 1er mai 1987 au siège de l'OMS à Genève. La Consultation a conclu que l'approche classique de la sécurité des denrées alimentaires devait être complétée par une participation communautaire car de nombreuses épidémies actuelles ne sont pas dues au manque de connaissances scientifiques, mais plutôt à la mauvaise application de principes bien connus mis au point depuis longtemps. Ces principes doivent être respectés par les personnes chargées de la manutention des aliments, à titre professionnel ou à la maison. La Consultation sur l'éducation pour la santé en matière de sécurité des denrées alimentaires a notamment donné des avis sur la meilleure intégration possible de cette éducation dans le système des soins de santé primaires en particulier, mais non exclusivement, dans les pays en développement. Le rapport de la Consultation sera disponible début 1988.

160. L'apparition récente de cas de listériose transmise par les aliments en Amérique du Nord a beaucoup préoccupé les autorités sanitaires dans plusieurs pays. En conséquence, en décembre 1986, l'OMS a organisé une consultation sur la listériose, dont le rapport est disponible auprès du Service de la santé publique vétérinaire de l'Organisation. Cette Consultation a fait les recommandations suivantes: i) les médecins devraient être encouragés à étudier le diagnostic de la listériose, en particulier dans les cas cliniques peu typiques tels que les femmes enceintes fébriles; ii) la listériose devrait être une maladie à déclaration obligatoire, iii) les épidémies de listériose devraient faire l'objet de recherches épidémiologiques et microbiologiques officielles. La Consultation a estimé que les produits alimentaires étaient la principale source de transmission de la listériose chez l'homme. En conséquence, les fabricants de denrées alimentaires et les autorités sanitaires sont maintenant confrontés à un nouveau risque pour la santé publique. L'OMS organise donc un nouveau groupe de travail chargé des aspects spécifiques de la sécurité des denrées alimentaires face au

problème de la listériose; ce groupe devrait faire des recommandations spécifiques aux autorités sanitaires et aux industries alimentaires sur les moyens de protéger la santé des consommateurs. Ce groupe de travail devait se réunir en février 1988.

161. Un Comité d'experts OMS de la lutte contre la salmonellose s'est réuni à Genève en septembre 1987 pour étudier en particulier des mesures contre la diffusion de l'infection par salmonella transmise par les animaux au début de la chaîne alimentaire, c'est-à-dire à la ferme. Le Comité a insisté sur la nécessité d'appliquer des mesures telles que la décontamination des aliments pour animaux, la vaccination des animaux contre la salmonellose, l'emploi d'une flore intestinale concurrente pour lutter contre l'infection des jeunes animaux par la salmonella, l'élevage d'animaux indemnes d'organismes pathogènes, les bonnes pratiques d'élevage etc. Le rapport de ce Comité sera publié par l'OMS dans sa série Rapports techniques.

162. Une Consultation OMS sur la surveillance sanitaire des personnes chargées de la manutention des denrées alimentaires aura lieu à Genève en avril 1988. Cette Consultation examinera les méthodes adoptées par les Etats Membres pour la surveillance sanitaire des personnels chargés de la manutention des produits alimentaires et elle devrait donner un avis autorisé sur des méthodes rentables permettant de lutter contre la contamination des denrées alimentaires par des organismes pathogènes transmis par l'homme.

#### Programme international sur la sécurité des substances chimiques

163. Des lettres d'accord ont été signées avec 19 pays qui participent activement au Programme international sur la sécurité des substances chimiques (IPCS), fruit de la collaboration entre le Programme des Nations Unies pour l'environnement (PNUE), L'Organisation internationale du travail (OIT) et l'Organisation mondiale de la santé (OMS). Il existe maintenant un réseau de 41 institutions participant à l'IPCS dans ces pays.

164. On a déjà évalué les risques que présentent pour l'environnement et la santé 6 ensembles de facteurs physiques et 72 substances chimiques, y compris les diphényles polychlorés, le DDT, l'arsenic, l'hydrogène sulfuré, 2,4-D et des biotoxines aquatiques; les résultats ont été publiés dans la série des documents sur les critères d'hygiène de l'environnement. Des travaux ont été entrepris sur 48 autres substances ou groupes de substances chimiques. En outre, il est prévu de préparer des guides concernant la santé et la sécurité destinés aux décideurs et contenant des informations pratiques sur la législation, les mesures de protection ainsi que sur les premiers secours en cas d'intoxication par ces substances.

165. La mise au point de méthodes concernant l'évaluation des risques pour la santé et les domaines apparentés se poursuit avec l'élaboration, notamment, de principes pour l'évaluation des risques que présentent les substances chimiques pour la santé des femmes enceintes et des enfants, de monographies sur la toxicokinétique et la toxicologie du système nerveux et du comportement. Une étude interlaboratoires est en cours pour l'application d'essais à court terme sur la génotoxicité et la carcinogénicité. Des méthodes permettant d'évaluer et de tester les substances chimiques dans les aliments sont aussi à l'étude.

166. On a également entrepris d'aider les pays en développement à mettre en place des programmes de lutte contre les poisons chimiques et de toxicovigilance. Plusieurs stages sur la sécurité des produits chimiques et sujets apparentés sont organisés chaque année.

167. Le Recueil international de législation sanitaire, publié par l'OMS tous les trimestres en deux éditions séparées, anglaise et française, contient une sélection des législations sanitaires nationales et internationales, y compris de la législation sur la sécurité et le contrôle des denrées alimentaires.

168. Le Comité a félicité la FAO et l'OMS pour l'aide et l'appui qu'elles fournissent aux pays de la région et a demandé que cette aide soit poursuivie à l'avenir, en particulier en ce qui concerne les contrôles et la sécurité des produits alimentaires.

PROGRAMME REGIONAL DE CERTIFICATION ET D'INSPECTION DES EXPORTATIONS ET DES IMPORTATIONS ALIMENTAIRES

169. Le Comité était saisi du document CX/ASIA 88/6. Le Secrétariat a souligné l'importance que les gouvernements des pays de la région Asie accordent à la mise au point de programmes de contrôle des exportations et des importations de denrées alimentaires. On reconnaît de plus en plus que les exportations alimentaires sont une source précieuse de devises et qu'il est nécessaire d'effectuer des contrôles des importations alimentaires dans la région pour éviter l'écoulement de produits de mauvaise qualité qui mettent en danger la santé des consommateurs. Le Comité a été informé que l'Inde, l'Indonésie et la Thaïlande avaient entrepris, avec l'aide de la FAO, de renforcer leurs programmes de contrôle des exportations alimentaires. L'aide est fournie sous forme d'avis techniques, de cours, de matériel et de fournitures et concerne également la rédaction de projets de lois et règlements concernant la certification des exportations alimentaires. En outre, un atelier régional de formation sur ce sujet a eu lieu en Inde en décembre 1987 avec la participation de stagiaires de pays d'Asie.

170. Le Comité a en outre été informé qu'étant donné l'intérêt manifesté par les pays de la région, la FAO avait organisé début 1988 un atelier régional Asie sur les programmes de contrôle des exportations et des importations alimentaires qui s'est tenu en République d'Indonésie. Le Comité de coordination a reçu un rapport de cet atelier qui a eu lieu juste avant sa sixième session (23 et 25 janvier 1988).

171. La République populaire de Chine, l'Inde, l'Indonésie, la Malaisie, les Philippines, Singapour et la Thaïlande étaient représentés et 16 personnes, y compris des représentants de la FAO et de l'OMS, ont participé à cet atelier.

172. Les participants ont reconnu l'importance croissante que l'on accorde aux exportations alimentaires comme source précieuse de devises et la nécessité de procéder à des contrôles des importations alimentaires dans la région pour éviter l'écoulement d'aliments de mauvaise qualité qui sont une menace pour la santé des consommateurs. Chaque pays a fait état de la situation actuelle des contrôles nationaux des importations et des exportations, des systèmes prévus, des problèmes rencontrés par les gouvernements et des besoins pour le développement futur.

173. L'Atelier a examiné la structure et le fonctionnement des systèmes d'inspection des exportations et des importations et s'est concentré sur leurs éléments essentiels. Un exemplaire du rapport a été transmis au Comité.

174. En examinant ce rapport, le Comité de coordination a accordé une attention particulière aux recommandations ci-après.

175. Avec l'aide de la FAO et d'autres organisations internationales, le cas échéant, il est recommandé:

- que les pays de la région Asie se rencontrent régulièrement pour étudier les sujets d'intérêt commun concernant le contrôle des exportations et des importations de denrées alimentaires et étudient des stratégies visant à améliorer les résultats globaux de la région dans le domaine des exportations de produits alimentaires.
- que les pays de la région mettent au point un système d'échange d'informations et de consultations (CTPD) destiné à faciliter la solution rapide de problèmes communs et se consultent sur des questions d'intérêt mutuel concernant les exportations et les importations de produits alimentaires.
- D'autres ateliers devraient se tenir dans la région pour:
  - examiner et étudier avec les pays importateurs les problèmes liés aux exportations alimentaires des pays de la région;
  - étudier des sujets spécialisés tels que les lois et règlements sur les produits alimentaires, la certification, les normes pour des produits individuels et groupes de produits.
  - Un programme de formation devrait être mis en place dans la région afin d'améliorer les infrastructures techniques indispensables au bon fonctionnement des systèmes de contrôle des exportations et importations alimentaires; le programme devrait comprendre des cours pour les personnels de laboratoires, et l'élaboration de normes pour le fonctionnement et la gestion des laboratoires afin d'utiliser au mieux les ressources disponibles.
  - Chaque pays, utilisant les conseils techniques de la FAO, devrait entreprendre un examen approfondi de son programme national de contrôle des importations et des exportations alimentaires, afin de mettre au point des stratégies et des programmes visant à améliorer et renforcer les infrastructures actuelles.

176. La délégation de la Thaïlande a suggéré pour la mise au point de programmes de contrôle des exportations et des importations alimentaires, que les pays utilisent, si possible, les institutions et le personnel existants afin de réduire les charges financières. Ce concept a été approuvé par le Comité.

