

ORGANISATION MONDIALE DU COMMERCE

G/SPS/GEN/181/Add.1
9 juillet 2001

(01-3403)

Comité des mesures sanitaires et phytosanitaires

Original: anglais

ASSISTANCE TECHNIQUE OCTROYÉE PAR LES ÉTATS-UNIS AUX PAYS EN DÉVELOPPEMENT

Communication des États-Unis

Addendum

Les États-Unis apportent dans la présente communication des précisions sur les fonctions et responsabilités de deux organismes qui contribuent à la mise en œuvre de l'Accord SPS et décrivent leurs activités d'assistance technique et de coopération. En outre, les États-Unis ont mis à jour leur communication antérieure pour fournir des informations sur des activités d'assistance technique qui avaient été passées sous silence, et pour rendre compte des activités d'assistance technique et de coopération menées depuis juin 2000.

Administration de l'inspection des céréales, des entreprises de conditionnement et des entrepôts (GIPSA)

1. Le Bureau des affaires internationales (OIA) de la GIPSA constitue le principal organe de liaison avec nos clients situés à l'étranger et avec leurs gouvernements. L'OIA travaille avec le Service des affaires agricoles étrangères, le Service d'inspection zoosanitaire et phytosanitaire, l'Administration de contrôle des médicaments et des produits alimentaires, les organismes associés au Département de l'agriculture des États-Unis (USDA) et d'autres associations professionnelles américaines pour faciliter la commercialisation des céréales américaines, apporter une assistance technique à d'autres pays, et aider à lever les obstacles techniques au commerce.
2. Le personnel de la GIPSA rencontre fréquemment des délégations étrangères en visite pour les renseigner sur le système américain de commercialisation des céréales, sur notre système national d'inspection et de pesage, sur les normes américaines relatives aux céréales et sur la mission de la GIPSA. Beaucoup de délégations sont parrainées par des organismes associés à l'USDA, comme les US Wheat Associates et le Conseil américain des céréales, qui organisent des tournées dans les régions céréalières, les bureaux locaux de la GIPSA, les laboratoires installés près des silos à céréales destinées à l'exportation, et le Centre technique de l'Agence à Kansas City (Missouri). Au Centre technique, les délégations reçoivent une formation technique sur les procédures de contrôle analytique et sur les méthodes et procédures d'inspection des céréales.
3. Les séances d'information sont adaptées aux intérêts et préoccupations de chaque groupe. Les exposés comprennent des explications sur les divers services fournis par la GIPSA, sur les dernières technologies utilisées par l'Agence pour donner aux négociants en céréales des renseignements justes et fiables en matière d'inspection et de pesage et, aux importateurs actuels ou potentiels qui sont nouveaux sur le marché américain des céréales, des renseignements sur la passation de marchés pour la qualité qu'ils recherchent.
4. Ces séances d'information favorisent une meilleure compréhension du système américain de commercialisation des céréales ainsi que des normes officielles américaines concernant les céréales et

du système national d'inspection, en plus de renforcer la confiance des acheteurs dans les céréales américaines.

5. La GISPA répond aux clients qui ont besoin d'une assistance technique à l'étranger. Des exportateurs, importateurs et consommateurs finals de céréales et oléagineux américains, ainsi que d'autres agences de l'USDA, organismes associés à l'USDA et autres gouvernements, sollicitent fréquemment l'assistance technique de la GIPSA. Voici en quoi consistent ces activités: représenter l'Agence au cours de séminaires sur la commercialisation et la classification des céréales, renseigner les importateurs sur les spécifications en matière de qualité, rencontrer des représentants de gouvernements et de céréaliers étrangers pour régler des désaccords liés à la qualité ou au poids des céréales, aider d'autres pays à se doter de normes pour leurs céréales et autres produits de base et d'infrastructures pour leur commercialisation, installer des échantillonneurs à déflecteur, créer des laboratoires d'inspection des céréales et enseigner à des inspecteurs locaux les méthodes et procédures d'inspection américaines.

Contact: John B. Pitchford, Director of Office of International Affairs, GIPSA. Tél.: 202-690-3368
Adresse électronique: jpitchfo@gipsadc.usda.gov

Agence américaine de protection de l'environnement

6. L'Agence de protection de l'environnement (EPA) mène des activités qui ont pour objet de renforcer la coopération technique avec les pays en développement, en s'employant à ce que les pesticides soient intelligemment employés partout dans le monde par des actions bilatérales et multilatérales.

7. S'agissant particulièrement des mesures SPS, les activités d'assistance technique et de coopération ont pour but de mieux faire comprendre les exigences américaines concernant la présence de résidus dans les aliments, et d'aider les pays en développement à se donner des moyens de réglementation et de partage de l'information, ce qui devrait leur permettre à la fois de mieux s'adapter aux prescriptions sanitaires et phytosanitaires applicables à leurs exportations et de mieux remplir leurs obligations au titre de l'Accord SPS de l'OMC.

