

commission du codex alimentarius

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

ORGANISATION MONDIALE
DE LA SANTÉ

BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél.: 52251 Télex: 625852-625853 FAO I Câbles: Foodagri Rome Facsimile: (6)522.54593

ALINORM 95/36

F

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Vingt et unième session
Rome, 3-8 juillet 1995

RAPPORT DE LA NEUVIEME SESSION DU
COMITE DE COORDINATION DU CODEX POUR L'AMERIQUE LATINE ET LES CARAIBES
Brasilia (Brésil)
3 - 7 avril 1995

Note: Le présent document contient la lettre circulaire CL 1995/9-LAC

commission du codex alimentarius

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

ORGANISATION MONDIALE
DE LA SANTÉ

BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél.: 52251 Télex: 625852-625853 FAO I Câbles: Foodagri Rome Facsimile: (6)522.54593

CX 3/15.2

CL 1995/9-LAC
Avril 1995

AUX: - Services centraux de liaison avec le Codex
- Participants à la neuvième session du Comité de coordination du Codex pour l'Amérique latine et les Caraïbes
- Organisations internationales intéressées

DU: - Secrétaire du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires de la Commission du Codex Alimentarius, FAO, 00100 Rome (Italie)

OBJET: Distribution du rapport de la neuvième session du Comité de coordination du Codex pour l'Amérique latine et les Caraïbes

QUESTIONS SOUMISES A LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS POUR ADOPTION A SA VINGT ET UNIEME SESSION

Projet de Code à l'étape 8 de la Procédure

- Projet de code d'usages en matière d'hygiène pour la préparation et la vente des aliments vendus sur la voie publique (par. 80, Annexe II)

Les gouvernements souhaitant proposer des amendements ou faire des observations doivent les communiquer par écrit, conformément au Guide concernant l'examen des normes à l'étape 8 de la Procédure d'élaboration (voir Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius, pp. 36 à 38) au Secrétaire du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires de la Commission du Codex Alimentarius, FAO, viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie), avant le 30 mai 1995

RESUME ET CONCLUSIONS

Les débats et les conclusions de la neuvième session du Comité de coordination du Codex pour l'Amérique latine et les Caraïbes peuvent se résumer comme suit:

Questions à soumettre à la Commission pour adoption

Le Comité:

- est convenu d'avancer à l'étape 8 le Projet de code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments vendus sur la voie publique (par. 80, Annexe II)
- est convenu de proposer à la Commission de nommer M. Galdos Ugarte (Uruguay) Coordonnateur régional (par. 81).

Autres questions intéressant la Commission

Le Comité:

- s'est déclaré favorable au maintien du quorum actuel pour toute modification des Statuts et du Règlement intérieur (par. 18)
- a proposé d'élargir le mandat du Comité sur les fruits et légumes frais tropicaux à tous les fruits et légumes (par. 84)
- a fait sienne la recommandation de l'atelier sur le contrôle des aliments importés tendant à ce que les règles et réglementations concernant le contrôle des aliments soient établis de manière transparente et sur une base scientifique (par. 70)
- a noté les progrès accomplis en matière d'harmonisation des législations alimentaires et l'usage extensif des normes et des LMR Codex qui servaient de plus en plus souvent de référence aux organisations d'intégration économique telles que MERCOSUR et à l'échelon national (par. 24; 37-62)
- a présenté des informations sur la législation relative aux résidus de pesticides, ainsi que sur leur suivi, en vue de leur communication au Comité sur les résidus de pesticides (par. 25)
- est convenu d'étudier à sa prochaine session la question de la participation de représentants des consommateurs aux travaux du Codex (par. 14 et 86)
- est convenu d'étudier à sa prochaine session la contamination par la Salmonelle dans la région (par. 86)

TABLE DES MATIERES

	Paragraphes
Introduction	1
Ouverture de la session	2- 11
Adoption de l'ordre du jour	12
Election du Vice-président	13
Questions découlant de la Commission du Codex Alimentarius et d'autres comités du Codex intéressant le Comité	14 - 18
Rapport sur les activités en matière d'innocuité et de contrôle des produits alimentaires en Amérique Latine et dans les Caraïbes	19 -21
Rapport sur l'acceptation des normes Codex par les pays de la région	22
Enquête sur les systèmes nationaux d'acceptation des normes Codex - Limites maximales pour les résidus de pesticides dans les aliments intéressant la région et difficultés d'acceptation des LMR Codex	23 - 25
Conséquences pour la Commission du Codex Alimentarius de l'Acte final du cycle d'Uruguay des négociations multilatérales concernant les mesures sanitaires et phytosanitaires et les obstacles techniques au commerce	26 - 28
Rapport sur les activités relatives à l'intégration économique et à l'harmonisation des législations alimentaires dans la région	29 - 33
Rapport sur l'harmonisation des normes régionales et des normes Codex	34 - 36
Inspection et certification des denrées alimentaires en Amérique Latine et dans les Caraïbes	37 - 57
Activités relatives au renforcement des services centraux de liaison avec le Codex et des comités nationaux du Codex dans la région	58 - 66
Rapport de l'Atelier mixte FAO/OPS sur le contrôle des aliments importés	67 - 71
Rapport sur le suivi et la législation des contaminants présentant un intérêt pour la protection de la santé du consommateur et le commerce international	72 - 76
Examen du Projet de code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments vendus sur la voie publique	77 - 80
Nomination du Coordonnateur	81 - 83
Autres questions et travaux futurs	84 - 86
Date et lieu de la prochaine session	87

LISTE DES ANNEXES

	Page
ANNEXE I	
LISTE DES PARTICIPANTS	18 - 28
ANNEXE II	
CODE D'USAGES EN MATIERE D'HYGIENE POUR LA PREPARATION ET LA VENTE DES ALIMENTS SUR LA VOIE PUBLIQUE	29 - 36

INTRODUCTION

1. Le Comité de coordination du Codex pour l'Amérique latine et les Caraïbes a tenu sa neuvième session à Brasilia (Brésil) du 3 au 7 avril 1995, à l'aimable invitation du Gouvernement brésilien. Le Comité était présidé par M. Carlos A. Ferreira Guimaraes, Coordonnateur du Codex pour l'Amérique latine et les Caraïbes. Ont assisté à la session 106 délégués représentant 25 pays membres, un pays observateur et six organisations internationales. La liste complète des participants figure à l'Annexe I du présent rapport.

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

2. La session a été officiellement ouverte par S.E. l'Ambassadeur Luis Felipe Lampreia, Ministre des relations extérieures, qui a souhaité la bienvenue à tous les participants et a rappelé que le Brésil accueillait pour la deuxième fois le Comité de coordination pour l'Amérique latine et les Caraïbes. Cette responsabilité avait largement contribué à sensibiliser l'opinion aux questions examinées dans le cadre du Codex sur les plans national et régional, comme en témoignait le grand nombre de délégués assistant à la réunion. Le ministre a souligné l'intérêt constant porté par le Brésil au programme du Codex et a exprimé sa reconnaissance à la FAO, à l'OMS et à l'OPS pour leur soutien actif aux pays de la région.

3. Dans la perspective de la mondialisation de l'économie et après la conclusion des Accords portant création de l'Organisation mondiale du commerce, il était indispensable que tous les pays participent à des réunions internationales de ce genre. La mise en oeuvre des accords commerciaux exigeait la participation de tous les secteurs de l'économie à l'échelon national; un système approprié de consultation fondé sur la transparence devrait être mis au point de façon à impliquer la population et à améliorer son bien-être. Le ministre a souligné également l'importance qu'accordait son gouvernement à la poursuite de la coopération avec la FAO, dont témoignait le timbre émis par les autorités brésiliennes pour commémorer le cinquantenaire de cette Organisation, et il a remercié la FAO de sa contribution aux préparatifs de la Conférence régionale pour la sécurité alimentaire, prévue pour 1996 au Brésil, et qui suivrait le Sommet mondial de l'alimentation.

4. M. Edmur Pastorelo, représentant du Ministre de la santé, a appelé l'attention du Comité sur les nouveaux défis auxquels est confrontée la région dans un environnement en pleine évolution. Il a signalé que le Ministère de la santé avait pris une part très active aux travaux du Comité national du Codex, notamment pour les questions de protection sanitaire, telles que les résidus de pesticides ou de médicaments vétérinaires, et l'exécution des programmes de contrôle des aliments sur la base des recommandations internationales. La création de MERCOSUR représentait une chance capitale pour les pays de la région, en multipliant les possibilités d'échange d'informations et d'actions concertées.

5. M. Richard J. Dawson, chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, a souhaité la bienvenue à tous les participants au nom des Directeurs généraux de la FAO et de l'OMS et a rappelé que la Commission du Codex Alimentarius avait été créée en 1962 dans le but de protéger la santé des consommateurs et de faciliter le commerce international des denrées alimentaires. Les normes, codes et textes y relatifs du Codex étaient de plus en plus reconnus depuis la conclusion des Accords de l'OMC sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires (SPS) et sur les obstacles techniques au commerce (OTC), dans la mesure où le Codex était expressément mentionné dans l'accord SPS et où les renvois aux normes internationales dans l'accord OTC s'appliquaient au Codex. M. Dawson a souligné l'importance de ces normes internationales pour le commerce mondial et notamment pour les pays de la région qui cherchaient à améliorer leur situation économique en renforçant leurs exportations. Des Accords comme l'ALENA et MERCOSUR faisaient également référence aux textes du Codex. M. Dawson a signalé en outre que le Mexique avait été le premier pays en développement à accueillir

une session d'un Comité du Codex, à savoir le Comité sur les fruits et légumes frais tropicaux, et que le premier Président de la Commission originaire d'un pays en développement avait été M. E. Mendez mexicain, ce qui témoignait de manière extrêmement positive de l'engagement de la région en faveur des objectifs poursuivis par le programme du Codex.

6. Le représentant de l'OMS/OPS pour le Brésil, M. Armando Lopez Scavino, a souligné la nécessité de protéger la santé des consommateurs et d'assurer l'innocuité des aliments dans le nouvel environnement créé par l'expansion du commerce mondial des denrées alimentaires et les progrès de l'intégration économique régionale. A cet égard, il a insisté pour que les normes internationales soient fondées sur des preuves scientifiques. Il a rappelé que l'OMS/OPS n'avait jamais cessé d'appuyer l'élaboration et l'application de normes Codex qui constituaient une référence internationale en matière d'innocuité des aliments.

7. Le Président de l'Institut national de métrologie, normalisation et qualité industrielle (INMETRO), M. Julio Cesar Carmo Bueno, parlant au nom du Ministre de l'industrie, du commerce et de du tourisme, a indiqué que la normalisation faisait l'objet d'une nouvelle approche depuis 1992, de façon à tenir compte des événements internationaux et régionaux, et qu'un certain nombre de programmes étaient en cours d'exécution avec la participation du secteur industriel brésilien. INMETRO participait à l'harmonisation des réglementations nationales avec les normes Codex, ainsi qu'aux consultations de MERCOSUR, où les normes internationales servaient également de référence. Le Président a souligné qu'il fallait rechercher un consensus entre les parties intéressées, de façon à défendre au mieux les consommateurs tout en assurant la compétitivité de l'industrie et du développement économique. Dans cette perspective, la présente session offrait un large forum propre au débat et à l'échange d'informations.