177. En acceptant le rapport de cet atelier, le Comité de coordination, sur recommandation de la délégation de la Thaïlande, a adopté à l'unanimité toutes les recommandations et a demandé que la question des programmes de contrôle des exportations et importations alimentaires soit inscrite à l'ordre du jour de sa prochaine session.

RAPPORT SUR LES DEBATS DU CONSEIL EXECUTIF DE L'OMS, DE L'ASSEMBLEE MONDIALE DE LA SANTE, DU COMITE DE L'AGRICULTURE ET DU CONSEIL DE LA FAO CONCERNANT LES TRAVAUX DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Organes de l'OMS

178. Le Comité a été informé que, à la demande d'un membre du Conseil exécutif de l'OMS, le Directeur général de l'OMS avait préparé un document sur la Commission du Codex

Alimentarius pour examen par le Conseil exécutif à sa soixante-dix-neuvième session en janvier 1987. Plusieurs membres du Conseil exécutif ont reconnu le rôle important que joue la Commission du Codex Alimentarius dans la promotion de la sécurité des denrées alimentaires et du commerce international et félicité le Directeur général de l'appui qu'il apporte aux activités de la Commission du Codex Alimentarius. En conclusion, le Conseil exécutif a recommandé à l'Assemblée mondiale de la santé (40ème session) d'adopter une résolution sur la Commission du Codex Alimentarius. A sa quarantième session en mai 1987, l'Assemblée a examiné cette résolution. Plusieurs délégations ont pris la parole et ont à nouveau mis en relief la contribution de la Commission du Codex Alimentarius à la sécurité des denrées alimentaires et donc à la promotion de la santé et à la prévention des maladies; la quarantième Assemblée mondiale de la santé a adopté la résolution.

179. Le texte de cette résolution figure à l'annexe III du présent rapport.

#### Organes de la FAO

180. Le Secrétariat a saisi le Comité de coordination du document CX/ASIA 88/7, qui résume les débats du Comité de l'agriculture de la FAO (COAG) sur le rôle de la qualité des aliments et des normes dans la sécurité alimentaire, le commerce et la santé. Pour étudier ce sujet, le Secrétariat a présenté au Comité un montage vidéo qui avait été préparé pour le COAG, et qui décrivait le rôle de la qualité des produits vivriers et des normes dans la sécurité alimentaire, le commerce et la santé.

181. Le Comité a noté que le Comité FAO de l'agriculture avait souligné le rôle du Programme FAO/OMS sur les normes alimentaires pour éliminer les obstacles non tarifaires au commerce international et promouvoir la protection des consommateurs. Le COAG avait aussi reconnu le rôle déterminant qui revient à la FAO lorsqu'il s'agit d'aider les pays à renforcer leurs systèmes nationaux de contrôle alimentaire. Le Comité a été informé que le COAG avait approuvé le principe selon lequel l'amélioration des mécanismes de contrôle de la qualité dont disposent l'administration et les industries alimentaires pouvait réduire les nombreux problèmes commerciaux que posent la contamination des aliments et le non respect des normes alimentaires nationales. Le Conseil de la FAO, à sa réunion de juin 1987, avait fait siennes les conclusions du Comité de l'agriculture.

182. L'attention du Comité a été appelée sur les responsabilités ci-après qui incombent aux gouvernements au niveau de la protection des consommateurs par la qualité des denrées alimentaires et les normes alimentaires en matière de sécurité des aliments, de commerce et de santé.

- a. reconnaître les effets positifs d'un système efficace de contrôle des aliments sur l'expansion du marché, l'acceptabilité des produits et la protection du consommateur;
- b. veiller à ce que les normes, les codes d'usages et les limites maximales pour les résidus de pesticides, etc. du Codex soient intégrés et appliqués le plus possible dans les systèmes nationaux de contrôle des aliments;
- c. veiller à ce que les services gouvernementaux de contrôle des aliments encouragent l'amélioration des méthodes de traitement et de sauvegarde de la qualité des aliments dans les secteurs de la production, de la transformation, de la distribution et de la commercialisation des aliments, en plus des fonctions normales de vérification de l'observation des normes et prescriptions;

- d. encourager et aider les producteurs et les transformateurs d'aliments à mettre au point des méthodes adéquates de contrôle de la qualité qui assurent la commercialité continue des denrées alimentaires;
- e. coordonner les activités de contrôle des aliments entre les organismes s'occupant de l'agriculture, du commerce, de la santé et de l'environnement, pour améliorer l'efficacité des programmes concernant le commerce alimentaire et la protection des consommateurs grâce à une stratégie rationnelle en matière de qualité et de salubrité des aliments;
- f. développer les activités de vulgarisation et d'éducation pour promouvoir la protection des ressources alimentaires et la salubrité des aliments dans toutes les catégories sociales.

183. Le Comité de coordination a aussi noté que les responsabilités incombant à la FAO pour atteindre ces mêmes objectifs figuraient également dans le document et sont reproduites ci-après:

- a. entreprendre une action de promotion et d'assistance en matière de contrôle de la qualité des aliments et de normes alimentaires, éléments important reliant la sécurité alimentaire, le commerce et la santé;
- b. continuer à aider les pays en développement à élaborer au niveau national des stratégies en matière de qualité et de salubrité, des systèmes de contrôle des aliments et des programmes de surveillance de la contamination;
- c. resserrer la collaboration avec l'OMS et les autres organisations pour renforcer les programmes de contrôle de la qualité des aliments et de normes alimentaires et notamment pour éviter les doubles emplois;
- d. encourager les gouvernements des pays membres à adopter et à appliquer plus largement les normes, codes d'usages, etc., du Codex, moyen indispensable d'améliorer la sécurité alimentaire mondiale, de favoriser le commerce et de protéger les consommateurs;
- e. développer les activités de vulgarisation et d'éducation pour encourager l'amélioration des programmes de protection des ressources alimentaires s'adressant aux consommateurs ruraux et urbains.

184. Le Secrétariat a appelé l'attention du Comité de coordination sur la publication de la FAO Contrôle de la qualité des aliments et protection des consommateurs qui décrit le programme d'activités correspondant de la FAO.

185. Au moment de l'examen de ce point par le Comité de coordination, la délégation de la Thaïlande a déclaré que tout programme de contrôle alimentaire devait être soigneusement évalué pour s'assurer que les résultats souhaités seraient bien atteints.

RAPPORTS DE LA FAO, DE L'OMS ET DES ETATS MEMBRES DE LA REGION SUR LA RESOLUTION CONCERNANT LA SECURITE DES DENREES ALIMENTAIRES

186. En présentant ce point, le Secrétariat a rappelé aux participants que le Comité à sa quatrième session de 1984, avait adopté une résolution sur la sécurité des denrées alimentaires (voir ALINORM 85/15, Annexe V). Au paragraphe 3 du dispositif, il est



demandé à la FAO, à l'OMS et aux Etats Membres de faire rapport à la prochaine session du Comité sur les progrès réalisés dans l'application des dispositions contenues dans cette résolution. Les rapports des Etats Membres n'ont toutefois pas été présentés à la cinquième session du Comité. Par contre, le Comité a reçu un rapport sur l'examen permanent des politiques, programmes, institutions et services nationaux concernant la sécurité et les contrôles des produits alimentaires en vue de promouvoir des mesures au niveau national qui à leur tour pourraient déboucher sur un développement de la coopération technique en matière de sécurité des denrées entre les pays eux-mêmes et entre les pays membres, la FAO et l'OMS. Après avoir étudié ce rapport, le Comité à sa cinquième session était parvenu aux conclusions suivantes:

- i) surveillance et évaluation sont considérées comme d'utiles instruments de renforcement des programmes de sécurité et de contrôle des denrées alimentaires dans les Etats Membres;
- ii) Le Comité de coordination pour l'Asie peut et doit jouer un rôle de catalyseur dans ce domaine.

188. Le Comité avait aussi décidé que tous les Etats Membres de la région Asie devraient préparer pour la prochaine (sixième) session du Comité un document rendant compte des mesures prises par les gouvernements, et éventuellement les ONG, pour donner suite à la résolution sur la sécurité des denrées alimentaires (pour plus de détail, voir ALINORM 87/15, par. 174 à 177). Le Secrétariat du Codex a donc invité les Etats Membres de la région par lettre circulaire CL 1987/36-ASIA de juin 1987, à préparer un rapport sur les progrès réalisés dans l'application des dispositions contenues dans la résolution. Les rapports envoyés par l'Inde, l'Indonésie, la Malaisie, la République de Corée, la Thaïlande et l'IOCU ont été résumés et présentés à l'annexe IV du présent rapport. En outre, un rapport verbal a été fait par la délégation de la République de Corée. Les rapports de la FAO et de l'OMS ont été communiqués au titre des points 6 et 7 de l'ordre du jour (par. 111 à 168). Le Président a félicité les délégations et l'IOCU pour leurs rapports extrêmement instructifs.

189. Le Comité a décidé d'inscrire à nouveau à l'ordre du jour de sa prochaine (7ème) session un point permettant aux délégations et aux ONG de faire rapport sur les progrès réalisés pour promouvoir la sécurité des denrées alimentaires au niveau national. Le Comité a espéré que d'autres délégations seront alors en mesure de communiquer un rapport au Comité. Il a également été décidé que les délégations utiliseraient les principes directeurs pour l'évaluation des programmes visant à garantir la sécurité des denrées alimentaires, qui devraient être publiés par l'OMS en 1988, et qui contiennent des exemples d'indicateurs à utiliser comme guides pour présenter de manière plus uniforme les rapports nationaux.