8. Pour atteindre ces objectifs, le personnel de l'EPA effectue des missions techniques sur le terrain dans les pays en développement, accueille des visiteurs étrangers dans les bureaux et les laboratoires de l'EPA, et mène diverses activités multilatérales pour promouvoir la finalité des mesures SPS et améliorer l'innocuité des produits alimentaires. Les actions de coopération et d'assistance revêtent globalement les formes suivantes:

- consultation (sur le plan réglementaire, scientifique et technique) à l'aide du personnel de l'EPA et de techniciens d'autres agences du gouvernement fédéral, d'organismes d'État et d'entreprises commerciales spécialisés dans les domaines de l'innocuité des produits alimentaires, de l'analyse des résidus de pesticides, des précautions d'emploi, de la gestion et de l'élimination des stocks de pesticides;
- formation des autorités et de la population des différents pays à l'élaboration et à l'exécution de plans locaux de gestion des pesticides;
- formation de spécialistes de la chimie analytique et de personnel de réglementation pour l'analyse des résidus de pesticides;
- fourniture de conseils et d'une formation aux autorités des différents pays pour l'application d'accords internationaux comme la Convention de Rotterdam et le Traité sur le consentement préalable.

III. Membre: États-Unis

Tableau 3 Assistance technique octroyée aux Membres et aux observateurs ayant engagé le processus d'accession depuis le 1^{er} janvier 1995

<i>Secteur:</i>	<i>Description du programme:</i>	<i>Forme d'assistance:</i>	<i>Octroyée à:</i>	<i>Contacts:</i>
Innocuité des produits alimentaires	En septembre/octobre 1995, à Seattle (État de Washington), la FDA a participé à un symposium de l'Association de coopération économique Asie-Pacifique (APEC) sur l'application du processus HACCP à l'innocuité des produits alimentaires.	Formation sur le processus HACCP des produits de la mer.	Thaïlande, Philippines, Corée et Taipei chinois	Dean Davidson Adresse électronique: ddavids1@cfsan.fda.gov Tél.: 202-418-3163
Innocuité des produits alimentaires	En 1997-2000, l'APEC a financé pour plusieurs années une coopération ayant pour objet de mieux comprendre et de traiter les épisodes de prolifération d'algues nuisibles dans la région de l'APEC, tels que la "marée rouge", pour la raison principale qu'ils peuvent constituer un obstacle au commerce de produits de la mer comestibles.	La FDA a présidé un groupe de travail sur la réglementation des biotoxines des algues qui, depuis 1997, a présenté des exposés techniques lors de quatre réunions: Pusan (Corée), mai 1997; Hsinchu (Taipei chinois), mai 1998; Manille (Philippines), mai 1999; Haikou (province chinoise de Hainan), mai 2000.	Chili, République populaire de Chine, Hong Kong, Chine, Indonésie, Malaisie, Mexique, Pérou, Philippines, Russie, Thaïlande et Viet Nam	Sherwood Hall Adresse électronique: shall@cfsan.fda.gov Tél.: 202-205-4818
Innocuité des produits alimentaires	En juillet-août 1996, la FDA a travaillé avec le Comité national du Codex du Brésil pour intégrer les principes du HACCP à l'élaboration et à la révision des normes, codes et lignes directrices du Codex. La FDA a préparé le matériel didactique destiné à l'exécution du programme en collaboration avec l'expert brésilien, et a formé un noyau de membres du Comité national du Codex aux principes et procédures du HACCP.	Cette opération s'est inscrite dans un projet de coopération technique ayant pour but de consolider le Comité national du Codex et de dispenser une formation sur le HACCP au Brésil.	Brésil	Dean Davidson Adresse électronique: ddavids1@cfsan.fda.gov Tél.: 202-418-3163

III. Membre: États-Unis

Tableau 3 Assistance technique octroyée aux Membres et aux observateurs ayant engagé le processus d'accession depuis le 1^{er} janvier 1995