8. M. Carlos A. Ferreira Guimaraes, coordonnateur pour l'Amérique latine et les Caraïbes, a exprimé sa reconnaissance au Ministre des relations extérieures pour son soutien à l'organisation de la neuvième session du CCLAC et a rappelé que le Brésil participait activement aux travaux du Codex depuis qu'il était devenu membre de la Commission en 1968. Il a fait observer que le Ministère des relations extérieures, en tant que service central de liaison avec le Codex pour le Brésil, co-assurait la coordination avec d'autres ministères intéressés (agriculture, santé, commerce), afin de renforcer les activités du Codex dans la région et de traiter les questions d'intérêt commun. Le Coordonnateur a également remercié la FAO et l'OMS/OPS de leur assistance et a noté que la réunion allait examiner des questions d'un grand intérêt pour la région, telles que le Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments vendus sur la voie publique et les résidus de pesticides. Il a conclu son intervention en formant des vœux pour le succès des travaux du Comité, tout en exprimant sa conviction que celui-ci obtiendrait des résultats constructifs grâce à un débat ouvert mené dans un esprit de coopération.

9. Le Secrétaire exécutif du Ministère des communications, M. Fernando Xavier Ferreira, a eu le plaisir d'annoncer au Comité que, pour exprimer l'appui du Gouvernement brésilien à l'action de la FAO visant à améliorer le statut nutritionnel de la population, et notamment des enfants, un timbre commémoratif allait être émis à l'occasion du cinquantième de la FAO.

10. M. Peter Rosenegger, représentant de la FAO au Brésil, a rappelé que la FAO avait été créée en 1945 dans le but de supprimer la faim, que cette tâche s'était avérée très difficile; et que la FAO avait contribué à la réalisation de cet objectif grâce à ses nombreux projets. Il convenait de noter que ces projets étaient centrés sur le développement de la production vivrière, mais aussi sur la participation de tous les secteurs de la société. Le représentant a remercié le Gouvernement brésilien de son appui constant aux activités de la FAO et notamment de l'émission d'un timbre commémoratif pendant la session même du CCLAC.

11. Le Secrétaire pour l'agriculture du district fédéral, Jao Luis Homem de Carvalho, et le représentant de la FAO ont informé le Comité qu'un ouvrage de Mme Maria Reis Canêdo, intitulé "Nutritional Education", avait été publié avec l'appui de la FAO et du Ministère brésilien de l'agriculture. Cet ouvrage était le résultat d'importants travaux de recherche effectués par l'auteur sur les aliments et les plantes traditionnels, notamment dans la région de Cerrado, et contribuerait à la préservation de la culture et de l'alimentation traditionnelles qui, sans cela, risquaient d'être perdues à jamais.

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (Point 2 de l'ordre du jour)¹

12. La délégation brésilienne a proposé d'examiner la recommandation du Comité sur les Principes généraux tendant à réduire le quorum nécessaire pour modifier le Règlement intérieur dans le cadre du point 4 de l'ordre du jour - Questions intéressant le Comité. La délégation mexicaine a proposé d'examiner le mandat du Comité sur les fruits et légumes frais tropicaux dans le cadre du point 16 de l'ordre du jour - Autres questions et travaux futurs. Le Comité a accepté ces propositions et a adopté l'ordre du jour provisoire tel qu'il était proposé.

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

13. La délégation du Costa Rica a proposé d'élire Vice-Président M. Dudley B. Rhynd de la Barbade et le Comité a approuvé à l'unanimité cette proposition.

QUESTIONS DECOULANT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITES DU CODEX INTERESSANT LE COMITE (Point 4 de l'ordre du jour)²

14. Le Secrétariat a rappelé que la Commission avait recommandé que les comités de coordination envisagent de faire participer les consommateurs aux travaux du Codex de façon régulière. La délégation brésilienne a informé le Comité que les organisations de consommateurs participaient aux consultations du Comité du Codex brésilien. L'observateur de Consumers International a souligné qu'il importait que les gouvernements fassent participer des consommateurs aux réunions préparatoires et les intègrent dans les délégations nationales. Il a été convenu qu'une lettre circulaire serait envoyée pour demander des informations sur la participation des consommateurs au niveau national, informations qui seraient fournies au Comité pour examen à sa prochaine session.

15. Le Secrétariat a présenté les conclusions des comités qui s'étaient réunis récemment et a noté que les décisions ci-après du CCFICS intéressaient tout particulièrement les travaux du CCLAC, à savoir: l'avancement à l'étape 8 du projet de principes pour l'inspection et la certification des exportations et des importations alimentaires et du projet de directives pour l'échange d'informations dans les situations d'urgence en matière de contrôle alimentaire; et l'avancement à l'étape 5 de l'avant-projet de directives pour l'échange d'informations entre les pays sur les rejets d'importations alimentaires.

16. La délégation mexicaine a exprimé l'opinion qu'outre leurs aspects relatifs à la promotion du commerce, les travaux du Codex devraient être envisagés dans une perspective générale, dans la mesure notamment où les recommandations du Codex servaient de référence aux autorités nationales. Il était essentiel par conséquent que le processus de prise de décision se fonde, à toutes les étapes, sur une méthodologie scientifique. Le Secrétariat a indiqué que les comités du Codex les plus directement concernés par l'innocuité des denrées alimentaires

¹ CX/LAC 95/1.

² CX/LAC 95/2

réexaminaient actuellement leurs procédures d'analyse des risques et leurs critères de décision, conformément aux recommandations de la Commission tendant à l'harmonisation de ces procédures. La Consultation d'experts sur l'analyse des risques, qui avait été organisée expressément pour traiter cette question essentielle, fournirait aux comités du Codex des indications générales et des recommandations spécifiques aux fins de l'élaboration d'une méthodologie cohérente dans ce domaine.

17. L'observateur des Etats-Unis a souligné la nécessité pour le Codex d'avancer dans cette direction et de renforcer la base scientifique de son processus de prise de décision, de façon à assurer la crédibilité des travaux du Codex dans le cadre de l'Accord SPS de l'OMC. Il a signalé également qu'à cet égard, les principes adoptés par le Comité exécutif concernant le rôle de la science pourraient servir de base à l'action future.

18. La délégation brésilienne a rappelé que le Comité sur les principes généraux avait proposé de réduire d'un tiers le quorum nécessaire pour modifier les Statut et le Règlement intérieur et a exprimé son opposition à cette proposition qui ne résoudrait pas le problème de la participation des pays en développement aux sessions du Codex; des mesures appropriées devraient être prises pour promouvoir cette participation. En réponse à une question, le Secrétariat a indiqué qu'à sa vingtième session, la Commission n'avait pas pu adopter d'amendements à son Règlement intérieur faute d'un quorum et il a souligné la nécessité pour les pays membres d'assister à la prochaine session de la Commission, qui devrait, lors de cette session, prendre une décision sur cette question importante. Le Comité craignant que les intérêts des pays de la région ne soient pas correctement représentés avec un quorum réduit, s'est prononcé en faveur du maintien du quorum actuel.

RAPPORT SUR LES ACTIVITES EN MATIERE D'INNOCUITE ET DE CONTROLE DES PRODUITS ALIMENTAIRES EN AMERIQUE LATINE ET DANS LES CARAIBES (Point 5 de l'ordre du jour)³

Activités de la FAO

19. Le Comité a été informé des activités de coopération technique entreprises par la FAO dans la région pour donner suite à la Conférence internationale sur la nutrition (CIN), notamment en ce qui concerne le contrôle des aliments et la protection des consommateurs, y compris des stratégies prises en considération par l'Organisation lors de la planification, de l'exécution et de l'évaluation du Programme. Le Comité a noté que 14 projets visant à renforcer les activités de contrôle des aliments et la formation du personnel chargé de ce contrôle dans la région seraient exécutés pendant la période 1993-95, pour une valeur totale approximative de 3 millions de dollars E.-U. Le Comité a également été informé de plusieurs activités régionales et nationales concernant divers aspects du contrôle des aliments menées par la FAO dans le cadre de son Programme ordinaire. On a mentionné, enfin, l'appui fourni par la FAO à l'harmonisation des normes alimentaires et des procédures d'inspection/certification visant à faciliter les échanges de denrées alimentaires et l'intégration économique au sein de la région, et l'assistance fournie aux pays souhaitant se doter de Comités nationaux du Codex.

Activités de l'OMS/POS

20. Le Comité a été informé de l'action de l'OPS dans les principaux domaines ci-après: renforcement des services et des laboratoires d'inspection, surveillance épidémiologique des maladies d'origine alimentaire, suivi des contaminants, inspection des aliments vendus sur la voie publique. Les programmes ont inclus les activités suivantes: formation, planification, diffusion

³ CX/LAC 95/3

d'informations, recherche appliquée et consultations spécialisées, directement ou par le biais des services fournis par l'INPPAZ en tant que centre de référence pour le contrôle des aliments et la lutte contre les zoonoses, avec un budget total pour les activités de contrôle des aliments de 1993-94 de 8,6 millions de dollars E.-U., salaires exclus.

21. Le Comité s'est félicité des efforts faits par la FAO et l'OPS pour aider les pays de la région à renforcer leurs programmes nationaux de contrôle des aliments en vue de protéger la santé des consommateurs et de promouvoir le commerce des denrées alimentaires dans le contexte de l'intégration économique. Il a recommandé que cette assistance et les activités de coopération technique soient poursuivies dans le domaine de l'innocuité des aliments. Le Comité a en outre vivement insisté sur la nécessité de fonder les décisions relatives à divers aspects du contrôle des aliments sur une base scientifique, incluant l'analyse des risques.

RAPPORT SUR L'ACCEPTATION DES NORMES CODEX PAR LES PAYS DE LA REGION (Point 6a de l'ordre du jour)

22. Le Comité a été informé de la procédure révisée d'acceptation et des recommandations de la Commission concernant l'utilisation des normes Codex, ainsi que de la situation actuelle en matière d'acceptation des normes dans la région⁴. La délégation du Costa Rica a indiqué que plusieurs normes Codex telles que celles relatives aux produits laitiers et à l'étiquetage des denrées alimentaires étaient utilisées comme règlements nationaux. La délégation de Trinité-et-Tobago a informé le Comité que les normes Codex étaient appliquées lorsqu'il n'existait pas de normes nationales et que les LMR Codex servaient de référence.

ENQUETE SUR LES SYSTEMES NATIONAUX D'ACCEPTATION DES NORMES CODEX (Point 6b de l'ordre du jour)

LIMITES MAXIMALES POUR LES RESIDUS DE PESTICIDES DANS LES ALIMENTS INTERESSANT LA REGION ET DIFFICULTES D'ACCEPTATION DES LMR CODEX (Point 6 c de l'ordre du jour)

23. La délégation brésilienne a présenté le document CX/LAC 85/4-Add.1 et Add.2 couvrant les points 6 b) et 6 c) de l'ordre du jour, afin de faciliter les débats. Après qu'un Groupe de travail sur les problèmes que posent les résidus de pesticides dans les pays en développement ait été créé dans le cadre du Comité sur les résidus de pesticides, le Brésil avait invité les pays de la région à fournir des données pertinentes pour examen par le CCLAC. Compte tenu des nouvelles obligations découlant des Accords de l'OMC, la délégation a noté que la création dans plusieurs pays de Comités nationaux du Codex faciliterait la coordination dans ce domaine.