#### ELABORATION DE DISPOSITIONS SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES POUR LES PRODUITS NE FAISANT PAS L'OBJET DE NORMES

190. Le Comité était saisi des documents CX/FA 87/19-Add.1 et CX/ASIA 88/9 (documents de séance) contenant les observations de la Thaïlande en réponse à la lettre circulaire CL 1987/37-ASIA. Le Comité a noté que le document CX/FA 87/19-Add 1 présenté à la dix-neuvième session du CCFA énumérait les problèmes et proposait des solutions.

191. Le Comité a été informé que lorsque le sujet avait été étudié à la dix-neuvième session du CCFA, les délégations de quatre pays en développement (Cuba, Argentine, Bahreïn et Egypte), qui participaient à cette session, se sont intéressées à cette question et ont estimé que le CCFA devait poursuivre ses efforts en vue d'aider les pays en

développement à résoudre leurs problèmes dans ce domaine. Le Comité du Codex sur les additifs alimentaires n'avait toutefois pas décidé d'entreprendre des travaux sur ce sujet mais avait proposé de demander aux Comités de coordination du Codex de faire connaître leurs avis sur ce sujet afin de les examiner à une future session.

192. Le Comité a proposé de commencer à élaborer des dispositions concernant les additifs alimentaires pour les denrées ne faisant pas l'objet de normes en dressant un inventaire des denrées alimentaires les plus importantes et en rédigeant des dispositions sur les additifs alimentaires (approche verticale) et également en choisissant l'additif alimentaire le plus important et en précisant les conditions d'emploi dans les aliments (approche horizontale).

193. La délégation de l'Indonésie a informé le Comité que son pays aimerait que des dispositions concernant les additifs alimentaires soient élaborées pour certains produits alimentaires traditionnels tels que les beignets de crevettes, article de grande consommation dans ce pays et qui pourrait être commercialisé plus largement au niveau régional/international.

194. Le Comité a été unanime à appuyer la proposition visant à ce que le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants entreprenne l'élaboration de dispositions concernant les additifs alimentaires pour les produits ne faisant pas encore l'objet de normes Codex. A la différence des pays occidentaux, de nombreux pays de la région Asie n'ont pas de liste nationale des additifs alimentaires qui pourrait les guider sur la nature et la dose d'emploi des additifs alimentaires dans les aliments ne faisant pas l'objet de normes. Les pays demandent au Codex des avis en la matière. Pour les produits faisant l'objet de normes Codex, les pays de la région n'ont aucun problème car nombre d'entre eux acceptent et suivent les recommandations du Codex.

#### Etat actuel des normes internationales pour le café

195. Le Comité était saisi du document CX/ASIA 88/10, faisant le point sur l'état actuel des normes internationales pour le café, établi à la demande du Gouvernement indonésien.

196. Le Comité avait noté que la question de l'élaboration de normes pour les cafés et dérivés avait été étudiée assez longuement par la Commission du Codex Alimentarius à ses neuvième et dixième sessions sur la base de deux documents: i) le café et les consommateurs - normes, règlements et contrôles (ALINORM 72/9) et ii) étude sur l'opportunité d'élaborer une norme Codex pour les cafés et dérivés (ALINORM 74/29). Le Comité a également noté les conclusions de la Commission reproduites ci-après:

- i) il n'est pas nécessaire d'élaborer une norme Codex pour le café vert;
- ii) il n'a pas été possible de parvenir à un accord sur la nécessité d'élaborer des normes pour les cafés et dérivés; la Commission ajourne le débat sine die mais elle reconnaît que tout membre de la Commission est libre de proposer le réexamen de la question des normes pour ces produits.

197. Le Comité a aussi noté que lors de l'examen des travaux du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, le Comité du Codex sur les Principes généraux, dont la huitième session s'est tenue à Paris en novembre 1986, avait eu une brève discussion sur l'élaboration de normes pour les boissons y compris le café, mais n'avait pas pris de décision en la matière.

198. L'observateur de l'ISO a passé en revue les travaux de l'Organisation en matière de normes internationales pour le café et le Comité a noté que l'Organisation internationale de normalisation (ISO), dans le cadre de son Sous-comité TC 34/SC15, avait beaucoup travaillé sur des normes concernant le vocabulaire et les méthodes d'analyse. Le Comité a noté que le Sous-comité 15 Café comprenait cinq groupes de travail chargés des activités ci-après:

- GT1 - Méthodes d'essais concernant le café vert
- GT2 - Détermination de la teneur en caféine
- GT3 - Méthodes d'essais concernant le café torréfié et soluble
- GT4 - Cafés et dérivés - vocabulaire
- GT5 - Spécifications pour le café vert

199. Le Comité a aussi noté que le Conseil des communautés européennes avait publié des directives à l'intention de ses Etats Membres concernant la définition du café marchand et des dérivés de la chicorée et sur certains aspects de l'étiquetage de ces produits.

200. Le Comité a noté que les pays exportateurs de café ont des problèmes depuis que le prix du café vert est fixé par les pays importateurs sur la base des défauts du café, ce qui, en l'absence d'une norme internationale pour le café, laisse toute latitude d'interprétation aux pays importateurs en fonction de leurs besoins; il y a donc là un problème pour le commerce international. Le Comité a aussi noté que plus de 60 pays dans le monde ont adopté des normes nationales et régionales pour le café, ce qui représente une multiplicité d'obstacles non tarifaires.

201. Le Comité a noté qu'il est urgent d'améliorer le système du comptage des défauts actuellement en vigueur pour le café vert. Le Comité a de nouveau examiné la nécessité d'élaborer des normes pour le café, compte tenu des critères Codex concernant la détermination de l'ordre de priorité des activités tels qu'ils figurent dans le Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius (sixième édition, p. 63) et il a décidé que l'élaboration de normes Codex pour les cafés et dérivés était justifiée. Le Comité a défini les paramètres suivants pour le café vert et les dérivés qui pourraient faire l'objet de travaux de normalisation.

1. Café vert

Définition, teneur maximale en grains abîmés et defectueux, noirs, partiellement noirs, blancs immatures, scolytés, etc. ... matières étrangères, résidus de produits chimiques, mycotoxines, teneur en eau, triage des fragments, étiquetage, échantillonnage et analyse.

2. Café instantané:

Définition, teneur minimale en extrait sec, additifs autorisés, pureté, emballage, étiquetage et analyse.

3. Café torréfié et moulu:

Additifs possibles (enrobage), conditions d'emballage (pour garantir la fraîcheur), étiquetage.

4. Café décaféiné:

Teneur maximale en caféine, tolérance maximale pour les résidus de solvant.

202. Le Comité a décidé que ses avis sur la nécessité d'élaborer une norme mondiale pour le café devaient être portés à l'attention du Comité exécutif et de la Commission.

203. Le Comité a demandé au Secrétariat de lui faire rapport sur les faits nouveaux concernant cette question à sa prochaine session.

Activités concernant les pesticides et leurs résidus dans les aliments

204. Le Comité était saisi du document CX/ASIA 88/11 résumant les activités conjointes de la FAO et de l'OMS concernant les pesticides et leurs résidus dans les aliments qui intéressent la région Asie. Le Comité a noté que les activités du Comité du Codex sur les résidus de pesticides (CCPR) et de la Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides (JMPP) présentent un intérêt particulier pour la région Asie car les infestations de ravageurs y sont nombreuses étant donné le climat tropical, et l'emploi de pesticides s'impose. Le Comité a considéré avec satisfaction les publications du CCPR, en particulier celles contenues dans le Guide, qui constituent à son avis des textes utiles pour aider les gouvernements membres à établir une réglementation sur les résidus de pesticides dans les aliments.

205. Le Comité a approuvé le point de vue de l'Inde concernant la nécessité d'informer les autorités chargées des contrôles alimentaires de la présence de pesticides dans les expéditions de denrées alimentaires et il a fait siens les avis du Comité exécutif à sa trente-quatrième session (ALINORM 87/4, par. 48 à 51) notant qu'ils s'appliquent également aux pays en développement exportateurs de produits alimentaires. La mise en pratique de ces directives ne devrait pas poser de difficultés.

206. Le Comité a noté que le Groupe de travail sur les problèmes liés aux résidus de pesticides dans les pays en développement se réunirait prochainement pendant la vingtième session du CCPR qui doit se tenir en avril 1988; M. Prayoon Deema (Thaïlande), Président du Groupe de travail, est également chargé de la coordination des questions liées aux résidus de pesticides dans la région Asie. Le Comité a noté que les problèmes concernant les résidus de pesticides dans les aliments qui pourraient être soulevés à la présente session seraient renvoyés au Groupe de travail et au CCPR.

207. La délégation de la Thaïlande a informé le Comité que son pays appuyait le Code international de conduite pour la distribution et l'utilisation des pesticides et qu'il collaborait avec le secteur privé pour la mise en oeuvre de ce Code. Compte tenu de certaines recommandations du Groupe de travail sur les problèmes liés aux résidus de pesticides dans les pays en développement, la Thaïlande a bénéficié d'une assistance pour créer un centre régional de formation pour l'analyse des pesticides auprès du Ministère de l'agriculture. Le Comité a été informé que, pour promouvoir la protection des consommateurs, le Ministère de l'agriculture et des coopératives de Thaïlande mettait en place des exploitations pour la culture de légumes sans pesticides (légumes biologiques).

208. La délégation de l'Indonésie a déclaré que son pays accordait une certaine attention, encore insuffisante, à la surveillance des limites de résidus de pesticides dans les aliments.

209. La délégation de la Chine a rappelé qu'elle avait présenté à la quatrième session du Comité de coordination pour l'Asie un document sur les tolérances pour les résidus de

pesticides dans le lapin congelé et la viande maigre. La délégation avait suggéré à l'époque que si la teneur en graisse de la viande était inférieure à 10 pour cent, le résidu de pesticide devait être calculé sur la base du poids total plutôt que de la graisse. Le Secrétariat a informé le Comité que la question soulevée par la Chine serait soumise au CCPR et que des recherches seraient faites pour déterminer les mesures prises.

210. Les délégations du Japon et de la République de Corée ont déclaré qu'elles continueraient à appuyer les activités de la FAO et de l'OMS dans le domaine des pesticides.