<i>Secteur:</i>	<i>Description du programme:</i>	<i>Forme d'assistance:</i>	<i>Octroyée à:</i>	<i>Contacts:</i>
Innocuité des produits alimentaires	En février 2000, CAREC, centre de l'OMS/OPS basé à la Trinité, a organisé dans cette île un atelier de formation sur l'innocuité des produits alimentaires.	La FDA a organisé et présenté la partie de l'atelier concernant les biotoxines marines: exposé, démonstration et exercice en laboratoire, et travaux sur le terrain. L'atelier a attiré une vingtaine de participants qui représentaient la plupart des pays de la région des Caraïbes.	Pays de la région des Caraïbes	Sherwood Hall Adresse électronique: shall@cfsan.fda.gov Tél.: 202-205-4818
Innocuité des produits alimentaires	En août 1999, le gouvernement chilien a organisé à Puerto Varas une conférence sur les marées rouges, les algues nuisibles et les biotoxines marines.	La FDA a participé à cette conférence sous la forme d'un exposé et d'une formation pratique portant sur les techniques de traitement des biotoxines et d'observation du phytoplancton.	Chili	Sherwood Hall Adresse électronique: shall@cfsan.fda.gov Tél.: 202-205-4818
Innocuité des produits alimentaires	HACCP et produits de la mer	En novembre 1996, la FDA a présenté à Qingdao un aperçu des dispositions du nouveau règlement de la FDA concernant les produits de la mer, les bonnes pratiques de fabrication et les mesures sanitaires. Des représentants de la FDA ont aussi assisté au salon professionnel sur les produits de la mer qui se tenait en parallèle, en y exposant à des participants Chinois et étrangers les prescriptions des États-Unis relatives à l'innocuité des produits de la mer.	Chine	Mildred Benjamin Adresse électronique: mbenjam1@cfsan.fda.gov Tél.: 202-418-3156

III. Membre: États-Unis**Tableau 3 Assistance technique octroyée aux Membres et aux observateurs ayant engagé le processus d'accession depuis le 1^{er} janvier 1995**

<i>Secteur:</i>	<i>Description du programme:</i>	<i>Forme d'assistance:</i>	<i>Octroyée à:</i>	<i>Contacts:</i>
Innocuité des produits alimentaires	Biotoxines marines	En novembre 2000, en étroite collaboration avec l'Institut central d'océanographie de l'Administration océanographique d'État, la FDA a donné une série de cours et d'ateliers pratiques sur les biotoxines marines et leur traitement dans quatre villes (Qingdao, Shanghai, Guangzhou et Wuhan). Sept exposés à caractère officiel ont été présentés dans ces quatre villes.	Chine	Sherwood Hall Adresse électronique: shall@cfsan.fda.gov Tél.: 202-205-4818
Innocuité des produits alimentaires	En 2001, la FDA s'est associée au Costa Rica (Université du Costa Rica) pour réaliser dans ce pays deux enquêtes sur l'innocuité des produits alimentaires. La première se rapporte aux comportements, connaissances et habitudes des consommateurs concernant l'innocuité des produits alimentaires, et la seconde sur les précautions prises par les entreprises de production et de conditionnement des fruits et légumes frais. Les deux enquêtes sont en cours.	Le projet a pour but de montrer au Costa Rica et à d'autres pays exportateurs qu'il est possible de reproduire des enquêtes de ce type pour les aider à élaborer des directives et des programmes éducatifs concernant l'innocuité des produits alimentaires, et à les évaluer.	Costa Rica	Alan Levy Adresse électronique: alevy@cfsan.fda.gov Tél.: 202-205-9448

III. Membre: États-Unis

Tableau 3 Assistance technique octroyée aux Membres et aux observateurs ayant engagé le processus d'accession depuis le 1^{er} janvier 1995

<i>Secteur:</i>	<i>Description du programme:</i>	<i>Forme d'assistance:</i>	<i>Octroyée à:</i>	<i>Contacts:</i>
Innocuité des produits alimentaires	De 1998 à 2001, des experts ont passé en revue les systèmes égyptiens de contrôle de la qualité des aliments.	Le projet comprenait un examen exhaustif du système égyptien de réglementation des aliments dans le but de le rendre plus conforme aux dispositions des Accords SPS et OTC de l'OMC. Les procédures d'élaboration et d'application des normes relatives à l'innocuité et à la qualité des aliments ont été revues et des recommandations ont été formulées en vue d'un changement: limiter les inspections et essais faisant double emploi, réviser les normes alimentaires pour qu'elles soient plus centrées sur les problèmes d'innocuité, établir des règlements pour prévenir les fraudes à la consommation, et améliorer les installations et les moyens des laboratoires et des services d'inspection.	Égypte	Mostafa Eldakdoky USDA/FAS Adresse électronique: eldakdoky@fas.usda.gov Tél.: 202-690-0929

III. Membre: États-Unis

Tableau 3 Assistance technique octroyée aux Membres et aux observateurs ayant engagé le processus d'accession depuis le 1^{er} janvier 1995