24. La délégation du Costa Rica a informé le Comité que le Ministère de l'agriculture avait mis au point un programme de surveillance des résidus de pesticides et renforcé sa capacité d'analyse en ayant recours à des méthodes validées de détection et d'évaluation d'un certain nombre de résidus de pesticides; une législation nationale couvrant tous les pesticides importés dans le pays était en cours d'élaboration, avec des LMRP fondées sur les limites fixées par le Codex et l'EPA. Les délégations de l'Equateur et du Guatemala ont indiqué que les LMRP Codex étaient utilisées à l'échelon national. La délégation de l'Uruguay a signalé que les LMRP Codex avaient été adoptées par MERCOSUR dans la Résolution N° 94/92.

25. Le Comité a noté qu'à sa dernière session, le Comité sur les résidus de pesticides avait modifié le mandat du Groupe de travail sur les problèmes posés par les résidus de pesticides dans les pays en développement et avait recommandé qu'une liaison soit établie avec les Comités de

⁴ CX/LAC 95/4

coordination⁵. Le Comité a accepté la proposition de la délégation cubaine de communiquer les informations présentées ci-dessus au Comité sur les résidus de pesticides pour sa prochaine session.

CONSEQUENCES POUR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS DE L'ACTE FINAL DU CYCLE D'URUGUAY DES NEGOCIATIONS MULTILATERALES CONCERNANT LES MESURES SANITAIRES ET PHYTOSANITAIRES ET LES OBSTACLES TECHNIQUES AU COMMERCE (Point 7 de l'ordre du jour)

26. M. R.J. Dawson, Secrétaire de la Commission du Codex Alimentarius, a mis en lumière les principales obligations des pays membres découlant des Accords, ainsi que les recommandations du CCEXEC concernant les travaux du Codex⁶ et a informé le Comité que le Comité des mesures sanitaires et phytosanitaires venait de tenir sa première réunion à Genève. L'Accord de l'OMC sur les mesures sanitaires et phytosanitaires (Accord SPS) mentionnait expressément le Codex, ainsi que l'OIE et la Convention internationale pour la protection des végétaux. La transparence étant l'un des grands principes de l'Accord, les Etats Membres ont été instamment priés d'informer les autres membres (par l'intermédiaire du Centre de liaison SPS) des mesures sanitaires et phytosanitaires nationales en cours d'élaboration, de façon que ces pays puissent faire connaître leurs observations sur les incidences commerciales de ces mesures. Le Secrétaire a signalé en outre que l'accent serait mis désormais sur l'équivalence plutôt que sur l'harmonisation de ces mesures et qu'aucune discrimination ne devrait être créée entre les importations et la production nationale.

27. Le Secrétaire a rappelé que les programmes de coopération de la FAO tenaient compte de ce nouvel environnement et que des séminaires nationaux ou régionaux étaient organisés pour aider les pays à s'acquitter de leurs obligations découlant des Accords de l'OMC, en mettant à notamment leur législation alimentaire et en se dotant d'un système efficace de contrôle des aliments. Ainsi, un séminaire sur les mesures sanitaires et phytosanitaires était prévu pour mai 1995 au Mexique à l'intention des pays de la région. En réponse à une question posée par la délégation de la Barbade, le Secrétaire a indiqué qu'en vertu de l'Accord SPS, les pays souhaitant fixer des conditions plus strictes (par rapport aux normes internationales) devraient les justifier en présentant des preuves scientifiques.

28. Plusieurs délégations se sont félicitées de cet exposé qui clarifiait un certain nombre de questions importantes et se sont déclarées convaincues que la FAO continuerait à les aider en matière de législation alimentaire et de contrôle des aliments, leurs gouvernements étant très conscients de leurs obligations dans ce domaine.

RAPPORT SUR LES ACTIVITES RELATIVES A L'INTEGRATION ECONOMIQUE ET A L'HARMONISATION DES LEGISLATIONS ALIMENTAIRES DANS LA REGION (Point 8 de l'ordre du jour)⁷

MERCOSUR

29. La délégation de l'Uruguay a informé le Comité que le Marché commun austral était entré en vigueur le 1er janvier 1995 et a présenté les principales dispositions de l'Accord. L'harmonisation des législations alimentaires incombait au Sous-Groupe 3 - Normes techniques.

⁵ Voir CX/LAC 95/2

⁶ CX/LAC 95/5

⁷ CX/LAC 95/6 (préparé par le Brésil)

et plus précisément à sa Commission alimentaire et à quatre Sous-commissions qui se réunissaient chaque trimestre et prenaient leurs décisions par consensus. On a noté que MERCOSUR avait passé des accords avec la CE et établissait des contacts avec la Bolivie, le Chili et l'ALENA.

30. La délégation du Brésil a noté en outre que les Sous-Groupes chargés de la politique agricole et de la protection des consommateurs traitaient aussi de questions relatives aux législations alimentaires. Les décisions des Sous-Groupes étaient approuvées en tant que résolutions par les autorités de MERCOSUR, puis adoptées par les Etats Membres, comme indiqué dans le document sur les résolutions mises à jour et l'harmonisation des législations nationales⁸.

CARICOM

31. La délégation de la Barbade a présenté la structure et les activités du Conseil des normes du Marché commun des Caraïbes, où siégeaient, outre les autorités officielles, des représentants de l'industrie, du commerce, de la main-d'oeuvre et des consommateurs. Les normes Codex avaient déjà servi à l'élaboration d'un certain nombre de normes régionales; ces règlements devraient en principe être obligatoires mais une période de transition pendant laquelle leur application était facultative avait été décidée pour permettre à tous les membres du CARICOM de mettre en place les infrastructures nécessaires à leur application. Le CARICOM était en train d'élaborer des accords et de préparer des activités communes avec d'autres pays de la région. La délégation cubaine a indiqué qu'une réunion sur les questions de normalisation s'était tenue récemment à Cuba. L'observateur de Consumers International s'est félicité que le CARICOM associe les consommateurs à ses discussions et a exprimé l'opinion que MERCOSUR devrait adopter une politique analogue.

AMERIQUE CENTRALE

32. La délégation du Costa Rica a présenté les objectifs et la structure de système d'intégration de l'Amérique centrale aux niveaux politique, économique et social⁹. L'harmonisation des normes alimentaires était à l'étude et serait poursuivie à l'échelle de la sous-région.

ALENA

33. La délégation mexicaine a informé le Comité que, dans le cadre de l'ALENA, des Commissions spécialisées avaient été mises sur pied pour examiner les questions relatives aux Accords SPS et OTC, notamment l'équivalence, la compatibilité des règlements et la certification¹⁰. Les pays membres avaient été priés d'informer leurs partenaires des mesures en cours d'élaboration sur le plan national. Pour l'instant, les activités relatives à l'harmonisation étaient axées sur l'autorisation des pesticides et les résidus de pesticides, l'étiquetage des denrées alimentaires, les allégations nutritionnelles et les aliments d'appoint.

⁸ CX/LAC 95/6-Add.1 (préparé par le Brésil)

⁹ CX/LAC 95/6-Add.2 (préparé par le Costa Rica)

¹⁰ CX/LAC 95/6-Add.3 (préparé par le Mexique)

RAPPORT SUR L'HARMONISATION DES NORMES REGIONALES ET DES NORMES CODEX (Point 9 de l'ordre du jour)

34. En présentant le document CX/LAC 95/7, la délégation cubaine a souligné qu'il convenait d'assurer l'harmonisation ou l'équivalence des règlements nationaux et des normes Codex internationales, compte tenu des accords de l'OMC et de l'intégration économique régionale; le CCLAC devrait suivre ce processus de manière régulière, dans le cadre de ses activités de coordination des législations alimentaires et de l'inspection des denrées alimentaires.

35. La délégation du Costa Rica a indiqué que le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais tropicaux envisageait actuellement d'élaborer des normes pour les bananes et les chayottes et de revoir les dispositions concernant les asperges, ce qui faciliterait grandement l'exportation de ces produits. La délégation a également appelé l'attention du Comité sur le système informatisé mis au point au Costa Rica avec l'appui de l'OPS, qui pourrait contribuer à l'harmonisation des normes alimentaires adoptées en Amérique centrale, et elle a proposé que les pays intéressés se relient à ce système.

36. Le Président a pris note du consensus qui existait au sein du Comité sur la nécessité de faire rapport régulièrement sur l'harmonisation des normes alimentaires au niveau régional.

INSPECTION ET CERTIFICATION DES DENREES ALIMENTAIRES EN AMERIQUE LATINE ET DANS LES CARAIBES (Point 10 de l'ordre du jour)¹¹

37. La délégation de la Bolivie a souligné la volonté de son gouvernement d'améliorer le système de contrôle des denrées alimentaires, dont témoigne la création récente d'un Comité national du Codex regroupant toutes les autorités responsables en matière de législation et d'inspection. Le Département national chargé du contrôle des denrées alimentaires (Secrétariat pour la santé) était essentiellement responsable du contrôle des denrées alimentaires, tandis que Inborca (Ministère de l'industrie) était chargé de fixer des normes. La coopération entre la Bolivie et le Mexique dans ce domaine allait faire l'objet d'accords officiels.

38. La délégation du Paraguay a signalé que des progrès avaient été réalisés dans ce secteur grâce à l'action coordonnée du Ministère de la santé et du bien-être, du Ministère de l'agriculture et de l'Institut national de technologie et de normalisation (INTN). La Commission nationale chargée de contrôler l'innocuité des denrées alimentaires prenait également une part importante à ce processus, avec la coopération de l'OMS/OPS et de la municipalité d'Ascunción. L'INTN était également chargé de la normalisation des denrées alimentaires.

39. La délégation brésilienne a indiqué que l'inspection des denrées alimentaires incombait essentiellement au Ministère de la santé et de l'agriculture. Un système d'information informatisé servait à recueillir des données sur les importations et les exportations. L'échange d'informations sur les importations/exportations entre pays membres de MERCOSUR était désormais très au point et des contacts officiels avaient été établis avec des laboratoires d'autres pays.

40. La délégation de la République dominicaine a noté que la législation alimentaire nationale faisait l'objet d'un réexamen et que les activités de contrôle des denrées alimentaires étaient coordonnées par le Ministère de la santé, avec la participation d'autres ministères tels que ceux de l'agriculture, de l'industrie ou du commerce. En l'absence de normes nationales, on avait recours aux normes Codex et on était en train de mettre la dernière main à une loi fondamentale sur le contrôle des aliments ainsi qu'à un règlement sur l'inspection sanitaire des aliments vendus sur la voie publique.