211. L'observateur de l'IOCU a informé le Comité que l'Organisation des Nations Unies avait préparé une liste de substances dangereuses et interdites comprenant de nombreux pesticides et que l'on pouvait se procurer des exemplaires de ces listes gratuitement sur demande auprès de l'IOCU. On a fait l'éloge du Code de conduite de la FAO sur la distribution et l'utilisation des pesticides et le Comité a été informé que l'IOCU suivait l'application du Code en Asie.

212. A une question posée par le Représentant de la Division mixte FAO/AIEA, le Comité a été informé que l'emploi de dibromure d'éthylène n'avait pas été autorisé par le CCPR. La délégation de la Thaïlande a informé le Comité que son pays utilisait avec profit le traitement à la chaleur humide au lieu du dibromure d'éthylène pour lutter contre les infestations sur les mangues.

213. La délégation de l'Oman a souhaité avoir des informations sur l'emploi de la phostoxine et du bromure de méthyle pour lutter contre les infestations sur les produits alimentaires. Le Secrétariat a accepté de renvoyer cette question au CCPR.

#### NOMINATION DU COORDONNATEUR

214. La délégation de la Malaisie, appuyée par la délégation de la République d'Indonésie, a proposé que la candidature de M. Pakdee Pothisiri (Thaïlande), Vice-Président de l'actuelle session du Comité soit présentée à la Commission du Codex Alimentarius à sa dix-huitième session (Genève, juillet 1989) pour le poste de coordonnateur du Codex pour l'Asie. Cette proposition a été approuvée à l'unanimité par le Comité. M. Pothisiri a indiqué qu'il acceptait cette proposition, sous réserve d'approbation par le Gouvernement royal Thaï.

#### AUTRES QUESTIONS

##### Amendements aux normes Codex pour l'huile de palme et l'huile de palmiste

215. La délégation de la Malaisie a informé le Comité que la consommation mondiale d'huile de palme et d'huile de palmiste était en augmentation et elle a proposé que les normes Codex actuelles pour l'huile de palme (CODEX STAN 125-1981) et l'huile de palmiste (CODEX STAN 126-1981) qui ont été élaborées par le Comité du Codex sur les graisses et les huiles en 1979 soient modifiées compte tenu des nouvelles techniques adoptées pour la production des huiles, et que l'on définisse et adopte de nouvelles méthodes d'analyse adaptées à l'huile de palme, l'huile de palmiste et leurs dérivés.

216. Les amendements proposés par la Malaisie aux normes Codex pour l'huile de palme et l'huile de palmiste figurent à l'Annexe V du présent rapport.

217. Le Secrétariat a informé le Comité qu'il transmettrait pour examen ses propositions au Comité exécutif et à la Commission pour que l'ouverture de la procédure d'amendement soit approuvée.

Elaboration des normes pour l'oléine et la stéarine de palme

218. La délégation de la Malaisie a informé le Comité qu'il existait à l'heure actuelle un important commerce international d'oléine et de stéarine de palme et proposé que le Codex entreprenne l'élaboration de normes internationales pour ces produits (document de séance No. 2).

219. Le Secrétariat a informé le Comité que la proposition de la Malaisie, appuyée par le Comité, devait être examinée par le Comité exécutif et la Commission conformément à la procédure d'élaboration des normes mondiales Codex telle qu'elle figure dans le Manuel de procédure de la CCA. A cet égard, le Comité a recommandé que la délégation de la Malaisie transmette un justificatif au Secrétariat du Codex pour examen par le Comité exécutif.

220. La délégation de la Malaisie a également accepté d'entreprendre la préparation de projets de norme pour l'oléine et la stéarine de palme (à l'étape 3) si le Comité exécutif et la Commission décident que des normes mondiales Codex doivent être élaborées pour ces produits.

Etiquetage des produits alimentaires transformés contenant de l'huile de palme, de l'huile de palmiste et de l'huile de coco

221. La délégation de l'Indonésie a présenté le document de séance No. 3 sur ce sujet qui appelle l'attention du Comité sur le problème de l'étiquetage des huiles énumérées ci-dessus et souhaité qu'il soit examiné dans le cadre du Codex, étant donné ses conséquences pour le commerce international de ces huiles. La proposition de l'Indonésie a été appuyée par la délégation des Philippines. La délégation de la Malaisie a appuyé la demande visant à assurer un étiquetage précis et correct selon la pratique constante du Codex.

222. Le Comité a demandé au Secrétariat de porter la question de l'étiquetage des "huiles tropicales" à l'attention du Comité exécutif.

Ordre du jour de la septième session du Comité de coordination pour l'Asie

223. Le Comité a noté qu'en plus des points généraux de l'ordre du jour i) Questions intéressant le Comité et ii) Acceptations, les thèmes suivants seront examinés à la prochaine (septième) session.

- i) Avantages, incidences sur le commerce et problèmes rencontrés par les pays membres du fait de leur acceptation des normes et LMR Codex;
- ii) Code d'usages pour les aliments vendus dans la rue;
- iii) Rapports de la FAO et de l'OMS sur les activités nationales, régionales et mondiales concernant la sécurité des denrées et les contrôles alimentaires;
- iv) Rapports des Etats Membres sur les progrès réalisés en vue de promouvoir la sécurité des produits alimentaires;
- v) Choix d'indicateurs régionaux pour suivre les progrès de la sécurité des denrées alimentaires qui seront utilisés par les Etats Membres pour établir des rapports nationaux à présenter au Comité;
- vi) Programme régional de certification et d'inspection des exportations et importations alimentaires.

224. Le Comité a estimé qu'en plus des points énumérés ci-dessus, on pourrait examiner à la prochaine session i) l'élaboration de normes régionales pour les aliments traditionnels ayant un potentiel commercial; ii) un code d'usages en matière d'hygiène concernant les aliments pour bébés qui serait applicable à la région Asie. La délégation de l'Indonésie a accepté de préparer un document sur le code d'usages en matière d'hygiène concernant des aliments pour bébés applicable à la région Asie si ce point est inscrit à l'ordre du jour de la prochaine session.

225. Le Comité a demandé au Secrétariat d'envoyer une lettre circulaire aux pays membres de la région Asie du Codex en les invitant à faire connaître leurs propositions pour l'ordre du jour de la prochaine (septième) session du Comité de coordination pour l'Asie.

#### Date et lieu de la prochaine session

226. Le Comité a été informé que sa prochaine session aurait lieu en Thaïlande, à une date qui conviendra au Gouvernement hôte, pendant le premier semestre de 1990, sous réserve d'approbation par la Commission du Codex Alimentarius.

#### Motion de remerciement au Gouvernement de l'Indonésie

227. Le Comité a tenu à consigner dans le rapport ses sincères remerciements au Gouvernement indonésien pour la générosité dont il a fait preuve en accueillant cette session. Le Comité a également souhaité exprimer sa gratitude pour l'excellente organisation de la session et la généreuse hospitalité accordée aux délégués pendant cette session.

#### Remerciements au Président

228. La délégation de la Malaisie a remercié le Président, M. F.G. Winarno, au nom du Comité, d'avoir conduit les débats de la session avec autant de talent et elle a souhaité qu'il soit fait mention dans le rapport des remerciements de la Malaisie aux pays de la région pour leur coopération et leur appui dans la préparation du "Code d'usages pour l'entreposage et le transport des huiles et graisses de consommation".

Objet	Etape	Suite à donner par	Référence
Amendements aux normes Codex pour l'huile de palme et l'huile de palmiste	-	a) Comité exécutif de la CCA b) CCFO	ALINORM 89/15 (par. 217)
Elaboration des normes pour l'oléine et la stéarine de palme	-	a) Comité exécutif de la CCA b) CCFO	ALINORM 89/15 (par. 219)
Etiquetage des produits alimentaires transformés contenant de l'huile de palme, de l'huile de palmiste et de l'huile de coco	-	Comité exécutif de la CCA	ALINORM 89/15 (par. 222)

-----



RESUME DE L'ETAT DES TRAVAUX

Objet	Etape	Suite à donner par	Référence
Questions découlant d'autres réunions du Codex	-	7ème CC Asie	Activité récurrente
Code d'usages pour les aliments vendus dans la rue	-	a) Indonésie b) 7ème CC Asie	ALINORM 89/15 (par. 82)
Examen des acceptations	-	7ème CC Asie	Activité récurrente
Renforcement des infrastructures nationales de contrôle des produits alimentaires	-	a) FAO/OMS b) 7ème CC Asie	Activité récurrente
Rapport sur les activités de la FAO et de l'OMS qui complètent celles de la CCA	-	a) FAO/OMS b) 7ème CC Asie	Activité récurrente
Programme régional de certification et d'inspection des exportations et des importations alimentaires	-	a) FAO b) 7ème CC Asie	ALINORM 89/15 (par. 177)
Avantages, incidences commerciales et problèmes rencontrés par les pays en acceptant les limites et normes Codex	-	a) FAO b) 7ème CC Asie	ALINORM 89/15 (par. 109)
Rapport des Etats Membres de la région sur la résolution concernant la sécurité des denrées alimentaires	-	a) Gouvernements dans la région Asie du Codex b) 7ème CC Asie	ALINORM 89/15 (par. 189)
Détermination d'indicateurs régionaux à utiliser comme guides des progrès réalisés dans la promotion de la sécurité des denrées alimentaires par les Etats Membres et pour présentation au Comité	-	a) OMS b) 7ème CC Asie	Nouvelle activité
Normes internationales pour le café	-	a) Comité exécutif de la CCA b) 7ème CC Asie	ALINORM 89/15 (par. 202-203)

LIST OF PARTICIPANTS  
LISTE DES PARTICIPANTS  
LISTA DE PARTICIPANTES

CHAIRMAN  
PRESIDENT  
PRESIDENTE

Professor Dr. F.G. Winarno  
Adviser to the Junior Minister  
of food Crops Production  
Ministry of Agriculture  
P.O. Box 61  
Bogor  
Indonesia