<i>Secteur:</i>	<i>Description du programme:</i>	<i>Forme d'assistance:</i>	<i>Octroyée à:</i>	<i>Contacts:</i>
Innocuité des produits alimentaires	En janvier 2001, en collaboration avec l'Institute of Food Technologists and the Agriculture Led Export Businesses, organisme financé par l'USAID, la FDA a préparé et donné au Caire des séminaires sur l'innocuité des produits alimentaires.	Les séminaires avaient pour thème les lois et règlements américains et européens concernant les produits alimentaires. Ils ont inclus des exposés sur les prescriptions légales applicables aux importations de produits alimentaires aux États-Unis, concernant notamment l'étiquetage des aliments, l'indication de la composition nutritionnelle et les réclamations pour cause de problèmes sanitaires, l'altération et la contamination des aliments, le principe des bonnes pratiques de fabrication, et l'application du processus HACCP pour assurer l'innocuité des produits alimentaires. Des représentants du gouvernement et de l'industrie alimentaire d'Égypte ont participé aux activités.	Égypte	John Tisler Adresse électronique: jtisler@cfsan.fda.gov Tél.: 202-205-4255
Innocuité des produits alimentaires	En avril 1997, il a été demandé à la FDA d'envoyer une équipe d'enquêteurs en Égypte et en Israël pour procéder à un examen final de plusieurs projets israélo-égyptiens de recherche sur l'innocuité des produits de la mer.	Les activités (trois projets et 14 études) ont été financées dans le cadre du Programme de l'USAID pour la coopération en matière de technologie marine au Moyen-Orient. Trois représentants de la FDA ont visité les divers centres de recherche des deux pays pendant une quinzaine de jours, avant de communiquer à des fonctionnaires de l'État et à l'USAID, sous la forme d'un rapport final, leur analyse des progrès (et des échecs) observés.	Égypte et Israël	George P. Hoskin Adresse électronique: ghoskin@fsan.fda.gov Tél.: 202-418-3172
Innocuité des produits alimentaires	En août 2000, la FDA a dispensé au Salvador une formation sur l'hygiène des fermes laitières et l'innocuité du lait.	Des représentants des pouvoirs publics, d'universités et de l'industrie ont participé à l'atelier régional. Une deuxième opération similaire est prévue pour juillet-août 2001.	Costa Rica, Salvador, Guatemala, Honduras, Nicaragua, Panama et République dominicaine	Marion Allen Adresse électronique: mallen@cfsan.fda.gov Tél.: 202-260-1195

III. Membre: États-Unis

Tableau 3 Assistance technique octroyée aux Membres et aux observateurs ayant engagé le processus d'accession depuis le 1^{er} janvier 1995

<i>Secteur:</i>	<i>Description du programme:</i>	<i>Forme d'assistance:</i>	<i>Octroyée à:</i>	<i>Contacts:</i>
Innocuité des produits alimentaires	En 2000, la FDA a poursuivi son programme de coopération technique avec le Guatemala face aux problèmes posés par l'innocuité microbiologique des baies et autres fruits et légumes frais, notamment en ce qui concerne les bonnes pratiques agricoles et les bonnes méthodes d'essai en laboratoire pour la détection des organismes pathogènes véhiculés par les aliments (le cyclospora, en particulier).	Cette coopération a pour but la mise sur pied d'un "modèle d'excellence" pour la production agricole au Guatemala.	Guatemala	John Kvenberg Adresse électronique: jkvenber@cfsan.fda.gov Tél.: 202-205-4187
Innocuité des produits alimentaires	En mai 2000, la FDA a participé à Bangalore à un séminaire sur le thème suivant: "Prescriptions internationales concernant la qualité et l'innocuité des produits alimentaires, les enjeux qui s'y rapportent et l'optimisation des exportations indiennes de produits alimentaires dans un monde concurrentiel".	Cette activité faisait partie d'un projet de la FAO portant sur le perfectionnement du personnel au chapitre de la qualité et de l'innocuité des produits alimentaires.	Inde	Dean Davidson Adresse électronique: ddavids1@cfsan.fda.gov Tél.: 202-418-3163
Innocuité des produits alimentaires	En mai 2000, la FDA a réalisé à Cochin un programme de courte durée portant sur les prescriptions sanitaires applicables aux poissons et aux produits de la pêche.	Ce programme a été mené en parallèle avec les inspections réalisées par la FDA en Inde sur l'innocuité des produits de la mer, et à leur suite.	Inde	Dean Davidson Adresse électronique: ddavids1@cfsan.fda.gov Tél.: 202-418-3163

III. Membre: États-Unis

Tableau 3 Assistance technique octroyée aux Membres et aux observateurs ayant engagé le processus d'accession depuis le 1^{er} janvier 1995