¹¹ CX/LAC 95/8 (Bolivie, Paraguay) et Add.1 (Brésil)

41. La délégation du Costa Rica a indiqué qu'un programme de certification des denrées alimentaires non traditionnelles destinées à l'exportation avait été exécuté en 1991 avec l'assistance de la FAO. Des organes de certification publics ou privés étaient accrédités et supervisés par le gouvernement. Ce système avait contribué à développer les exportations de fruits frais et il était proposé de l'étendre aux produits transformés.
42. La délégation péruvienne a rappelé que, face aux problèmes critiques posés par l'épidémie de choléra, un système de certification des exportations associant les secteurs publics et privés avait été créé et reconnu par la CE. L'accent avait été mis sur la formation et sur la diffusion de manuels contenant les recommandations de la FAO et de l'OMS ainsi que les normes Codex. La délégation a indiqué qu'un Comité national du Codex allait être établi sous peu.
43. La délégation cubaine a indiqué que sa législation allait être modifiée pour satisfaire aux obligations découlant des accords de l'OMC et que cette question était plus particulièrement étudiée à la lumière des travaux du CCFICS. La législation alimentaire et le contrôle des denrées alimentaires relevaient de plusieurs ministères, dont la santé publique, l'agriculture, le commerce et l'économie, par le biais de l'office national de normalisation.
44. La délégation du Mexique a appelé l'attention du Comité sur les modifications apportées à son système de contrôle grâce à l'élaboration de procédures d'assurance de qualité et à la certification par une tierce partie sur la base de l'analyse du risque, appliquées aux importations comme à la production nationale.
45. La délégation de l'Argentine a noté que le Secrétariat pour l'agriculture et le Ministère de la santé se partageaient la responsabilité du contrôle des denrées alimentaires et que la coordination était assurée par la Commission nationale pour les denrées alimentaires, où les consommateurs étaient représentés. Le contrôle des exportations était effectué en fonction des exigences de l'importateur, notamment pour les résidus de pesticides et un système d'accréditation des laboratoires était en cours d'élaboration.
46. La délégation du Guatemala a indiqué que des programmes de contrôle des aliments vendus sur la voie publique et de certification des denrées alimentaires avaient été exécutés avec l'assistance de la FAO et de l'OPS et a souligné la participation des Comités techniques guatémaltèques aux Comités d'experts d'Amérique centrale et aux Comités du Codex. Le Groupe CA-4 (Guatemala, Honduras, Salvador, Nicaragua) était ainsi parvenu à harmoniser ses normes pour les additifs et l'étiquetage des denrées alimentaires, ainsi que ses systèmes de contrôle et d'enregistrement. La délégation a souligné que ses systèmes informatisés d'enregistrement et d'inspection des aliments vendus sur la voie publique constituaient une source utile d'informations pour la région.
47. La délégation de l'Equateur a noté que, si le contrôle des denrées alimentaires incombait essentiellement aux Ministères de la santé et de l'agriculture, les restaurants et les aliments vendus sur la voie publique étaient inspectés par les municipalités. L'Institut de normalisation, où étaient représentés les consommateurs, élaborait des normes pour les denrées alimentaires, l'étiquetage et les contaminants et l'Institut des pêches assurait la certification obligatoire des produits halieutiques.
48. La délégation du Honduras a signalé qu'il était envisagé d'intégrer les activités de contrôle de denrées alimentaires dans le mandat du Comité technique pour l'environnement et la santé. Elle a souligné également les responsabilités des municipalités en matière d'innocuité des denrées alimentaires, ainsi que la nécessité de développer la capacité des laboratoires.

49. La délégation de Trinité et Tobago a déclaré que les Ministères de la santé et de l'agriculture étaient responsables de l'innocuité des denrées alimentaires et a soulevé la question de l'enregistrement des aliments à propos des débats de l'atelier. Elle a noté également que le Bureau de normalisation encourageait l'industrie à utiliser les normes ISO 9000 pour l'assurance de qualité et que les normes Codex étaient utilisées lorsqu'il n'existait pas de norme nationale.
50. La délégation du Nicaragua a indiqué que les Ministères de la santé, de l'agriculture et du développement économique se partageaient la responsabilité du contrôle des denrées alimentaires; une loi sur la protection des consommateurs avait été adoptée récemment et une loi fondamentale sur les denrées alimentaires faisait l'objet d'une dernière mise au point, avec l'assistance de la FAO et de l'OPS.
51. La délégation de l'Uruguay a souligné les activités de LATU comme laboratoire de référence pour le contrôle des importations et des exportations de produits non traditionnels. Le Ministère de la santé était compétent en matière de normalisation des denrées alimentaires, d'additifs, de matériels de contact et de qualité nutritionnelle des aliments, tandis que le Ministère de l'agriculture s'occupait de l'inspection et de la certification des produits végétaux, animaux et halieutiques.
52. La délégation colombienne a indiqué que le contrôle de qualité incombait au Ministère de l'agriculture pour les aliments non transformés et au Ministère de la santé, qui formulait des politiques en matière d'inspection de qualité des aliments transformés (tant d'origine nationale qu'importés). L'Institut national de surveillance des aliments et des médicaments (INVIMA) était chargé, avec les services régionaux et municipaux, d'exécuter et d'appliquer les mesures de prévention et de sécurité. Le laboratoire national de référence et un réseau de laboratoires effectuaient des enquêtes sur les résidus de pesticides, les mycotoxines, les métaux lourds et les micro-organismes. L'harmonisation des normes de l'Institut colombien des normes techniques et des normes Codex était en cours, ces dernières étant utilisées lorsqu'il n'existait pas de normes nationales.
53. La délégation de la Grenade a déclaré qu'un système de certification des exportations venait d'être mis en place et que les directives ISO 7 et 25 étaient utilisées pour développer la capacité des laboratoires; le contrôle des produits frais destinés à l'exportation était confié au Ministère de l'agriculture, tandis que les restaurants et les denrées alimentaires importées ou vendues sur la voie publique étaient inspectés par le Ministère de la santé.
54. La délégation de la Jamaïque a souligné la meilleure coordination des activités de contrôle des aliments grâce au Comité interministériel; la législation alimentaire était en cours de révision, de même que les procédures d'inspection et de certification, avec l'aide du Canada, tandis que l'utilisation par l'industrie du système HACCP et des normes ISO 9000 était encouragée.
55. La délégation de Sainte-Lucie a indiqué que le Ministère de la santé était responsable des aliments locaux et importés, tandis que le Ministère de l'agriculture était chargé de la certification des exportations de produits frais et de l'inspection de la viande. Elle a souligné la participation du Bureau national de normalisation aux activités du CARICOM en matière de législation alimentaire.
56. La délégation du Venezuela a signalé que de nombreux règlements étaient inspirés des textes Codex, dont ils reprenaient la présentation ou le contenu, notamment en ce qui concernait l'étiquetage, les BPF et les méthodes d'analyse et que des manuels avaient été publiés à des fins de formation. L'élaboration de ces réglementations s'appuyait sur une coordination bien établie entre ministères, industries et universités.

57. Le Président a remercié les délégations des informations intéressantes communiquées au Comité et de l'intention manifestée par leurs gouvernements respectifs d'instaurer des systèmes de contrôle des aliments efficaces et de mettre à jour leurs législations. Il a relevé également la nécessité pour l'industrie d'intégrer l'assurance de qualité et d'appliquer les normes ISO 9000 et les directives ISO. Le Représentant de la FAO, tout en se félicitant des résultats positifs obtenus aux niveaux national et régional, a souligné qu'il importait de développer les échanges d'informations sur les questions d'importation/exportation; à cet effet, il serait utile d'élargir l'accès aux banques de données existantes. En réponse à une question, le Secrétariat a rappelé que le CCFICS envisageait actuellement d'appliquer les normes ISO 9000 à l'inspection et à la certification des denrées alimentaires et que les directives concernant l'application du système HACCP avaient été publiées sous leur forme définitive.

ACTIVITES RELATIVES AU RENFORCEMENT DES SERVICES CENTRAUX DE LIAISON AVEC LE CODEX ET DES COMITES NATIONAUX DU CODEX DANS LA REGION (Point 11 de l'ordre du jour)

58. Le Secrétariat a présenté le document sur le renforcement des Comités nationaux du Codex et les directives à l'intention des services centraux de liaison, qui avait déjà été examiné par d'autres comités de coordination (CX/LAC 95/9 et Add.1). La délégation du Costa Rica a signalé que le Comité national du Codex incluait des autorités officielles et des représentants de l'industrie et du commerce, des consommateurs et des universités et soumettait des propositions aux autorités politiques, qui décidaient en dernier ressort. La délégation a également proposé un diagramme sur l'interaction entre les secteurs intéressés (CRD 1).

59. La délégation du Brésil a exprimé l'opinion que les Comités nationaux devraient mobiliser des ressources pour permettre à des experts de participer aux sessions de la Commission du Codex et des Comités du Codex; lorsqu'il était impossible d'envoyer des spécialistes à ces réunions, il faudrait envisager une participation par le biais de la représentation diplomatique dans le pays hôte. Il était nécessaire également de maintenir des services administratifs adéquats pour la traduction et la distribution des documents, afin que ceux-ci soient largement diffusés aux niveaux national et régional.

60. La délégation cubaine a indiqué que le Comité national du Codex fonctionnait depuis dix ans; il couvrait tous les secteurs concernés et s'appuyait sur un certain nombre de comités spécialisés. La délégation a mis à la disposition du Comité la méthodologie utilisée au niveau national à cet effet.

61. L'observateur de Consumers International a exprimé l'opinion que la représentation et la participation des consommateurs étaient encore très insuffisantes, comme en témoignait une enquête effectuée dans la région. Le Gouvernement brésilien, toutefois, avait favorisé la participation des consommateurs à son Comité national. L'observateur a mis en lumière également les problèmes que pose aux organisations de consommateurs leur participation à des réunions internationales, compte tenu de leur manque de moyens, et rappelant les recommandations de la Commission, a souligné la nécessité pour les gouvernements d'établir des comités du Codex auxquels les consommateurs puissent effectivement participer.

62. La délégation chilienne a indiqué qu'un Comité national auquel participaient toutes les autorités officielles concernées et le secteur privé était en cours de création. La délégation péruvienne a déclaré que les ministères intéressés participaient à un comité consultatif, qui allait être transformé en comité national du Codex et auquel des consommateurs pourraient participer. La délégation de la République dominicaine a signalé qu'un comité national du Codex (doté de cinq sous-comités) avait été créé avec l'aide de la FAO, sous l'égide du Secrétariat d'Etat à la santé publique qui avait servi de coordonnateur et avec la participation d'autres secrétariats concernés, ainsi que de représentants du secteur industriel, des consommateurs, des universités

et des instituts techniques. La délégation de la Grenade a exprimé l'opinion qu'une réunion des services centraux de liaison avec le Codex pour les Caraïbes anglophones faciliterait l'action des gouvernements.

63. La délégation bolivienne a indiqué que le Comité du Codex était composé des autorités officielles en matière de santé, agriculture et normalisation et que ce Comité de création récente encouragerait notamment la diversification de la production et des exportations nationales. La délégation de l'Uruguay a souligné que le Gouvernement avait vivement appuyé la création d'un comité national, qui fonctionnait officiellement depuis décembre 1994; il était présidé par le Ministre des relations extérieures et composé de représentants des ministères de la santé, de l'agriculture, de l'environnement, de l'industrie et de l'économie. Les questions techniques seraient examinées par des sous-comités spécialisés, avec la participation d'autres hauts fonctionnaires ou de représentants du secteur privé et des consommateurs.

64. La délégation du Guatemala a indiqué qu'un comité national du Codex avait été créée avec l'appui de la FAO et de l'OPS. Il comprenait sept comités techniques auxquels participaient les représentants de tous les ministères concernés, des universités et du secteur privé. Une coordination efficace était assurée au niveau des comités pour les produits laitiers et pour les additifs.

65. La délégation de l'Equateur a déclaré que l'Institut de normalisation était responsable de la coordination des activités ayant trait au Codex et de l'intégration des textes Codex dans les normes nationales, notamment en ce qui concernait les résidus de pesticides, l'étiquetage et certains produits, par le biais de sous-comités techniques auxquels les consommateurs étaient autorisés à participer.