CHINA  
LA CHINA  
CHINA

Mr. Xu Guanghua  
Senior Agronomist  
Ministry of Agriculture,  
Animal Husbandry & Fisheries  
Beijing

Mrs. Luo Xueyun  
Department Head  
Institute of Food Safety  
Control & Inspection  
Ministry of Public Health  
29 Nan Wei Road  
Beijing

Mr. Wei Zhaoqun  
Senior Official  
The State Administration  
of Import & Export Commodity  
Inspection  
Building 12  
Jianguomenwai  
Beijing

INDIA  
INDE  
INDIA

Mr. J.C. Jaisani  
Assistant Director General  
Directorate General of Health  
Service  
Ministry of Health and Family  
Welfare  
Government of India  
Nirman Bhavan  
New Delhi

INDIA (Cont.d)

Mr. O. P. Gera  
Deputy Director (F & V. P)  
Department of Food  
Ministry of Food & Civil  
Supplies  
200 G. Krishi Blowan  
New Delhi

INDONESIA  
INDONESIE  
INDONESIA

Dr. Midian Sirait  
Director General of Drug  
and Food Control  
Ministry of Health  
Jl. Percetakan Negara 23  
Jakarta 10570

Mr. Soedjasmiran Prodjodihardjo  
Director of Livestock Industry  
and Smallholder Development  
Directorate General of Livestock  
Service  
Ministry of Agriculture  
Jl. Salemba Raya 16  
Jakarta

Mr. Bambang H. Hadiwiardjo  
Standardization Council of  
Indonesia (DSN)  
Jln. Raden Salah 43  
Jakarta

INDONESIA (Cont.d)

Dr. I. Darmawan  
Technical Adviser  
NPC INS/86/015  
Directorate for Standardization  
and Quality Control  
Ministry of Trade  
Jl. Abdul Muis 87  
Jakarta

Dr. Hermana  
Senior Principal Research  
Scientist  
Nutrition Research and  
Development Centre  
Ministry of Health  
Komplek Gizi  
Jl. Dr. Sumaru  
Bogor 1611

Mr. Haeruddin Taslim  
Director of Food Crop Protection  
Ministry of Agriculture  
Jl. AUP, Pasar Minggu  
Jakarta Selatan

Mr. Indrawati S.Z.A.  
Head of Sub-Directorate of  
Food Standardization  
Directorate General of Drug  
and Food Control  
Ministry of Health  
Jl. Percetakan Negara 23  
Jakarta 10570

Dr. Adi Tagor Harahap  
First Secretary  
National Standing Committee on  
the Improvement of Food &  
Nutrition  
Office of Coordinating Minister  
of People's Welfare  
Jl. Merdeka Barat 3  
Jakarta

Mr. Wisnu Katim  
Director of Food Control  
Directorate General of  
Drug and Food Control  
Ministry of Health  
Jl. Percetakan Negara 23  
Jakarta 10570

Mrs. Luky Hartini  
Directorate for Food Industry  
Ministry of Industry  
Jln. Gatot Soebroto  
Kav. 52-53  
Jakarta Selatan

INDONESIA (Cont.d)

Mr. Martono  
Director for Fisheries Enterprise  
Development  
Director-General of Fisheries  
Ministry of Agriculture  
Jl. Harsono RM N<sup>o</sup> 3  
Jakarta Selatan

Mrs. Sjamsimar Sitaba  
Head of Sub-Directorate of Food  
Legislation  
Directorate General of Drug and  
Food Control  
Ministry of Health  
Jl. Percetakan Negara 23  
Jakarta 10570

Mr. Sugema  
Head of Centre of Industrial  
Standardization  
Ministry of Industry  
Jln. Gatot Subroto 52-53  
Jakarta

Mr. Sigit Sunarto  
Secretary of Standardization  
Committee  
Bureau of Planning  
Ministry of Agriculture  
Jln. Harsono RM N<sup>o</sup> 3  
Ragunan, Pasar Minggu  
Jakarta Selatan

Dr. S. Budiman Tirtawidjaja  
Assistant in Charge of Post  
Harvest for Estate Crops  
Ministry of Agriculture  
Jalan Harsono RM N<sup>o</sup> 3  
Ragunan, Jakarta Selatan

Dr. Wahyu Widodo  
Director of Environmental Health  
Ministry of Health  
Jl. Percetakan Negara 29  
Jakarta

JAPAN  
JAPON  
JAPON

Dr. Hiroshi Inaba  
Deputy-Director Food Sanitation  
Development  
Environmental Health Bureau  
Ministry of Health & Welfare  
1-2-2 Kasumigaseky Chiyoda-Ku  
Tokyo

JAPAN (Cont.d)

Mr. Tadayoshi Fujita  
Director of Institute of Food  
Inspection and Quality Control  
Ministry of Agriculture,  
Forestry & Fisheries  
4-7 Konan, Minatoku  
Tokyo

Mr. Tsuneo Inokuchi  
Technical Advisor  
Japan Food Hygiene Association  
5-8 Kyobashi  
1-Chome, Chuo-Ku  
Tokyo

Mr. Yasufumi Yanagihara  
Technical Adviser  
Japan Food Hygiene Association  
Tokyo I-Chome, Chuo-Ku

KOREA (REPUBLIC OF)  
COREE (REPUBLIQUE DE)  
COREA (REPUBLICA DE)

Mr. Duck Woo Baik  
Department of Hygiene  
National Institute of Health  
Ministry of Health & Social  
Affair  
Nok Bondong 5  
Seoul

Dr. Hwang E. Nam  
Korea Food Science & Technology  
Association  
720 Banghak-dong, Dobong-Ku  
Seoul

Dr. Yu Tae Jong  
Professor  
Korea University  
Seoul Apt. 2-609  
Yoido, 150  
Seoul

KUWAIT  
LE KOWEIT  
KUWAIT

Mr. Alfaras, Ali Ahmad Saleh  
Director Deputy of the Kuwait  
Municipality-Food Dept.  
Kuwait P.O. Box 10  
Kuwait Municipality Safat

MALAYSIA  
LA MALAISIE  
MALASIA

Mrs. Rozanah Abdullah  
Head, Standards Development Unit  
Science, Technology &  
Environment  
P.O. Box 35  
Shah Alam, Selangor

Dr. Anuar Ariffin  
Acting Assistant Director  
Food Quality Control Unit  
Ministry of Health  
Block E  
Dungun Road  
50490 Kuala Lumpur

Mr. Basri Zakaria  
Senior Agricultural Officer  
Ministry of Agriculture  
Wisma Tani  
Jalan Mahameru  
Kuala Lumpur

Mrs. Nor'aini Sudin  
Head, Technical Advisory Service  
Palm Oil Research Institute of  
Malaysia  
Ministry of Primary Industries  
P.O. Box 10620  
Kuala Lumpur 50480

Mrs. Leong Swee Keng  
Research Officer  
Standards and Industrial  
Research Institute of Malaysia  
(SIRIM)  
P.O. Box 35  
Shah Alam  
Selangor

Mr. Mohd Salleh Kassim  
Director of Enforcement Division  
PORLA  
Ministry of Primary Industries  
P.O. Box 12180  
50770 Kuala Lumpur

OMAN  
L'OMAN  
OMAN

Mr. Al-Kindy Hilal  
Manager Dates Factory  
Ministry of Agricultures &  
Fisheries  
Box 15033 Rustaq  
Sultanate of Oman

PHILIPPINES  
PHILIPPINES  
FILIPINAS

Mr. A. Aquino Nicholas  
Special Assistant  
Office of the Administrator  
National Food Authority  
101 Matimyas Bldg. E. Rodriguez  
Sr. Avenue,  
Quezon City

SINGAPORE  
SINGAPOUR  
SINGAPUR

Mr. Chia Hong Kuan  
Head, Food Control Dept.  
Ministry of the Environment  
The Environment Building  
40 Scotts Road  
Singapore 0922

THAILAND  
THAÏLANDE  
TAILANDIA

Dr. Pakdee Pothisiri  
Deputy Secretary-General  
Food and Drug Administration  
Ministry of Public Health  
Samsen Rd.  
Bangkok 10200

Mrs. Marisa Hotrabhavananda  
Director  
Office of National Codex  
Alimentarius Committee  
Thai Industrial Standards  
Institute  
Bangkok 10400

Mrs. Surakul Marasee  
Ass. Secretary-General  
Office of the National FAO  
Committee of Thailand  
Agriculture & Cooperation  
Ministry of Agriculture &  
Cooperation  
Bangkok

Ms. Nongyow Thongtan  
Director of Agricultural  
Chemistry Division  
Dept. of Agriculture  
Ministry of Agriculture &  
Cooperatives  
Bangkok

THAILAND (Cont.d)

Mr. Vichai Trangkhasombat  
Technical Manager  
The Coca-Cola Export Corporation  
17/F Regent House Rajdamri RD  
Bangkok

OBSERVER COUNTRY  
PAYS OBSERVATEUR  
PAIS OBSERVADOR

BRUNEI DARUSSALAM  
LE BRUNEI DARUSSALAM  
BRUNEI DARUSSALAM

Mr. Datin Siti Hajar Yusof  
Assistant Director of Medial &  
Health Services  
(Pharmaceutical Services)  
Ministry of Health  
Bandar Seri Begawan

OBSERVERS  
OBSERVATEURS  
OBSERVADORES

Dr. Sumarjati Arjoso  
Head of Public Relations Division  
Ministry of Health  
Jl. Rasuna Sahid  
Jakarta, Indonesia

Mr. Zoelkarnain Hassan  
Head of Animal Health Division  
Bali Prov. Livestock Service  
Ministry of Agriculture  
Jl. Angsoka 12  
Denpasar, Indonesia

Mr. I.M. Herriyanto  
Manufacturing Specialist  
PT Food Sspecialities Indonesia  
Wisma Metropolitan II  
Sudirman Kav, 31  
Jakarta, Indonesia