<i>Secteur:</i>	<i>Description du programme:</i>	<i>Forme d'assistance:</i>	<i>Octroyée à:</i>	<i>Contacts:</i>
Innocuité des produits alimentaires	En octobre et décembre 2000, la FDA a effectué pour le compte de cinq conserveries d' <i>ackees</i> des inspections de l'innocuité de ce produit.	La FDA a invité des représentants du Bureau jamaïcain des normes à assister aux cinq inspections pour se rendre compte des conditions et des procédures d'inspection appliquées par les États-Unis à la fabrication de conserves à faible acidité.	Jamaïque	Jeffrey M. Brown Adresse électronique: jbrown1@cfsan.fda.gov Tél.: 202-205-4045
Innocuité des produits alimentaires	En novembre 1997, un chimiste de la FDA spécialisé dans les additifs a présenté plusieurs exposés et donné une formation sur les méthodes d'analyse dans le domaine des conservateurs, des antioxydants et des colorants alimentaires.	Ces activités, placées sous l'égide de l'OMS, ont été réalisées au Laboratoire central du Ministère de la santé, à Amman.	Jordanie	Charles Warner Adresse électronique: cwarner@cfsan.fda.gov Tél.: 202-205-2912
Innocuité des produits alimentaires	Entre mars et septembre 2000, la FDA a apporté une assistance technique à l'Institut koweïtien de la recherche scientifique.	Une évaluation a été effectuée des risques d'exposition à des contaminants chimiques contenus dans des aliments.	Koweït	Clark Carrington ccarring@cfsan.fda.gov Tél.: 202-205-4704
Innocuité des produits alimentaires	En février 2000, le gouvernement du Koweït a organisé une conférence sur la prolifération d'algues nuisibles à la suite de l'invasion observée dans le golfe d'Arabie.	La conférence, à laquelle ont participé des représentants de la plupart des États du Golfe, a traité du problème posé par la prolifération d'algues nuisibles et de ses implications sur le plan de l'hygiène publique et du commerce dans la région du Golfe. La FDA a présenté un exposé et donné des consultations et des ateliers pratiques sur les techniques d'observation du plancton dans son milieu.	Koweït	Sherwood Hall Adresse électronique: shall@cfsan.fda.gov Tél.: 202-205-4818

III. Membre: États-Unis

Tableau 3 Assistance technique octroyée aux Membres et aux observateurs ayant engagé le processus d'accession depuis le 1^{er} janvier 1995

<i>Secteur:</i>	<i>Description du programme:</i>	<i>Forme d'assistance:</i>	<i>Octroyée à:</i>	<i>Contacts:</i>
Innocuité des produits alimentaires	En juin 1999, la FDA a organisé pendant onze jours un programme de formation de formateurs sur les principes du HACCP à Riga, en Lettonie. Le programme était parrainé par la FAO.	Instruction sur le HACCP	Lettonie, Lituanie et Estonie	Dean Davidson Adresse électronique: ddavids1@cfsan.fda.gov Tél.: 202-418-3163
Innocuité des produits alimentaires	En mars 1997, le FDA a donné à Acapulco un atelier sur les biotoxines marines organisé par le Ministère mexicain de la santé à la demande de ce dernier.	La FDA a dispensé une formation complète (cours théoriques, exercices en laboratoire et sur le terrain) sur les biotoxines marines, leur gestion, la détection des toxines et l'observation du phytoplancton. Plus de 30 personnes y ont participé, originaires de la plupart des États côtiers du Mexique.	Mexique	Sherwood Hall Adresse électronique: shall@cfsan.fda.gov Tél.: 202-205-4818
Innocuité des produits alimentaires	En 2000, le FDA a pris part à trois programmes portant sur les bonnes pratiques agricoles et sur l'innocuité des fruits et des légumes, parrainés respectivement par le Ministère de l'agriculture, de la sylviculture et du développement rural, l'Association des producteurs de mangues et l'Université de Guadalajara.	Enseignement des bonnes pratiques agricoles.	Mexique	Camille Brewer Adresse électronique: cbrewer@cfsan.fda.gov Tél.: 202-260-2314
Innocuité des produits alimentaires	En septembre 1999, la FDA a dispensé une formation technique au Laboratoire national d'hygiène publique du Mexique.	Enseignement de méthodes d'analyse pour la détection des vitamines solubles dans l'eau qui sont présentes dans des produits céréaliers.	Mexique	Evelyn Bonnin Adresse électronique: ebonnin@ora.fda.gov Tél.: 404-253-1200 x5210

III. Membre: États-Unis

Tableau 3 Assistance technique octroyée aux Membres et aux observateurs ayant engagé le processus d'accession depuis le 1^{er} janvier 1995