66. Le Président a pris note avec satisfaction de l'appui constant dont bénéficiaient les activités du Codex au niveau national et de la mobilisation de ressources, qui avaient permis aux Etats Membres de renforcer leurs structures dans des délais très courts. Il a indiqué qu'un annuaire mis à jour des services centraux de liaison avec le Codex de la région avait été publié par le Brésil.

RAPPORT DE L'ATELIER MIXTE FAO/OPS SUR LE CONTROLE DES ALIMENTS IMPORTES (Point 12 de l'ordre du jour)

67. Le Comité était saisi du rapport de l'Atelier mixte FAO/OPS sur le contrôle des aliments importés (document de séance). Le rapport a été résumé par M. B.L. Smith, consultant FAO.

68. Le Comité a été informé que l'Atelier avait examiné les concepts d'analyse des risques, de transparence, d'harmonisation et d'équivalence dans le contexte de la libéralisation des échanges et des dispositions des Accords SPS et OTC qui font partie des nouveaux accords de l'OMC et d'accords parallèles relevant de l'ALENA. On a souligné également qu'en ce qui concerne l'élaboration des normes Codex, il importait de fonder la prise de décision sur des considérations scientifiques.

69. Les documents présentés par les délégations du Mexique et du Chili concernant la modernisation des législations alimentaires de ces pays étaient centrés sur l'intégration de l'analyse des risques dans les nouvelles procédures et sur la simplification de la commercialisation des denrées alimentaires liée à ces mesures, grâce à l'élimination de l'enregistrement des produits et à l'intensification des activités de suivi et de contrôle.

70. L'Atelier a présenté les recommandations ci-après concernant la modernisation des procédures de contrôle des importations:

1. Compte tenu des récents Accords SPS et OTC de l'OMC, il a été recommandé que les pays de la région reviennent leur système de contrôle des importations afin de s'assurer que les procédures appliquées aux denrées importées ne sont pas plus rigoureuses et/ou restrictives que celles appliquées à la production intérieure. Il convient, en outre, de mettre en place une infrastructure solide et efficace pour assurer un contrôle approprié des aliments.
 2. De même, compte tenu des exigences des nouveaux accords SPS et OTC de l'OMC, il a été vivement recommandé que les techniques d'analyse des risques soient intégrées dans les procédures utilisées pour déterminer les priorités et que les systèmes nationaux de contrôle des aliments (y compris le contrôle des importations), au lieu d'être orientés comme ils l'ont été jusqu'à présent sur l'enregistrement des produits, l'inspection des produits finaux et les modèles de vérification, soient désormais axés sur une prévention active fondée sur les principes HACCP.
 3. L'établissement de nouvelles règles et réglementations liées au contrôle des aliments doit résulter d'une procédure transparente, fondée sur des preuves scientifiques.
 4. Les normes, codes d'usage et directives élaborées par le Codex pour les denrées alimentaires doivent être utilisés selon qu'il convient, notamment dans le contexte des accords de l'OMC.
 5. Les pays de la région devraient échanger davantage d'informations sur leurs problèmes, expériences, législations et règlements, conformément au principe de la coopération technique entre pays en développement (CTPD).
71. Le Comité a approuvé les conclusions et recommandations proposées par l'Atelier.

RAPPORT SUR LE SUIVI ET LA LEGISLATION DES CONTAMINANTS PRESENTANT UN INTERET POUR LA PROTECTION DE LA SANTE DU CONSOMMATEUR ET LE COMMERCE INTERNATIONAL (Point 13 de l'ordre du jour)

72. La délégation cubaine a informé le Comité que des enquêtes sur la contamination, notamment par les métaux lourds, avaient été lancées en 1979 avec l'assistance de la FAO et de l'OMS/OPS et que les programmes actuels avaient été élaborés en fonction de la capacité des laboratoires. Il existait une législation nationale pour la contamination chimique et microbiologique, dont la surveillance était assurée par le Ministère de la santé sur la base d'enquêtes régulières. Des programmes informatisés étaient disponibles et les délégations intéressées étaient invitées à en faire usage.

73. La délégation du Costa Rica a indiqué que la contamination du maïs et du lait par les aflatoxines faisait l'objet d'un suivi régulier et que des campagnes d'information visant à promouvoir les bonnes pratiques agricoles avaient été organisées. Une base de données sur les pesticides et les contaminants présents dans les denrées alimentaires transformées était également disponible et un programme d'assurance de qualité pour les petites et moyennes industries, y compris l'utilisation du système HACCP, était en cours d'élaboration.

74. La délégation du Brésil a déclaré que le Ministère de l'agriculture suivait les résidus de pesticides et de médicaments vétérinaires présents dans les produits exportés tandis que les problèmes posés par les toxines ou les contaminants présents dans l'environnement étaient traités par le Ministère de la santé, qui disposait de laboratoires spécialisés. La délégation du Guatemala a signalé que deux Commissions interministérielles s'occupaient de l'utilisation et du suivi des pesticides dans les aliments. Des programmes d'assurance de qualité pour les contaminants avaient été mis au point avec l'assistance de la FAO.

75. La délégation de Trinité-et-Tobago a indiqué qu'une unité spécialisée du Ministère de la santé, chargée de déterminer la présence de mycotoxines dans les arachides et le riz, avait été créée avec l'assistance de la FAO. Le suivi des résidus de pesticides avait été considérablement développé, de même que l'analyse microbiologique à la suite de l'atelier de l'OPS sur la contamination microbiologique tenu à Trinidad en 1994.

76. La délégation de l'Uruguay a noté que le Ministère de l'agriculture était responsable du suivi des aflatoxines dans les céréales et le lait; des résidus de pesticides et des métaux lourds, ainsi que des médicaments vétérinaires dans la viande; des fruits et légumes frais; et des produits halieutiques. Le Ministère de la santé était chargé de la microbiologie et des contaminants chimiques dans les aliments préemballés, tandis que le Ministère de l'industrie suivait les denrées alimentaires importées du point de vue de la radioactivité.

EXAMEN DU PROJET DE CODE D'USAGES EN MATIERE D'HYGIENE POUR LES ALIMENTS VENDUS SUR LA VOIE PUBLIQUE A L'ETAPE 7 (Point 14 de l'ordre du jour)

77. Le Comité a rappelé qu'à sa dernière session, il était convenu de renvoyer à l'étape 6 ce projet de code pour observations complémentaires, conformément aux recommandations du CCFH tendant à ce que les Comités régionaux réexaminent leur approche afin de déterminer si les codes régionaux sous leur forme actuelle sont réellement nécessaires¹²; aucune autre observation n'a été reçue en réponse à la lettre circulaire CL 1993/10-LAC.

78. En ce qui concerne les débats du CCFH, le représentant de l'OPS a exprimé l'opinion qu'un Code régional ne contribuerait pas à assurer l'innocuité des denrées alimentaires vendues sur la voie publique, dans la mesure où la responsabilité de telles recommandations devrait être laissée aux autorités locales. Le Comité devrait donc réexaminer l'orientation de ses activités dans ce domaine. Le Secrétariat a noté que la recommandation du CCFH, qui ne supposait pas forcément une interruption du travail, avait été prise en compte par le Comité qui avait renvoyé le Code à l'étape 6. Le Code devait servir de document de référence pour les gouvernements et pouvait être adapté aux besoins nationaux ou locaux. Le représentant de la FAO a signalé qu'un certain nombre de projets avaient été exécutés aux niveaux national et local, notamment par l'intermédiaire des municipalités, afin d'améliorer l'innocuité des aliments vendus sur la voie publique et d'améliorer la formation des vendeurs; il n'existait aucune contradiction entre de telles actions et l'établissement d'un Code régional.

79. Plusieurs délégations ont souligné tous les efforts qui avaient été faits ces dernières années pour élaborer des directives dans ce domaine complexe; le Code d'usages avait été mis au point avec le consensus de tous les pays intéressés et il était essentiel d'y mettre un point final pour qu'il serve de texte de référence dans le cadre du Codex. En fait, il avait déjà servi de base à l'action gouvernementale en matière de contrôle des aliments vendus sur la voie publique avec l'assistance de la FAO et de nombreux pays de la région avaient intégré des dispositions analogues dans leur législation nationale.

Etat d'avancement du projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments vendus sur la voie publique

80. La majorité de ses membres s'étant prononcés en faveur de la mise au point définitive du projet sous sa présente forme, le Comité est convenu de soumettre le projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments vendus sur la voie publique à la Commission pour adoption à l'étape 8. Le projet de Code est joint au présent rapport en tant qu'Annexe II.

¹²

Voir CX/LAC 95/2

NOMINATION DU COORDONNATEUR (Point 15 de l'ordre du jour)¹³

81. Le Comité a été informé que le Coordonnateur avait achevé son deuxième mandat consécutif et qu'il n'était donc plus éligible en vertu de l'Article II.4 b) pour un troisième mandat. La délégation du Mexique, appuyée par l'ensemble des autres membres du Comité, a proposé que la candidature de M. Galdos Ugarte (Uruguay) soit présentée à la vingt et unième session de la Commission du Codex Alimentarius pour que celle-ci le nomme Coordonnateur pour l'Amérique latine et les Caraïbes jusqu'à la fin de la vingt-deuxième session.

82. Le Comité a chaleureusement remercié M. Carlos A. Ferreira Guimaraes et le Gouvernement brésilien de leur soutien aux travaux du Comité au cours des quatre années écoulées.

83. M. Galdos Ugarte a remercié le Comité, ajoutant qu'il était sensible à l'importance des responsabilités qui lui étaient conférées et qu'il avait l'intention de travailler avec tous les pays membres pour renforcer le Codex aux niveaux régional et international dans le nouvel environnement créé par les accords de l'OMC et l'intégration économique régionale.

AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 16 de l'ordre du jour)

84. La délégation mexicaine a rappelé que le Comité sur les fruits et légumes frais tropicaux avait élaboré plusieurs normes et avait contribué au développement des exportations des pays de la région; le CCTFFV devrait donc étendre ses activités à tous les fruits et légumes frais dans l'intérêt de la région et du commerce international. Le Comité a appuyé la proposition d'élargir le mandat du CCTFFV et de supprimer l'adjectif "tropicaux" dans le titre du Comité et dans le point a) de son mandat.

85. La délégation du Paraguay a suggéré que la coopération entre pays en développement (CTPD) continue à être appuyée par la FAO et l'OMS/OPS par l'intermédiaire des institutions intéressées de la région. Le Comité a exprimé son soutien à la poursuite de l'organisation d'ateliers FAO/OPS préalables aux sessions du CCLAC et il a été suggéré en particulier d'organiser à l'avenir un atelier pour les services centraux de liaison avec le Codex de la région.

86. Le Comité est convenu d'examiner à sa dixième session, outre les points permanents de son ordre du jour, les questions ci-après:

- harmonisation des législations alimentaires; inspection et certification (conformément à la recommandation du CCFICS)
- activités des Comités nationaux du Codex et des Services centraux de liaison, y compris une mise à jour de l'Annuaire;
- participation des consommateurs;
- contamination par la salmonelle;
- évaluation des risques;
- innocuité des aliments dans les zones touristiques

Le Comité a accepté l'aimable proposition de la délégation brésilienne de préparer un document sur la contamination par la salmonelle pour examen par le Comité à sa prochaine session.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 17 de l'ordre du jour)

87. Le Comité a été informé que, sous réserve de confirmation par la Commission, sa prochaine session se tiendrait en Uruguay en avril/mai 1997. La date et le lieu exacts de la réunion seraient décidés conjointement par le Secrétariat du Codex et le gouvernement hôte.