Dr. Jap Tjiang Beng  
Lecturer-Universitas Pancasila  
Jl. Paku Buwono VI/12  
Jakarta Selatan, 12120  
Indonesia

Mr. Farhan S.  
R & D Staff  
Pt. Latinusa (Tin Plate Industry)  
Jl. Let. Jen. S. Parman N<sup>o</sup> 7  
Jakarta, Indonesia

OBSERVERS (Cont.d)

Mrs. Nazly Hilmy  
Head Radiation Processing  
Division  
Centre for Application of  
Isotopes and Radiation  
National Atomic Energy of  
Indonesia  
P.O. Box 2  
Kebayoran Lama  
Jakarta, Indonesia

Mr. Kimbrell, Eddie  
President, Kimbrell Associates  
13209 Moss Ranch Lane  
Fairfax, VA 22033  
USA

Mrs. Munsiah Maha  
Head Irradiation Facility  
Division  
National Atomic Energy of  
Indonesia  
P.O. Box 2,  
Kebayoran Lama  
Jakarta, Indonesia

Dr. Endang Sri Mukanti  
Senior Researcher  
R & D Centre for Applied  
Chemistry  
Indonesian Institute Sciences  
Jl. Cisitu Sangkuriang  
Bandung, Indonesia

Mrs. Ida Ayu Okawati  
Head of Food and Drug Division of  
Bali  
Cut Nya Dien Street 1  
Denpasar, Indonesia

Mr. Sunarto Prawirosujanto  
President PT Indogravure  
Patianus 8  
Jakarta, Indonesia

Dr. Lutz Rexilius  
German Agency for Technical  
Cooperation (GTZ)  
Malaysia German Pesticide  
Project (MGPP)  
c/o Dept. of Agriculture  
Jln. Gallgher  
50489 Kuala Lumpur, Malaysia

Mr. Saharto Sahardjo  
Company Secretary  
PT. Latinusa (Tin Plate  
Industry)  
Jl. Let. Jend. S. Parman No 7  
Jakarta, Indonesia

OBSERVERS (Cont.d)

Mr. Koerniya Soedarma  
Applied Research Coordinator  
PT Unilever Indonesia  
JL. Rasuna Said Kav, B 9  
Jakarta, Indonesia

Mr. Made Sukarwa  
Head of Food and Drug Inspection  
Office of Bali  
Cut Nya Dien Street 5  
Denpasar, Indonesia

Dr. Pong Vananuvat  
Division ASEAN  
Food Standards Officer  
King Mongkut Institute of  
Technology Thonburi  
Bangkok, Thailand

Mr. Widodo  
Manufacturing Manager  
PT Coca Cola Indonesia  
P.O. Box 154 Jakarta  
Jakarta, Indonesia

Mr. Widjanarka  
Indonesia Consumer Organization  
Jalan Ciasem No 2  
Cikini - Jakarta, Indonesia

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS  
ORGANISATIONS INTERNATIONALES  
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

FAO

Mr. Kevin Hammer  
Consultant  
64 Hicks Street  
Red Hill, Canberra  
ACT 2603 Australia

Mr. John Taylor  
Consultant  
Associate Commission for  
Regulatory Affairs  
U.S.F.D.A.  
5600 Fishers Lane  
Rockville, Md. 20857  
USA

IGTC

Dr. Yoshi-hisa Sugita  
Chief Executive Officer  
International Glutamate  
Technical Committee  
Kyobashi 1-5-9  
Chuoku  
Tokyo, Japan

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS (Cont.d)

IOCU

Mrs. Allain Annelies  
IOCU Representative  
P.O. Box 1045  
10830 Penang, Malaysia

ISO

Mr. José G. Weinberger  
ISO Observer  
Companhia Cacique de Café  
Soluvel  
Av. Tiradentes, 5000  
86065 Londrina, Brasil

UNEP

Mr. Deshpande Ramachandra  
Environmental Affairs Officer  
UNEP Regional Officer  
UN Bldg. Rajadamnern Ave.  
Bangkok, Thailand

WHO

Dr. Gerald G. Moy  
Food Safety Adviser  
WHO Western Pacific Centre  
for the Promotion of  
Environmental Planning and  
Applied Studies  
P.O. Box 12550  
50782 Kuala Lumpur, Malaysia

Mr. Erdogan Pancaroglu  
Senior Sanitary Eng.  
c/o WHO  
P.O. Box 302  
Jakarta, Indonesia

Dr. Sathianathan  
WHO Representative to  
Indonesia  
P.O. Box 302  
Jakarta, Indonesia

JOINT FAO/IAEA DIVISION

Mr. Paisan Loaharanu  
Head, Food Preservation Section  
Joint FAO/IAEA Division  
IAEA, P.O. Box 100  
A - 1400 Vienna, Austria

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS (Cont.d)

JOINT FAO/WHO SECRETARIAT

Mr. R.J. Dawson  
Senior Officer  
Food Quality and Consumer  
Protection Group  
Food Policy and Nutrition  
Division  
FAO - Via delle Terme di  
Caracalla  
00100 - Rome, Italy

Dr. F.K. Käferstein  
Manager  
Food Safety Unit  
Div. of Environmental Health  
World Health Organization  
CH/1211 Geneva 27  
Switzerland

Dr. N. Rao Maturu  
(Secretary)  
Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards  
Programme  
FAO - Via delle Terme di  
Caracalla  
00100 - Rome, Italy

normalisation du GATT (Accord général sur les tarifs douaniers et le commerce) mettra en place un règlement international entre pays membres. Le second mécanisme est la Commission du Codex Alimentarius, dont le but est d'éliminer les obstacles non tarifaires au commerce grâce à l'élaboration et à l'adoption de normes alimentaires internationales et de codes d'usages.

Le Gouvernement indonésien rend hommage au Codex et reconnaît l'importance vitale de ses activités. Même si le Gouvernement indonésien est parfois lent à accepter officiellement les normes Codex, en pratique il a adopté les normes Codex, avec les modifications nécessaires, sous forme de normes, de codes d'usages et de règlements nationaux, en particulier en ce qui concerne la qualité, la sécurité des denrées et l'hygiène.

A l'échelle mondiale la sécurité des denrées est un problème qui préoccupe les pays industrialisés et encore plus les pays en développement. Il s'agit notamment de tout ce qui a trait à la contamination microbiologique, à la contamination par les pesticides et à la pollution de l'environnement.

En matière d'hygiène, il est indéniable que les bonnes pratiques sont rentables. La mauvaise hygiène alimentaire est une des causes principales des maladies humaines. Le Codex a aussi défini des bonnes pratiques de fabrication (BPF). Les textes correspondants sont déjà disponibles en langue indonésienne grâce au Département de la santé.

Il faut absolument que toutes les industries alimentaires adoptent et appliquent avec rigueur les BPF, si l'on veut que le problème des recours, des blocages et des rejets de produits alimentaires sur le marché international soit en grande partie éliminé.

Dans les pays d'Asie, le nombre et la variété des aliments traditionnels sont considérables et jouent un grand rôle dans l'alimentation de la communauté. Certains de ces produits sont qualifiés d'aliments typiques. Lentement mais sûrement, ces produits progressent à l'exportation. C'est pourquoi je suis personnellement très heureux de voir que l'un des points à l'ordre du jour sera l'élaboration d'un code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments vendus dans la rue.

Dans la mesure où de nombreux pays d'Asie, membres du Codex, sont encore en train d'élaborer une législation appropriée et de créer des laboratoires, ils doivent pouvoir compter en permanence sur les directives et l'appui des organismes des Nations Unies et d'autres sources.

Le Gouvernement indonésien voudrait rendre hommage aux pays membres du Codex et à la Commission qui ont élu et nommé M. F.G. Winarno Coordonnateur pour l'Asie et Vice-Président de la Commission du Codex Alimentarius. L'Indonésie apportera tout son appui au Codex dans son action en faveur du commerce international des produits alimentaires.

Sachant que tous les membres des délégations sont des experts et des autorités dans leurs domaines respectifs, je suis sûr que personne n'éprouvera de difficultés au cours des débats.



ALLOCUTION DE  
SON EXCELLENCE M. WARDOYO,  
MINISTRE ADJOINT DE LA PRODUCTION VIVRIERE  
REPUBLIQUE D'INDONESIE  
A LA CEREMONIE D'OUVERTURE DE LA SIXIEME SESSION DU  
COMITE DE COORDINATION DU CODEX POUR L'ASIE  
26 JANVIER - 1ER FEVRIER 1988  
DENPASAR, BALI, INDONESIE

M. le Gouverneur de Bali,  
M. le Directeur général du contrôle des médicaments et des aliments,  
MM. les responsables du Bureau régional de l'OMS,  
MM. les représentants et fonctionnaires de la FAO et de l'OMS,  
Chers invités et délégués,  
Mesdames et Messieurs,

C'est pour moi un grand plaisir de vous saluer ce matin et d'être avec vous pour l'ouverture de la sixième session du Comité de coordination du Codex pour l'Asie.

Au nom du Gouvernement indonésien, permettez-moi personnellement de vous souhaiter à tous la bienvenue à l'occasion de cette très importante rencontre.

Après avoir écouté le rapport de M. Winarno, Coordonnateur pour l'Asie, au sujet de l'ordre du jour de cette réunion, je suis très heureux de constater que les thèmes que vous allez étudier sont très importants et intéressent au plus haut point les pays d'Asie.

Les ressources en devises tirées des exportations de produits agricoles y compris de produits alimentaires sont l'un des principaux stimulants du développement économique des pays en développement.

Les approvisionnements alimentaires sont bien plus qu'une simple contribution à la santé et au plaisir de l'humanité. Il s'agit d'une activité économique majeure, et le commerce des produits alimentaires a tout pour promouvoir le développement économique.