<i>Secteur:</i>	<i>Description du programme:</i>	<i>Forme d'assistance:</i>	<i>Octroyée à:</i>	<i>Contacts:</i>
Innocuité des produits alimentaires	En 2001, la FDA et le Département de l'agriculture de l'Arizona (ADA) signeront officiellement un accord de coopération pour des actions de formation et d'assistance technique en matière de bonnes pratiques de fabrication et de bonnes pratiques agricoles qui seront menées dans l'État mexicain du Sinaloa.	La FDA apportera son aide à l'ADA pour l'organisation d'une formation sur les bonnes pratiques agricoles et de fabrication, de programmes de vulgarisation sur l'innocuité des produits alimentaires et d'ateliers, en plus de participer à l'analyse des progrès accomplis par les établissements sélectionnés au Mexique une fois que le programme pilote aura été lancé.	Mexique	Robert Deinginger Adresse électronique: rdeining@ora.fda.gov Tél.: 214-655-5310 x338
Innocuité des produits alimentaires	En février 2000, la FDA a participé au séminaire d'assistance technique USDA/FAS sur les procédures de notification et la transparence à l'OMC.	Pendant ce séminaire a été présenté un exposé général des Accords SPS et OTC de l'OMC. La FDA a donné une brève communication sur les processus de réglementation, l'élaboration des règles et la transparence aux États-Unis.	Oman	Jeffrey M. Brown Adresse électronique: jbrown1@cfsan.fda.gov Tél.: 202-205-4045
Innocuité des produits alimentaires	En août 2000, la FDA a coparrainé une réunion de vulgarisation régionale sur l'innocuité des produits alimentaires à Wellington (Nouvelle-Zélande) pour les États insulaires du Pacifique et cinq pays de l'Asie du Sud-Est.	Pendant cette réunion, suivie par plus de 150 délégués, les participants ont passé en revue les programmes et initiatives des États-Unis en matière d'innocuité des produits alimentaires et les prescriptions américaines relatives aux importations. La réunion a été organisée conjointement avec le Ministère néo-zélandais de l'agriculture et de la sylviculture. La délégation américaine était composée de représentants de la FDA, de l'USDA et du CDC.	Îles du Pacifique et Asie du Sud-Est	Camille Brewer Adresse électronique: cbrewer@cfsan.fda.gov Tél.: 202-260-2314

III. Membre: États-Unis

Tableau 3 Assistance technique octroyée aux Membres et aux observateurs ayant engagé le processus d'accession depuis le 1^{er} janvier 1995

<i>Secteur:</i>	<i>Description du programme:</i>	<i>Forme d'assistance:</i>	<i>Octroyée à:</i>	<i>Contacts:</i>
Innocuité des produits alimentaires	En juin 1996, la FDA a donné à Quezon City un atelier sur le processus d'évaluation HACCP pour l'APEC. L'atelier, organisé par le Bureau philippin des ressources aquatiques et l'Office de contrôle des médicaments et des produits alimentaires, a été suivi par 48 personnes.	L'atelier, qui avait trait à l'application des principes HACCP, à la transformation du poisson, à l'analyse des risques et au suivi du processus HACCP et des systèmes de contrôle de la qualité, s'adressait aux fonctionnaires chargés de l'application du processus HACCP.	Philippines	Dean Davidson Adresse électronique: ddavids1@cfsan.fda.gov Tél.: 202-418-3163
Innocuité des produits alimentaires	En mai 1999, la FDA a aidé à organiser et présenter la première Conférence sur la gestion et la réduction des algues nuisibles à Subic Bay, aux Philippines.	Cette conférence portait sur les moyens de limiter l'ampleur des conséquences dommageables entraînées par les algues nuisibles et leurs toxines, qui peuvent être présentes dans les produits de la mer, sur l'innocuité des produits alimentaires et leur commerce dans toute la région Asie-Pacifique. La conférence a attiré plus de 100 participants, dont la majorité provenait de pays en développement de l'Asie. Une deuxième conférence du même type est prévue pour novembre 2001 en Chine.	Philippines et région Asie-Pacifique	Sherwood Hall Adresse électronique: shall@cfsan.fda.gov Tél.: 202-205-4818
Innocuité des produits alimentaires	En février 1997, la FDA a dispensé une formation technique au Bureau philippin de contrôle des médicaments et des produits pharmaceutiques (BFAD) dans le cadre du projet OMNI (gestion des micronutriments) de l'Agence américaine pour le développement international (USAID).	Huit laboratoires privés ont été sondés conformément au Programme de développement des bonnes technologies de la santé et aux directives OMNI pour comparer le travail d'employés des laboratoires philippins (publics et privés) et pour leur donner une formation sur l'assurance de la qualité dans le cadre de l'analyse des micronutriments.	Philippines	Evelyn Bonnin Adresse électronique: ebonnin@ora.fda.gov Tél.: 404-253-1200 x5210

III. Membre: États-Unis

Tableau 3 Assistance technique octroyée aux Membres et aux observateurs ayant engagé le processus d'accession depuis le 1^{er} janvier 1995