RESUME DE L'ETAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

Sujet	Etape	Mesures à prendre par	Document de référence ALINORM 95/36
Projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments vendus sur la voie publique	8	Gouvernements Vingt et unième session de la CCA	par. 80 Annexe II
Nomination du Coordonnateur		Vingt et unième session de la CCA	par. 81
Echange d'informations sur les législations alimentaires et le contrôle des denrées alimentaires		Gouvernements Dixième session du CCLAC	par. 36 et 57
Rapport intérimaire sur les activités des Comités nationaux du Codex		Gouvernements Dixième session du CCLAC	par. 66 et 86
Suivi de l'atelier sur le contrôle des aliments importés		Gouvernements Dixième session du CCLAC	par. 70
Législation et suivi en matière de résidus de pesticides		CCPR Dixième session du CCLAC	par. 25
Participation des consommateurs		Gouvernements Dixième session du CCLAC	par. 14 et 86
Contamination par la salmonelle		Brésil Dixième session du CCLAC	par. 86

LIST OF PARTICIPANTS / LISTA DE PARTICIPANTES

Chairman: Dr. Carlos Ferreira Guimarães
Presidente: Coordinator, Codex Coordinating Committee
for Latin America and the Caribbean
c/o DIE/MRE
Brasília D.F., Brazil
Tel. No. (61) 211.6330

MEMBER COUNTRIES
PAISES MIEMBROS

ARGENTINA

Mr. Jorge Carlos Mussini
Director de Laboratorios
Instituto Argentino de Calidad y
Sanidad Vegetal (IASCAV)
Prolongación Avda. Belgramo
Dique 2 Lado Este
C.P. 1107
Buenos Aires, Argentina
Tel. No. (541) 312.4050
Fax. No. (541) 312.4015

Mr. Rodolfo Norton
Secretario
Embaixada Argentina no Brasil
SHIS QL02 Conj. 1, Casa 19
Brasília, D.F., Brazil
Tel. No. (61) 365.3000
Fax. No. (61) 365.2810

Mr. Alejandro A. Lamarque
Consejero
Embajada Argentina en Brasil
SHIS QL2 Conjunto Casa 19
Lago Sul
Brasília, D.F., Brazil
Tel. No. (61) 365.3000
Fax. No. (61) 365.2109

BARBADOS

Mr. Dudley B. Rhynd
Director
Barbados National Standards Institution
"Flodden", Culloden Road
St. Michael
Barbados, W.I.
Tel. No. (809) 426.3870/429.9142
Fax. No. (809) 436.1495

BELIZE / BELICE

Ms. Helen A. Reynolds Arana
Director
Belize Bureau of Standards
P.O. Box 1647
Belize
Tel. No. (501) 2.72314/2.71584
Fax. No. (501) 2.70939

BOLIVIA

Ms. María del Carmen Oller de Daroca
Directora de Políticas de Seguridad
Alimentaria (UPAN)
Secretaría de Salud
Cap. Ravelo 2119, Escuela de Salud 4°
La Paz
Tel. No. 379891-2 / Fax. No. 379891

Mr. Felix Soruco
Director
Ministerio de Desarrollo Humano
Plaza Murillo
La Paz
Tel. No. 375.508

BRAZIL / BRASIL

Dr. Júlio S. Mirilli
Coordenador do Comité Codex
Alimentarius do Brasil
INMETRO - Instituto Nacional
de Metrologia, Normalização
e Qualidade Industrial
R. Santa Alexandrina No. 416 8º andar
Rio de Janeiro
Tel. No. (21) 293.5286
Fax. No. (21) 293.1564

Ms. Maria Teresa Rodrigues Rezende
Secretaria Executiva do Comité
Codex Alimentarius do Brasil
INMETRO
Ministério da Industria, Comércio
e Turismo
SAS Q. 02, Lote 1A
Brasília, D.F.
Tel. No. (61) 225.7516
Fax. No. (61) 223.4283

Ms. Maria Aparecida Martinelli
Secretaria Executiva do Comité
Codex Alimentarius do Brasil
INMETRO
Ministério da Industria, Comércio
e Turismo
SAS Q. 02 Lote 1A, Brasília, D.F.
Tel. No. (61) 225.7516
Fax. No. (61) 223.4283

Mr. Milton Rondó Filho
Divisado de Organismos Internacionais
Especializados
Ministério das Relações Exteriores
Brasília, D.F., Brazil
Tel. No. (61) 211.6328
Fax. No. (61) 322.9332

Mr. Adauto Lima Rodrigues
Assessor Técnico
Ministério da Agricultura do
Abastecimento e Reforma Agraria
Esplanada dos Ministérios
Brasília, D.F.
Tel. No. (61) 218.2315
Fax. No. (61) 224.3995

Mr. Léo Bick
Director Técnico
ABIA
Av. Brig Faria Lima 2003/11º
Sao Paulo
Tel. No. (11) 816.5733
Fax. No. (11) 814.6688

Ms. Maria L.S. Albuquerque
Chefe da Divisao de Alimentos
Ministério da Saúde
Esplanada dos Ministérios
Bloco 11, 8º Andar, Sala 837
Brasília, D.F., Brazil
Tel. No. (61) 226.8536
Fax. No. (61) 226.4954

Mr. Luiz Antonio Silva
Oficial de Chancelaria
MRE/OIE
Esplanada dos Ministérios
Brasília, D.F.
Tel. No. (61) 211.6319

Ms. Lúcia H. Bregagnolo Caldas
Ministério da Saúde
Esplanada dos Ministérios
Brasília
Tel. No. (61) 226.8536
Fax. No. (61) 226.4954

Ms. Monica Teixeira
Chefe de Divisao
Divisao de Projetos
Assessoria Internacional
Ministério da Saúde
6º andar - Sala 630
Brasília, D.F.
Tel. No. (61) 224.5797
Fax. No. (61) 315.2147

Mr. Sezifredo P.A. Paz
Especialista
IDEC - Brasil
R. Tiniassu
Sao Paulo
Tel. No. (11) 658.151

CHILE / CHILI

Mr. Antonio Bayas
Jefe - Dpto. Organismos Económicos
Internacionales
Ministerio de Relaciones Exteriores
Morande 441
Santiago, Chile
Tel. No. 698.2501
Fax. No. 696.0639

Mr. Alvaro Antonio Sapag Rajevic
Jefe Departamento Jurídico
Servicio Agrícola y Ganadero (SAG)
Ministerio de Agricultura
Av. Bulnes 140 8° piso
Santiago
Tel. No. 671.2323
Fax. No. 672.1812

Mr. Jaime Cornejo Catalán
Encargado Programa Higiene
de los Alimentos
Ministerio de Salud
Monjitas 514
Santiago
Tel. No. 639.4001
Fax. No. 639.7110

Mrs. Viviana Aranda
Gerente de Asuntos Científicos,
Regulaciones y Medio Ambiente
Consultora Industrial
Quilin 4000, Santiago
Tel. No. (562) 280.8126
Fax. No. (562) 221.0043

COLOMBIA

Ms. Ligia Niño de Polanía
Subdirectora de Alimentos y Bebidas
Alcohólicas
Instituto Nacional de Vigilancia
de Medicamentos y Alimentos
Avenida Eldorado Carrera 50
Santafé de Bogotá
Tel. No. 222.0577/462.463

COSTA RICA

Lida. Maria Eugenia Chacón Morux
Coordinadora Comité Nacional del Codex
Directora
Oficina Nacional de Normas y Unidades
de Medidas
Ministerio de Economía, Industria
y Comercio
A.P. 4135
San José
Tel. No. (506) 235.1217
Fax. No. (506) 235.1217/283.5133

Dr. Carlos A. Picado Salazar
Químico
Miembro Comité Nacional del Codex
Ministerio de Economía, Industria
y Comercio - ONNUM
De Muñoz y Nanne 300m Norte
San Pedro

Mr. Jorge Jara Aguilar
Miembro Comité Nacional del Codex
Miembro Junta Directiva
Camara de la Industria Alimentaria
del Codex
P.O. Box 2749-1000
San José
Tel. No. (506) 233.3333
Fax. No. (506) 222.3327

Dr. Guillermo López Calleja París
Director
Miembro Comité Nacional del Codex
Departamento Control de Alimentos
Ministerio de Salud
Apto. 10023 S.J. San José
Tel. No. (506) 233.8159
Fax. No. (506) 255.4426

Mr. Javier Sancho Bonilla
Embajador
Embajada de Costa Rica
QL10 Conj. 4, Casa 3
Brasília, D.F.
Brazil
Tel. No. (61) 248.7656
Fax. No. (61) 248.6234

CUBA

Mr. Alberto A. Marrero Terrero
Funcionario Codex Alimentarius
Oficina Nacional de Normalización
E. No. 261 entre 11 y 13
Vedado - La Habana
Cuba
Tel. No. (537) 300.022
Fax. No. (537) 338.048

Mr. Celso Alberto Rodríguez García
Especialista Dpto. Nacional de Higiene
de los Alimentos
Ministerio de Salud Pública
Calle 23, Esq. N. # 501
Vedado - La Habana
Tel. No. (537) 32.6700/325.278
Fax. No. (537) 333.973

Ms. María Victoria Luna Martínez
Jefe
Departamento Registro, Control y
Calidad Sanitaria
Instituto de Nutrición e Higiene
de los Alimentos
Infanta # 1158
La Habana
Tel. No. (537) 781.835/708.947

DOMINICAN REPUBLIC REPUBLICA DOMINICANA

Ms. Persía A. Alvarez
Asesora del Programa de Control
de los Alimentos
Secretaria de Estado de Salud Pública
Eugenio Deschamps No. 1
La Castellana
Republica Dominicana
Tel. No. (809) 566.9288
Fax. No. (809) 532.4444

Mr. César Orlando Penta Lara
Primer Secretario
Embajada de la República Dominicana
SHIS QI17, Conj. 03, Casa 13
Lago Sul - Brasília, D.F., Brazil
Tel. No. (61) 248.1405
Fax. No. (61) 248.1405

ECUADOR

Dr. Ramiro Gallegos Gonzalez
Sub-Director
Instituto Ecuatoriano de
Normalización (INEN)
Baquerizo Moreno No. 454
Quito
Tel. (593.2) 501.885/501.891
Fax. (593.2) 256.7815

Ms. Maria del Carmen Gonzalez
Encargado Negocicos A.F. Ecuador
Embajada de Ecuador
Brasília, D.F.
Brazil
Tel. No. (61) 248.5560
Fax. No. (61) 248.1290

Mr. Tomas Larrea
Economista
Secretario
Embajada de Ecuador
QHIS RI 11 Conj. 9 Casa 24
Brasília, D.F.,
Brazil
Tel. No. (61) 248.5660
Fax. No. (61) 248.5560

GRENADA

Dr. Peter Radix
Director
Grenada Bureau of Standards
Tyrrel Street
St. Georges
Grenada
Tel. No. (809) 440.5886
Fax. No. (809) 440.4126