Dans le cas de l'Indonésie, le pays s'est fixé comme objectif pour l'année à venir un montant de 11,3 milliards de dollars E.-U. de recettes d'exportation de produits non pétroliers, soit plus de la moitié (58,1%) des recettes totales d'exportation pour cette période. J'espère que l'exportation de produits alimentaires en représentera une part importante.

L'évolution du commerce, international en particulier, est parfois difficile à prévoir. Plusieurs obstacles tarifaires et non tarifaires peuvent bloquer, décourager ou réduire le volume des échanges et les activités commerciales.

Toutefois, vous savez déjà tous qu'il existe deux grands mécanismes internationaux destinés à lutter contre les obstacles non tarifaires au commerce. Le premier, l'Accord sur les obstacles techniques au commerce de 1980, connu maintenant comme le Code de la

En conclusion, permettez-moi de vous souhaiter le plein succès de vos délibérations. C'est avec un vif plaisir que je déclare ouverte "LA SIXIEME SESSION DU COMITE DE COORDINATION DU CODEX ALIMENTARIUS POUR L'ASIE.

Je vous remercie.

M. Wardoyo  
Ministre adjoint de la production vivrière

ALINORM 89/15

ANNEXE III

RESOLUTION DE L'ASSEMBLEE MONDIALE DE LA SANTE

QUARANTIEME ASSEMBLEE MONDIALE DE LA SANTE

WHA40.20

Point 32.2 de l'ordre du jour

15 mai 1987

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

La Quarantième Assemblée mondiale de la Santé,

Ayant pris connaissance du premier rapport du Directeur général sur la Commission du Codex Alimentarius<sup>1</sup> et des discussions qui ont eu lieu à ce sujet lors de la soixante-dix-neuvième session du Conseil exécutif;

Prenant acte du rôle que jouent le programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires et la Commission du Codex Alimentarius pour promouvoir la sécurité des produits alimentaires et faciliter le commerce international;

Reconnaissant qu'une alimentation suffisante et saine joue un rôle essentiel dans la promotion de la santé et la prévention de la maladie;

Consciente des avantages que tous les pays peuvent retirer de l'action de la Commission du Codex Alimentarius;

1. DEMANDE aux Etats Membres :

- 1) de participer activement, en particulier leurs secteurs de la santé, à l'action de la Commission du Codex Alimentarius et de ses comités;
- 2) de fournir tous les efforts appropriés pour adopter les normes Codex et d'appliquer dans leur intégralité les recommandations de la Commission du Codex Alimentarius pour promouvoir la sécurité et le commerce international des produits alimentaires;
- 3) d'encourager les secteurs public et privé ainsi que les organisations non gouvernementales à collaborer activement aux travaux du Codex au niveau national;

2. PRIE le Directeur général :

- 1) de continuer à collaborer avec la FAO pour soutenir l'action de la Commission du Codex Alimentarius;
- 2) de continuer à fournir un soutien technique et financier approprié à la Commission du Codex Alimentarius;
- 3) de collaborer avec les Etats Membres au renforcement de l'infrastructure dont ils disposent pour garantir la sécurité des produits alimentaires afin de faciliter l'application des normes et recommandations du Codex;

3. RECOMMANDE à la Commission du Codex Alimentarius :

- 1) de donner la priorité à l'action de ses comités qui s'occupent de questions générales et de ses comités régionaux de coordination, qui sont responsables de la sécurité des produits alimentaires et de l'information des consommateurs;
- 2) d'encourager les Etats Membres à utiliser et à appliquer dans leur intégralité les normes et recommandations du Codex;
- 3) d'inviter les Etats Membres qui ne l'ont pas encore fait à s'associer sans délai aux travaux de la Commission.

Douzième séance plénière, 15 mai 1987

A40/VR/12

= = =

<sup>1</sup> Document EB79/1987/REC/1, annexe 12.

MESURES PRISES PAR LES GOUVERNEMENTS ET LES ONG  
POUR DONNER SUITE A LA RESOLUTION SUR LA SECURITE DES DENREES ALIMENTAIRES

INDE

La politique nationale en matière de santé formulée par l'Inde vise à atteindre l'objectif de la santé pour tous d'ici l'an 2000. La sécurité des denrées alimentaires et le contrôle rigoureux de la qualité sont des mesures essentielles de la politique nationale en matière de santé au même titre que les programmes d'immunisation, de lutte contre la cécité, contre le goître etc.

Afin d'approvisionner les consommateurs en denrées saines et de qualité honnête, de les protéger contre la fraude et le frelatage et pour encourager la loyauté des pratiques commerciales, le Gouvernement indien a adopté une législation centrale ou Loi sur la prévention de la fraude alimentaire (PFA), qui est appliquée par les gouvernements des Etats et les autorités locales.

La loi et les règlements prévoient toutes les mesures possibles pour garantir la sécurité des denrées. Des normes de qualité ont été adoptées pour plus de 300 produits alimentaires. Les règlements couvrent également tout ce qui concerne l'adjonction de colorants, d'aromatisants et autres substances, l'emballage et l'étiquetage des aliments. Des limites de tolérance pour les contaminants alimentaires et des interdictions de produire et de vendre des articles considérés comme nocifs pour la santé humaine sont également prévues. On veille aux conditions d'hygiène pour la fabrication, la vente et la distribution des aliments avant d'accorder des licences. Le non-respect des dispositions peut entraîner des poursuites. On a donné aux consommateurs et à leurs organisations les moyens de jouer un rôle dans les programmes de sécurité des denrées. Des organismes sont chargés de faire appliquer les règlements mais les consommateurs et leurs organisations sont aussi habilités à effectuer des échantillonnages et des analyses et à engager des poursuites. Ils sont représentés au Comité central des normes alimentaires, organe statutaire consultatif, afin qu'ils participent à la normalisation et à la réglementation concernant les produits alimentaires. Les principales activités relatives à la sécurité des denrées alimentaires sont les suivantes:

1. Surveillance des activités des Etats concernant l'application de la législation alimentaire, rapports et recherches sur les maladies d'origine alimentaire.
2. Activités d'enquêtes et de surveillance en ce qui concerne les contaminants alimentaires.
3. Programmes de formation pour les chefs de service, les contrôleurs de l'hygiène alimentaire et les chargés d'analyse.
4. Sensibilisation des consommateurs par des expositions, des séminaires, des brochures et autres moyens de communication et d'information.
5. Approbation d'aliments pour bébés et étiquetage visant à protéger la santé des nourrissons.

Il existe d'autres organismes du Gouvernement central qui s'occupent également de la qualité et de la sécurité des denrées alimentaires:

1. Bureau de normalisation indienne - Tampon de certification ISI.
2. Direction de la commercialisation et de l'inspection - Tampon de certification AGMARK.
3. Autorités chargées de l'application de la loi sur les produits essentiels.
  - 1) Produits fruitiers, 1955.
  - 2) Contrôle des produits à base d'huiles végétales, 1947.
  - 3) Contrôle des produits à base de viande, 1973.
4. Conseil de protection des consommateurs.
5. Conseil d'inspection des exportations.

#### INDONESIE

Pendant le quatrième plan de développement quinquennal (1984 à 1989), les politiques et stratégies du Gouvernement indonésien seront centrées sur l'amélioration des services de santé publique et prévoient des approvisionnements adéquats en produits alimentaires sains et nourrissants pour toute la population. D'autre part, les industries alimentaires d'Indonésie, quelle que soit leur taille, ont continué à faire de rapides progrès et les consommateurs apprennent à diversifier leur alimentation.

Conformément au décret No 558 de 1984 du Ministère de la santé sur l'organisation, les infrastructures et les responsabilités du Ministère, la tâche du directeur du contrôle des aliments et des boissons, qui relève du directeur général de l'administration des produits alimentaires et des médicaments, est de prendre en charge les activités concernant la réglementation, l'inspection, l'octroi de licences, l'enregistrement et la normalisation des produits alimentaires pour en assurer la sécurité et le contrôle. Par conséquent, les responsabilités du directeur du contrôle des aliments et des boissons sont les suivantes:

1. Contrôler la production vivrière et la distribution des produits alimentaires du point de vue de leur qualité et de leur sécurité.
2. Informer sur tout ce qui est dangereux pour la santé et protéger le public contre l'ignorance en matière de consommation alimentaire.
3. Empêcher la consommation excessive de boissons alcoolisées et protéger le public contre les risques qu'elles représentent pour la santé, le bien-être et la sécurité publique.

Pour atteindre les objectifs du Plan de développement, des stratégies ont été adoptées:

1. Développer les infrastructures nécessaires à l'application des lois.

2. Accroître les activités d'homologation des produits alimentaires pour les autorisations de vente afin d'assurer la sécurité et la qualité des denrées produites.
3. Accroître et améliorer les contrôles de produits alimentaires et établir des directives pour les installations de production et de distribution et les laboratoires de contrôle des produits alimentaires.
4. Poursuivre la campagne antialcoolique en direction des jeunes en particulier.
5. Améliorer les qualifications du personnel et des responsables de la manutention des aliments tant du point de vue quantitatif que qualitatif grâce à des stages intensifs.
6. Diffuser des informations et éduquer les consommateurs en matière de sécurité des denrées alimentaires.

Dans la mesure où la production et le contrôle des denrées alimentaires en Indonésie sont prises en charge par plusieurs ministères (Ministère du commerce, Ministère de l'industrie, Ministère de l'agriculture, Ministère de l'Intérieur et Ministère de la santé) une meilleure coordination est essentielle entre ces administrations pour éviter le chevauchement des tâches afin que chaque ministère puisse contribuer, de manière intégrée, au mécanisme national de contrôle alimentaire.

En 1987, un Groupe de travail sur les normes alimentaires nationales réunissant des membres de divers instituts s'occupant de sécurité des denrées alimentaires a été créé pour examiner et distribuer les documents du Codex à d'autres instituts et fabricants de produits alimentaires.

Vu les crédits limités, les besoins en main d'oeuvre et l'ampleur de la tâche à accomplir, des priorités ont été fixées pour l'inspection des installations de production alimentaire.