<i>Secteur:</i>	<i>Description du programme:</i>	<i>Forme d'assistance:</i>	<i>Octroyée à:</i>	<i>Contacts:</i>
Innocuité des produits alimentaires	En 1998, la FDA a donné deux cours d'une semaine sur l'évaluation sensorielle de la décomposition des produits de la mer à des représentants du secteur du thon de l'Asie du Sud-Est.	Instruction	Philippines	James Barnett Adresse électronique: jbarnett@ora.fda.gov Tél.: 425-483-4981
Innocuité des produits alimentaires	En octobre 2000, la FDA a rencontré sept inspecteurs vétérinaires des administrations fédérales et d'État de la Pologne dans le cadre d'un stage aux États-Unis au titre d'un programme de bourses Cochran USDA/FAS/ICD/FID.	Il a été question de l'innocuité des produits de la mer, notamment du dispositif HACCP, de son application et du contrôle des systèmes HACCP, ainsi que des bonnes pratiques de fabrication et du LACF. Du matériel a été remis aux visiteurs pour leur usage à leur retour en Pologne.	Pologne	Janet Walraven Adresse électronique: jwalrave@cfsan.fda.gov Tél.: 202-418-3168
Innocuité des produits alimentaires	En juillet-août 1995, la FDA a prêté main forte à la FAO pour un projet de formation de formateurs concernant l'application des principes du HACCP au contrôle de l'innocuité des produits alimentaires.	Le projet a abouti à la rédaction d'un guide de formation utilisé ultérieurement par la FAO pour d'autres programmes de formation au HACCP dans la région.	Thaïlande	Dean Davidson Adresse électronique: ddaids1@cfsan.fda.gov Tél.: 202-418-3163
Innocuité des produits alimentaires	En septembre 2000, la FDA a participé au séminaire de l'USDA/AMS sur l'assistance technique qui traitait de la réglementation des aliments en conserve à faible acidité aux États-Unis.	Ce séminaire de trois jours a servi à présenter les règles de sécurité technique applicables aux aliments en conserve à faible acidité, les procédures d'inspection, les bonnes pratiques de fabrication, le HACCP et des renseignements sur la voie à suivre pour obtenir des informations techniques complémentaires par Internet.	Ukraine	Jeffrey M. Brown Adresse électronique: jbrown1@cfsan.fda.gov Tél.: 202-205-4045

III. Membre: États-Unis

Tableau 3 Assistance technique octroyée aux Membres et aux observateurs ayant engagé le processus d'accession depuis le 1^{er} janvier 1995

<i>Secteur:</i>	<i>Description du programme:</i>	<i>Forme d'assistance:</i>	<i>Octroyée à:</i>	<i>Contacts:</i>
Innocuité des produits alimentaires	En octobre 1996, la FDA a donné un atelier sur les méthodes d'analyse chromatographique utilisées pour les acides aminés et les vitamines. Cet atelier était parrainé par l'Université du Centre du Venezuela.	Atelier	Venezuela	Evelyn Bonnin Adresse électronique: ebonnin@ora.fda.gov Tél.: 404-253-1200 x5210
Innocuité des produits alimentaires	Depuis 1995, la FDA diffuse régulièrement des normes indicatives sur diverses toxines des produits de la mer à des laboratoires de contrôle de l'innocuité des produits alimentaires du monde entier dans le cadre du programme intitulé "Programme des toxines des produits de la mer – Normes indicatives analytiques".	Ces normes, et le soutien technique fréquemment apporté aux laboratoires destinataires, aident d'autres pays à mettre sur pied des programmes fiables pour le contrôle des toxines des produits de la mer et à s'assurer que les règlements adoptés sont fondés sur des données uniformes et cohérentes à l'échelle internationale. La communication de ces normes s'effectue gratuitement.	Argentine, Brunei Darussalam, Chili, Indonésie, Mexique, Chine/RAS de Hong Kong, Pérou, Trinité-et-Tobago, République de Corée, Singapour, Philippines, Turquie.	Sherwood Hall Adresse électronique: shall@cfsan.fda.gov Tél.: 202-205-4818
Innocuité des produits alimentaires	Séminaire du FSIS sur l'inspection des viandes et de la volaille à l'intention de fonctionnaires de gouvernements étrangers.	Formation	75 fonctionnaires de 37 pays en développement	Virginia Olson Adresse électronique: VirginiaOlson@usda.gov Tél.: 202-720-7400
Innocuité des produits alimentaires	Formation donnée à une équipe technique extérieure sur les normes, méthodes et procédures d'inspection employées aux États-Unis pour les céréales.	Formation donnée le 5 juin 2000	Républiques de l'ex-URSS	John B. Pitchford, Director of Office of International Affairs, GIPSA Adresse électronique: jpitchfo@gipsadc.usda.gov Tél.: 202-690-3368