GUATEMALA

Ms. María Azucena Lizama de Zuñiga
Jefe Sección Alimentos
Laboratorio Unificado de Alimentos
y Medicamentos - LUCAM
Ministerio de Salud y Asistencia Social
Calzada Roosevelt Z. 11
Apdo. Postal 1188
Tel. No. 717.336 / Fax. No. 736.529

HONDURAS

Mr. Alejandro Melara Vega
Director General de Salud
Ministerio de Salud
Col. Miramontes # 1622
P.O.B. 2830 TGA
Honduras
Tel. No. 383.662
Fax. No. 384.141

JAMAICA

Ms. Beverley C. Miller
Deputy Group Director
Bureau of Standards
6 Winchester Road
Kingston 10
Tel. No. (809) 926.3140-6
Fax. No. (809) 929.4736

MEXICO

Ing. Eduardo Méndez
Asesor
D.G.N. SECOFI
P.O. Box 60.486
México, D.F.
Tel. No. (525) 687.4426
Fax. No. (525) 543.9189

Dr. Luis F. Hernández Lezama
Director de Asuntos Nacionales
Dirección General de Normas
Secretaría de Comercio y Fomento Industrial
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
México D.F.
Tel. No. (525) 729.9489
Fax. No. (525) 729.9484

Mr. Eduardo Cervantes
Presidente
Comité Técnico Nacional de
Normalización de la Industria
Alimentaria
Calzada Vallejo 1849
07630 México D.F.
Tel. No. (525) 392.6267
Fax. No. (525) 391.2784

NICARAGUA

Mr. Juan José Amador Velázquez
Director General de Higiene y
Epidemiología
Ministerio de Salud
Complejo Nacional de Salud
Dra. Concepción Palacios
Nicaragua
Tel. No. (02) 894.605
Fax. No. (02) 894.605
Mr. Alfonso Ortega
Embaixador da Nicaragua
Embajada de Nicaragua
Brasília, D.F.
Brazil

PANAMA

Mr. Alexander Cuevas Cerrud
Ministro
Embaixada do Panama
Ed. JK 13° Andar Salas 132 e 133
Brasília, D.F.
Brazil
Tel. No. (61) 225.0859
Fax. No. (61) 321.6954

PARAGUAY

Ms. Lilian Martínez de Alonso
Directora del Laboratorio
Central de Alimentos
Instituto Nacional de Tecnología y
Normalización
Avenida General Artigas y General Roa
Asunción
Tel. No. 290.160
Fax. No. 290.873

Mr. Hugo Idoyaga
Director
Laboratorio de Residuos
Ministerio de Agricultura
y Ganaderia
Alberdi 611
Asunción
Tel. No. 449.404/441.894
Fax. No. 447.250

Mr. Abrahan Villalba Chavez
Especialista
Ministerio de Agricultura y Ganaderia
Ayolas 177 Esq. B Constant 6° Piso
Asunción
Tel. No. (595) 21.493.764
Fax. No. (595) 21.440.307

PERU

Mr. Jorge Alberto Villena Chavez
Director General
Dirección General de Salud
Ambiental - DIGESA
Ministerio de Salud
Las Amapolas No. 350
Lima 14
Tel. No. (5114) 221.987/400.399
Fax. No. (5114) 221.987

Mr. Carlos Talledo Pastor
Director Ejecutivo
DIGESA
Ministerio de Salud
Las Amapolas No. 350
Lima 14
Tel. No. (5114) 42.8356/42.8353
Fax. No. (5114) 22.1987

Mr. Andres Castro Abanto
Director General de Sanidad Vegetal
Servicio Nacional de Sanidad Agraria
(SENASA)
Psje. Zela S/N
Edif. Ministerio Trabajo
10° Piso - Jesus Maria
Lima
Tel. No. (51.14) 33.8048
Fax. No. (51.14) 33.8048

Mr. Manuel Villavicencio Rivera
Asesor Despacho Ministro de Agricultura
Av. Salaverry S/H - 6° Piso
Lima
Tel. No. 433.7899/431.0623
Fax. No. 432.7988

SAINT LUCIA / SANTA LUCIA

Mr. Henry H. Lubin
Director
Saint Lucia Bureau of Standards
4th Floor, Block B
Government Buildings
Castries
Saint Lucia
Tel. No. (809) 453.0049
Fax. No. (809) 453.7347

SURINAME

Mr. Roy M. Wong Lun Hing
Ministro Plenipotenciario
Embaixada do Suriname
CQI 07 Conjunto 1, Casa 6
Lago Sul
Brasília, D.F., Brazil
Tel. No. (61) 248.1210

TRINIDAD AND TOBAGO TRINIDAD Y TABAGO

Ms. Annette Lashley
Chief Chemist
Director of Food and Drugs
Chemistry/Food and Drugs Division
115 Frederick Street
Port of Spain
Trinidad and Tobago
Tel. No. (809) 623.2476

URUGUAY

Mr. Raúl Boccone
Coordinador Nacional
SGT3/GMC
6201 Avda. Italia
Montevideo
Tel. No. (689) 261.3732
Fax. No. (689) 602.290

Mr. Juan Rodríguez Servetti
Sub-Gerente de Calidad
LATU
Avda. Italia 6201
Montevideo
Tel. No. 613.724/Fax. No. 602.290

Dr. Galdos Ugarte
Coordinador MERCOSUR
Subgrupo No. 8 Política Agrícola
Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca
Millán 4703
Montevideo

Ms. Teresita Frachia
Directora de Salud Ambiental
Departamento de Bromatología
Ministerio de Salud Pública
Durazno 1242
Montevideo
Fax. No. 982.471

Ms. Ana María Berti
Director de la Unidad de Calidad
Ministerio de Ganadería, Agricultura
y Pesca
Millán 4703
Montevideo
Tel. No. (598) 2.393.069
Fax. No. (598) 2.393.069

Mr. Enrique Fynn
Embajador
Embajada de Uruguay
Av. das Nações Lote 14
Brasília, D.F., Brazil
Tel. No. (61) 224.2415
Fax. No. (61) 226.6806

Mr. Alvaro Gallarbo
Terceiro Secretario
Embaixada do Uruguay
SHIS QI 09 Conj. 14
Casa 13 - Lago Sul
Brasília, D.F., Brazil
Tel. No. (61) 248.2415

VENEZUELA

Mr. Douglas Allan Yanez Perez
Director de Higiene de Alimentos
Ministerio de Sanidad y Asistencia Social
Edif. Sur. CSB Tercer Piso
Oficina 313 MSAS
Caracas
Tel. No. 482.0657
Fax. No. 482.0657

Ms. Elvia Jimenez
Segunda Secretaria
Embaixada da Venezuela
Av. das Nações Q. 803 Lote 13
Brasília, D.F.
Brazil
Tel. No. (61) 223.9325
Fax. No. (61) 226.5633

OBSERVER COUNTRIES PAISES OBSERVADORES

UNITED STATES OF AMERICA ESTADOS UNIDOS DE AMERICA

Mr. Marvin Norcross
U.S. Coordinator for Codex Alimentarius
U.S. Department of Agriculture
Room 311
West End Court
1255 22nd Street
Washington, D.C. 20250-3700

Ms. Maritza Colón-Pullano
Special Assistant for International
Regulatory Issues
U.S. Food and Drug Administration
5600 Fishers Lane
Rockville, MD 20857
Tel. No. (202) 443.8130
Fax. No. (202) 227.0413

Mr. Robert A. Bailey
Food Safety/Plant Protection Advisor
USDA/FAS/AID
2000 M Street N.W. Suite 200
Washington, D.C. 20036
Tel. No. (202) 331.7212
Fax. No. (202) 331.1871

BRAZILIAN OBSERVERS OBSERVADORES BRASILENOS

Mr. José Silvino de Carvalho
Engo. Agronomo
Ministerio da Agricultura e Reforma Agraria
Anexo MAARA - 3º andar, Sala 349
Brasília, D.F.
Tel. No. (61) 224.3874
Fax. No. (61) 218.2407/2407

Mr. Francisco Bezerra da Silva
Medico Veterinario - Assessor
SDA/MAARA
MAARA - Esplanada dos Ministerios
Brasília, D.F.
Tel. No. (61) 226.9771

Mr. André Godoy Ramos
Chefe Servicio Analise Tecnica
Divisao de Alimentos
Ministério da Saúde
Bloco 11, 8º Andar, Sala 837
Brasília, D.F.
Tel. No. (61) 315.2166
Fax. No. (61) 226.4954

Mr. Marcelo Azalim
Diretor do Departamento Tecnico
Normativo
Ministério da Saúde
Bloco G - 8/840
Esplanada dos Ministerios
Brasília, D.F.

Mr. Ivan Barreto Rodríguez
Chefe de Divisao
Ministério da Fazenda - Sec.A.
Económico
Bloco P - Ed. Sede 2º andar
Sala 2/6
Brasília, D.F.
Tel. No. (61) 314.2240/314.3723

Ms. Marta Fonseca Nitro de Lima
Chefe da Divisao de Incorporação
Tecnológica/MS
Ministério da Saúde - Sala 919
Brasília, D.F.
Tel. No. (61) 226.4655
Fax. No. (61) 226.4954

Mr. Waldir Marques Giusti
Presidente
ASBRAER
SHIN Q1 2 CONJ 6 Casa 5
Brasília, D.F.
Tel. No. (61) 577.3109

Mr. Ney Teixeira Castello Branco
Economista
CNI
Av. Nilo Peçunha 50
S. 3201
Brazil
Tel. No. 534.8042
Fax. No. 262.1495

Ms. Mara Lúcia Rei Villela
Tecnologista IV
Fundação Oswaldo Cruz/INCQS
Av. Brasil 4365
Manguinhos - Rio - RJ
Brazil
Tel. No. (21) 270.1522/270.1072
Fax. No. (21) 290.0915

Ms. Sandra L. Fonseca do Espírito Santo
Assessora do DPDC
DPDC/SDE - MJ
Ministério da Justiça
Sede 5º Andar
Brasília, D.F.
Brazil
Tel. No. (61) 218.3359

Ms. Dilma Scala Gelli
Microbiologista
Ministério da Saúde
Instituto Adolfo Lutz
Av. Dr. Arnaldo 355
C. Postal 7027
01246-902 S.P. Sao Paulo
Tel. No. (11) 853.0111
Fax. No. (11) 853.3505

Mr. Antonio M. Mantoan
Food Legislation
ABIA - Food Industry Association
Av. das Nações Unidas
12495 Brooklin
Sao Paulo
Tel. No. (11) 534.2985
Fax. No. (11) 534.2403

Mr. Edison J. Geromel
ABIA
Brazil

Mr. Jorge S. Waquim
Director
Departamento Defesa e Inspeção Vegetal
Esplanada dos Ministérios
Brasília, D.F.
Tel. No. (61) 322.3250

Mr. Hiroshi Arima
Chefe Divisao DBV/CGIY
Ministério da Agricultura,
do Abastecimento e da
Reforma Agraria
Esplanada dos Ministérios
Brasília, D.F.
Tel. No. (61) 218.2698

Mr. José Mauro de Moraes
Gerente - ABIA - Assoc. Brasil.
das Industrias da Alimentação
Praia de Botafogo 374/6°
Rio de Janeiro - RJ 22250
Tel. No. (21) 559.1118
Fax. No. (21) 559.1535

Ms. Mônica de Lello Fonseca
ABIA
Praia de Botafogo 374/6°
Rio de Janeiro - RJ 22250
Tel. No. (21) 559.1168
Fax. No. (21) 559.1531