Afin d'assurer un niveau acceptable des contrôles de la qualité alimentaire, le gouvernement a continué à promulguer des règlements et des codes d'usages à l'intention des industries alimentaires pour que celles-ci effectuent des contrôles volontaires de la qualité.

En bref, le Gouvernement indonésien a mis au point cinq lois, 5 décrets ministériels et 10 manuels qui sont tous en vigueur. Toutefois, il faudrait mettre davantage l'accent sur l'application de ces textes.

Conformément à la décentralisation des pouvoirs la fourniture des services correspondant aux besoins fondamentaux relève des autorités locales. Par conséquent, il faut continuer à renforcer les administrations locales qui sont géographiquement dispersées sur un vaste territoire.

La valorisation des ressources humaines par des stages techniques est nécessaire et primordiale pour mieux lutter contre la contamination des aliments et la fraude. D'autre part, on mettra davantage l'accent sur l'éducation des consommateurs et sur l'organisation des communautés afin qu'elles participent plus activement à l'amélioration de la santé publique grâce à la sécurité et à l'hygiène alimentaires.

## THAILANDE

Trois des principaux objectifs du programme national de sécurité des denrées alimentaires et des stratégies/programmes d'action respectifs sont les suivants:

1. Faire en sorte que le consommateur ait accès à des aliments sûrs, sains et de qualité loyale.

Afin d'atteindre cet objectif et indépendamment des activités ordinaires et très larges d'application et de surveillance de la loi, la Thaïlande essaie actuellement de renforcer son programme de sécurité des denrées alimentaires et de protection des consommateurs en intégrant le programme d'action sur la sécurité des denrées alimentaires dans le système des soins de santé primaires qui devrait être appliqué par 65 000 volontaires sanitaires dans les villages de tout le royaume avec l'appui et l'encadrement du personnel sanitaire des différents districts au niveau approprié.

2. Améliorer la préparation des produits alimentaires en mettant un accent particulier sur la promotion des exportations alimentaires.

A cet égard, la Thaïlande a adopté deux codes sur les bonnes pratiques de fabrication, un code général et un code spécifique pour la préparation des aliments en conserve. En outre, des directives pratiques pour l'application des codes ont été rédigées, et, en étroite coopération avec les industries concernées, des efforts mutuels ont été déployés afin de promouvoir l'emploi des codes et des directives. Pour l'instant, la coopération du secteur privé s'annonce très bonne.

3. Informer le public en matière de sécurité des denrées alimentaires.

Nous estimons que le succès des efforts de protection des consommateurs dans le domaine de la sécurité des denrées alimentaires repose essentiellement sur la vigilance des consommateurs eux-mêmes, car celle-ci constitue la base de leurs habitudes et pratiques alimentaires. Il est donc extrêmement urgent d'examiner la situation actuelle dans les diverses couches de la société, tant en ville qu'à la campagne, et de mettre au point des stratégies appropriées afin d'encourager les consommateurs à modifier leurs habitudes et pratiques alimentaires en vue d'une plus grande sécurité.

## MALAISIE

Compte tenu de la résolution du Comité de coordination pour l'Asie de la Commission du Codex Alimentarius à sa quatrième session qui a eu lieu en 1984 en Thaïlande, les progrès suivants ont été réalisés:

1. La Malaisie a entrepris une évaluation officielle des besoins nationaux en matière de sécurité des denrées alimentaires en août 1986 avec l'aide de la FAO et du PNUD dans le cadre du projet UNDP/MAL/85/003 Renforcement des services de contrôle alimentaire en Malaisie. On a notamment effectué un examen des priorités nationales, des besoins en main-d'oeuvre, en formation et en soutien matériel pour la sécurité des denrées alimentaires et on en est au stade de l'application des recommandations issues de cet examen.

2. Le programme de sécurité alimentaire en Malaisie a été mis au point dans le cadre du système des soins de santé primaires avec comme objectif de parvenir à la santé pour tous d'ici l'an 2000 conformément au cinquième Plan de la Malaisie (1986-1990). On a pris en compte le rôle des aliments comme véhicule principal des maladies diarrhéiques et autres et l'accent a été mis sur l'éducation sanitaire et la coordination intersectorielle pour des interventions appropriées.
3. La coordination et la collaboration avec les ministères responsables et les autres autorités ont toujours fait partie de la planification et de l'application des activités et projets concernant la sécurité des denrées alimentaires. Dans ce domaine, on notera la création du Comité national du Codex de Malaisie en 1985 et du Comité consultatif sur les produits alimentaires en 1987. La coordination est encore renforcée par l'existence de la loi et des règlements sur les produits alimentaires de Malaisie qui sont pleinement appliqués depuis 1986.

#### ORGANISATION INTERNATIONALE DES UNIONS DE CONSOMMATEURS

1. La politique de base de l'IOCU est que tous les consommateurs ont le droit de disposer d'aliments sains et de qualité loyale. Ils ont donc le droit d'être protégés contre les informations trompeuses, la fraude et le frelatage. Dans la défense de ces droits, l'IOCU estime avoir une responsabilité particulière vis-à-vis des consommateurs qui ne sont guère représentés: les pauvres et les plus déshérités et les enfants en bas âge.
2. L'IOCU est préoccupée par ceux qui, dans la société, placent leur profit avant la santé, manipulent les comportements et profitent des faiblesses humaines. L'IOCU n'est pas contre le commerce mais contre le mauvais commerce. Pour faire contre-poids, elle estime que les consommateurs doivent participer à l'élaboration des politiques. Le remplacement de services médiocres ou de mauvais produits est moins efficace que la protection et la prévention.
3. Les principales activités de l'IOCU sont de conseiller les organisations membres qui ont leurs propres activités et de servir leurs intérêts. En outre, l'IOCU représente les consommateurs dans le monde entier et coordonne aussi plusieurs campagnes sur des thèmes spécifiques.
4. L'une de ces campagnes est la protection de l'allaitement au sein contre les attaques et les ingérences commerciales. Il s'agit d'une question de sécurité alimentaire de première importance: l'allaitement au sein empêche un million d'enfants en bas âge de mourir chaque année. Les produits inappropriés, les allégations fausses et les campagnes commerciales non conformes à l'éthique de la profession abondent encore malgré l'existence du Code international de commercialisation des substituts du lait maternel à la rédaction duquel l'IOCU a contribué et qu'elle continue à suivre.
5. Des versions annotées et simplifiées du Code alimentaire FISE/OMS et aussi du Code d'usages de la FAO sur la vente et la distribution des pesticides ont permis d'informer les consommateurs, la presse et même les spécialistes sur les normes minimales recommandées au plan international.



6. L'IOCU participe à une campagne mondiale sur les pesticides. L'emploi inconsidéré et souvent l'abus des pesticides ouvrent un processus qui aboutit aux résidus des pesticides dont il est question ici.

Les résidus sont certainement un problème qui ne pourra pas être résolu si l'on ne reconnaît pas qu'ils sont le produit final d'un cercle vicieux qui provoque également la dégradation de l'environnement et des accidents au cours de la manutention et de l'application des pesticides.

7. La campagne sur les produits pharmaceutiques de l'IOCU ainsi que le projet Interpol de consommateurs ont également été brièvement abordés dans le cadre de la sécurité des denrées alimentaires.
8. Les techniques dangereuses préoccupent l'IOCU. Le projet s'efforce d'identifier les risques de "Bhopals" futurs et s'efforce de déterminer la nécessité, les conditions de sécurité, les moyens de détection, l'étiquetage et le contrôle de l'irradiation des aliments avant que cette technique ne soit approuvée et appliquée.
9. La catastrophe de Tchernobyl a également montré que les consommateurs, même très éloignés, peuvent être des victimes. La confusion internationale sur les limites de sécurité acceptables et l'insuffisance des installations de mesure, l'écoulement de denrées contaminées sur le marché ont inquiété et irrité les consommateurs.
10. L'IOCU se félicite d'assister à ces réunions du Comité et de pouvoir apporter une contribution constructive. Indépendamment des problèmes déjà mentionnés, elle espère apporter une fois de plus son aide au sujet des aliments vendus dans la rue et pour l'élaboration éventuelle d'un code sur la publicité.

AMENDEMENTS AUX NORMES INTERNATIONALES CODEX POUR  
L'HUILE COMESTIBLE DE PALME (CODEX STAN 125-1981) ET  
L'HUILE COMESTIBLE DE PALMISTE (CODEX STAN 126-1981)  
PROPOSES PAR LE COMITE DE COORDINATION POUR L'ASIE

HUILE COMESTIBLE DE PALME (CODEX STAN 125-1981)

- a. Supprimer le mot "comestible" de la norme Codex comme dans la norme Codex pour l'huile d'olive. En effet, l'huile de palme est consommée également sous forme d'huile vierge.

b. Description (Section 2)

Modifier la description afin d'inclure d'autres espèces d'Elaeis:

"L'huile de palme est préparée à partir du mésocarpe du fruit des différentes espèces du genre Elaeis,..."

c. Tocophérols (Section 4)

Ajouter une note indiquant que l'huile de palme contient des tocophérols naturels à la section 4.3.8 de la norme Codex.

d. Méthodes d'analyse (Section 8)

Inclure les méthodes d'essais PORIM comme dans MS: 817 méthodes d'essais pour l'huile de palme et les produits à base d'huile de palme pour l'analyse de l'huile de palme.

HUILE COMESTIBLE DE PALMISTE (CODEX STAN 126-1981)

a. Description (Section 2)

Modifier la description actuelle pour inclure d'autres espèces d'Elaeis. La description sera libellée comme suit:

"L'huile de palmiste est préparée à partir de l'amande du fruit de différentes espèces du genre Elaeis".

b. Méthodes d'analyse (Section 8)

Inclure les méthodes d'essais PORIM comme dans MS: 817 méthodes d'essais pour l'huile de palme et les produits à base d'huile de palme pour l'analyse de l'huile de palmiste.