Mr. Pedrinho Antonio Tomasini
Medico Veterinario
Ministério da Agricultura
Esplanada dos Ministérios - Anexo MA
Brasília, D.F.
Tel. No. (61) 218.2339
Fax. No. (61) 226.3446

Ms. Maria Angelica Ribeiro de Oliveira
Medico Veterinario
Ministério da Agricultura
Esplanada dos Ministérios
Anexo A Sala 314
Brasília, D.F.
Tel. No. (61) 223.7073
Fax. No. (61) 226.3446

Ms. Souza Vieira Derlinda
Farmaceutica
Ministerio da Agricultura,
Abastecimento e Reforma Agraria
SQN - 216/H1213
Esplanada Anexo Ala A Sala 410
Brasília, D.F.
Tel. No. (61) 218.2277/2259
Fax. No. (61) 226.3446

Ms. Helena Cristina Simoes Vascancelos
Assessora
Secretaria de Comércio Exterior
M. Ind. con Turismo
Bl. J - Sala 808
Brasília, D.F.
Tel. No. (61) 325.2076
Fax. No. (61) 325.2075

Ms. Maria Suares Artiaga
Coordenadora Geral Lab. Animal -
Substituta
Ministerio da Agricultura
Bloco D Sala 406, Anexo A
Brasília, D.F.
Tel No. (61) 223.3316

Ms. Julia Guivant
Professora
Universidade Federal de S.C.
Campos Trindade
88.000 Florianapolis
Tel. No. (48) 231.9253
Fax. No. (48) 231.9751

Mr. Elzeni Da Silva Portera
Eng. Agronomo
Ministério de Agricultura e Reforma
Agraria - MAARA
SQN 304 Bl. B, Apt. 502
Brasília, D.F., Brazil
Tel. No. (61) 218.2330

Mr. Geraldo Lucchesi
Assessor Legislativo
Camara dos Deputatos
SQN 106-A-304
Brasília, D.F.
Tel. No. (61) 318.6739

**INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES**

AOAC INTERNATIONAL

Mr. Alfredo M. Montes Niño
Representante
AOAC International
Cerviño 5909
1419 Buenos Aires
Argentina
Tel. No. 572.4023
Fax. No. 573.1287

CONSUMERS INTERNATIONAL

Ms. Silvia Regina do Amaral Vignola
Consumers International
R. Dr. Franco da Rocha 56
Sao Paulo
Tel. No. (11) 65.8151/62.9844
Fax. No. (11) 62.3844

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

Mr. P. Rosenegger
FAO Representative in Brazil
Setor Comercial Norte
Quadra 2, Bloco B
Brasília, D.F., Brazil
Tel. No. (61) 226.5366/226.5369
Fax. No. (61) 225.8926

Dr. M. Lourdes Costarrica
Nutrition Officer
Food Quality and Standards Service
FAO
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy
Tel. (396) 52256060
Fax. (396) 52254593

Dr. Cecilio Morón
Oficial Regional de Política Alimentaria
y Nutrición
Oficina Regional de la FAO para América
Latina y el Caribe
Bandera 150 - 7° Piso
Casilla 10095
Santiago
Chile
Tel. No. (562) 699.1005
Fax. No. (562) 696.1124

Mr. Barry L. Smith
FAO Consultant
B.L. Smith & Associates
57 Hodgson Court
Kanata, Ontario
Canada
Tel. No. (613) 599.4614
Fax. No. (613) 599.4614

**PAN AMERICAN HEALTH
ORGANIZATION (PAHO)/WORLD
HEALTH ORGANIZATION (WHO)**

Mr. Arnando López Scavino
Representante OPS/OMS en Brasil
Setor Embaixadas Norte Lote 19
Brasília, D.F.
Tel. No. (61) 912.6565
Fax. No. (61) 321.1922

Mr. Miguel Angel Genovese Linares
Consultor en Salud Pública Veterinaria
OPS/OMS
Setor Embaixadas Norte Lote 19
Brasília, D.F.,
Tel. No. (61) 312.6522
Fax. No. (61) 321.1922

Mr. Antonio Osvaldo Nunes Continho
Consultor
OPAS/OMS
SEN Lote 19
Brasília, D.F.
Tel. No. (61) 312.6525
Fax. No. (61) 321.1922

Mr. Raúl Londoño
Director
INPPAZ
Talcahuano 1660
C.P. 1640 Martinez
Buenos Aires
Argentina
Tel. No. (541) 792.0087
Fax. No. (541) 112.328

Mr. Uytterhaegen Lieven
Food Analyst
INPPAZ
Talcahuano 1660
C.P. 1640 Martinez
Buenos Aires
Argentina
Tel. No. (541) 792.0087
Fax. No. (541) 112.328

CODEX SECRETARIAT
SECRETARIA CODEX

Mr. Richard J. Dawson
Secretary
Codex Alimentarius Commission
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
FAO
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome
Italy
Tel. No. (396) 52254013
Fax. No. (396) 52254593

Ms. Selma H. Doyran
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
FAO
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome
Italy
Tel. (396) 52255826
Fax. (396) 52254593

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

TABLE DES MATIERES

SECTION 1 - GENERALITES

SECTION 2 - DEFINITIONS

SECTION 3 - SPECIFICATIONS CONCERNANT LES INTRANTS ET LES INGREDIENTS

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

SECTION 4 - SPECIFICATIONS CONCERNANT LE LIEU OU L'AIRE DE PREPARATION

- 4.1 - LIEU DE PREPARATION
- 4.2 - LIEU DE PREPARATION FINALE
- 4.3 - INSTALLATIONS SANITAIRES
- 4.4 - PLAN DE TRAVAIL
- 4.5 - USTENSILES

SECTION 5 - SPECIFICATIONS CONCERNANT LA PREPARATION PRELIMINAIRE

- 5.1 - MANUTENTION
- 5.2 - PRATIQUES D'HYGIENE

SECTION 6 - SPECIFICATIONS CONCERNANT LA PREPARATION FINALE

- 6.1 - CUISSON ET MANIPULATION
- 6.2 - PRATIQUES D'HYGIENE

SECTION 7 - SPECIFICATIONS CONCERNANT LE TRANSPORT DES ALIMENTS PREPARES

SECTION 8 - SPECIFICATIONS CONCERNANT LA VENTE

- 8.1 - LE POINT DE VENTE ET SON ENVIRONNEMENT
- 8.2 - PROTECTION ET DISTRIBUTION DES ALIMENTS
- 8.3 - SPECIFICATIONS APPLICABLES AUX VENDEURS-MANIPULATEURS
- 8.4 - MANIPULATION ET ELIMINATION DES DECHETS
- 8.5 - LUTTE CONTRE LES VECTEURS

**CODE D'USAGES EN MATIERE D'HYGIENE POUR LA PREPARATION
ET LA VENTE DES ALIMENTS SUR LA VOIE PUBLIQUE**
(à l'étape 8 de la Procédure)

SECTION 1 - GENERALITES

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

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

SECTION 2 - DEFINITIONS

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

- **Eau courante:** eau du robinet.
- **Eaux usées:** effluents domestiques et industriels.
- **"Aliments vendus sur la voie publique:** aliments et boissons prêts à la consommation, préparés et/ou vendus dans les rues et autres lieux publics".¹
- **Environnement:** milieu entourant un aliment.
- **Eau de boisson:** eau traitée et non contaminée, propre à la consommation humaine.
- **Aliments et boissons destinés à la consommation immédiate:** toute denrée ou boisson chaude ou froide qui demande un certain degré de préparation avant d'être consommée.
- **Coproculture:** culture fécale servant à identifier les micro-organismes pathogènes présents dans les selles.
- **Goûter:** tester le goût ou la saveur d'une préparation.
- **Crachat:** produit d'expectoration.
- **Entérique:** relatif aux intestins.
- **Germes:** microbes à l'origine d'infection et/ou d'empoisonnements.
- **Hermétique:** (fermeture) complète et impénétrable.-
- **Ingrédients:** éléments d'un mélange.

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

- **Imperméable:** étanche à l'eau.
- **Clandestin:** non officiel ou non autorisé.
- **Intrants:** éléments nécessaires pour obtenir un produit.
- **Organoleptique:** se dit d'une évaluation conduite à l'aide des sens (vue, odorat, toucher, goût).
- **Périssable:** qui s'altère ou se décompose facilement.
- **Point de vente:** toute installation fixe ou mobile pour la vente sur la voie publique de denrées ou de boissons destinées à la consommation immédiate.
- **Animaux nuisibles:** animaux indésirables (insectes, rongeurs).
- **Vaisselle:** verres, assiettes et couverts utilisés à table.

SECTION 3 - SPECIFICATIONS CONCERNANT LES INTRANTS ET LES INGREDIENTS

3.1 Achat des intrants et des ingrédients

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

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

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

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

3.2 Transport, réception et entreposage des intrants et des ingrédients

3.2.1 Les produits utilisés pour la préparation des mets doivent être transportés de manière à ne pas être altérés par la chaleur, à ne pas souffrir de la durée du trajet ou à ne pas être contaminés par des substances ou des produits indésirables transportés en même temps car la contamination accidentelle des aliments peut être à l'origine d'intoxication.

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

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

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

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

SECTION 4 - SPECIFICATIONS CONCERNANT LE LIEU OU L'AIRE DE PREPARATION

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

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

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

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

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

4.4 **Plan de travail:** Les plans de travail ou de préparation doivent être revêtus d'un matériau imperméable et facile à nettoyer; ils doivent être en bon état et être hygiéniques, situés à au moins 60 à 70 cm du sol.

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

SECTION 5 - SPECIFICATIONS CONCERNANT LA PREPARATION PRELIMINAIRE

5.1 Manutention

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

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

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

5.1.4 Lorsque des ingrédients sont mélangés avant d'être cuits ou servis, il faudrait le faire dans des récipients réservés à cet effet.

Ne pas utiliser de récipients qui pourraient avoir contenu un produit toxique (par exemple un emballage d'insecticide, un bidon de peinture ou d'essence), car ce récipient pourrait encore être imprégné de résidus de la substance toxique, qui pourraient passer dans la denrée alimentaire; en outre, ce récipient pourrait être constitué d'un matériau ne convenant pas pour contenir des aliments.

5.2 Pratiques d'hygiène

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

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

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

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

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

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

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

SECTION 6 - SPECIFICATIONS CONCERNANT LA PREPARATION FINALE

6.1 Cuisson et manipulation

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

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

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

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

6.2 Pratiques d'hygiène

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

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

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

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

SECTION 7 - SPECIFICATIONS CONCERNANT LE TRANSPORT DES ALIMENTS PREPARES

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

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

SECTION 8 - SPECIFICATIONS CONCERNANT LA VENTE

8.1 Le point de vente et son environnement

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

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

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

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

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

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

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

8.2 Protection et distribution des aliments

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8.3 Spécifications applicables aux vendeurs-manipulateurs

8.3.1 Tous les vendeurs-manipulateurs d'aliments devraient porter des vêtements appropriés, à savoir au moins un tablier et un bonnet pour les hommes et un filet ou foulard pour les femmes, toujours propres et en bon état, et de préférence blancs ou de couleur claire.

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

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

8.4 Manipulation et élimination des déchets

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

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

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

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

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

8.5 Lutte contre les vecteurs

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