III. Membre: États-Unis

Tableau 3 Assistance technique octroyée aux Membres et aux observateurs ayant engagé le processus d'accession depuis le 1^{er} janvier 1995

<i>Secteur:</i>	<i>Description du programme:</i>	<i>Forme d'assistance:</i>	<i>Octroyée à:</i>	<i>Contacts:</i>
Innocuité des produits alimentaires	Séminaire sur la classification des qualités de blé donné au Centre technique de la GIPSA.	Formation donnée le 16 juin 2000	Liban et Jordanie	John B. Pitchford, Director of Office of International Affairs, GIPSA Adresse électronique: jpitchfo@gipsadc.usda.gov Tél.: 202-690-3368
Innocuité des produits alimentaires	Formation donnée à une équipe technique extérieure et sur les normes, méthodes et procédures d'inspection employées aux États-Unis pour le riz, le blé et le maïs.	Formation donnée le 14 juin 2000	Panama, Nicaragua et Costa Rica	John B. Pitchford, Director of Office of International Affairs, GIPSA Adresse électronique: jpitchfo@gipsadc.usda.gov Tél.: 202-690-3368
Innocuité des produits alimentaires	Formation donnée à une équipe technique extérieure sur l'utilisation d'infrarouges proches pour déterminer la protéine du blé, complétée d'instructions sur le fonctionnement des essais biotechnologiques.	Formation donnée le 20 juin 2000	Taiwan	John B. Pitchford, Director of Office of International Affairs, GIPSA Adresse électronique: jpitchfo@gipsadc.usda.gov Tél.: 202-690-3368
Innocuité des produits alimentaires	Formation donnée à une équipe technique extérieure sur les normes, méthodes et procédures d'inspection employées aux États-Unis pour le blé.	Formation donnée le 22 juin 2000	Chine	John B. Pitchford, Director of Office of International Affairs, GIPSA Adresse électronique: jpitchfo@gipsadc.usda.gov Tél.: 202-690-3368
Innocuité des produits alimentaires	Formation donnée à une équipe extérieure sur les normes et les procédures de commercialisation employées aux États-Unis pour les céréales.	Formation donnée le 20 juillet 2000	Roumanie	John B. Pitchford, Director of Office of International Affairs, GIPSA Adresse électronique: jpitchfo@gipsadc.usda.gov Tél.: 202-690-3368

III. Membre: États-Unis				
Tableau 3 Assistance technique octroyée aux Membres et aux observateurs ayant engagé le processus d'accession depuis le 1^{er} janvier 1995				
<i>Secteur:</i>	<i>Description du programme:</i>	<i>Forme d'assistance:</i>	<i>Octroyée à:</i>	<i>Contacts:</i>
Innocuité des produits alimentaires	Formation donnée à une équipe technique de Tanzanie sur les normes, méthodes et procédures d'inspection employées aux États-Unis pour les céréales.	Formation donnée le 22 août 2000	Kenya et Ouganda	John B. Pitchford, Director of Office of International Affairs, GIPSA Adresse électronique: jpitchfo@gipsadc.usda.gov Tél.: 202-690-3368
Innocuité des produits alimentaires	Formation donnée à une équipe technique extérieure sur les normes, méthodes et procédures d'inspection employées aux États-Unis pour le maïs, le sorgho et le soja.	Formation donnée le 22 août 2000	Mexique	John B. Pitchford, Director of Office of International Affairs, GIPSA Adresse électronique: jpitchfo@gipsadc.usda.gov Tél.: 202-690-3368
Innocuité des produits alimentaires	Formation donnée à une équipe technique extérieure sur les méthodes employées aux États-Unis pour les essais biotechnologiques.	Formation donnée le 1 ^{er} septembre 2000	Corée du Sud	John B. Pitchford, Director of Office of International Affairs, GIPSA Adresse électronique: jpitchfo@gipsadc.usda.gov Tél.: 202-690-3368
Innocuité des produits alimentaires	Formation donnée à une équipe technique extérieure sur les normes, méthodes et procédures d'inspection employées aux États-Unis pour les céréales.	Formation donnée le 6 décembre 2000	Bulgarie	John B. Pitchford, Director of Office of International Affairs, GIPSA Adresse électronique: jpitchfo@gipsadc.usda.gov Tél.: 202-690-3368
Innocuité des produits alimentaires	Formation donnée à une équipe technique extérieure sur les normes, méthodes et procédures d'inspection employées aux États-Unis pour les céréales.	Formation donnée le 26 février 2001	Tunisie	John B. Pitchford, Director of Office of International Affairs, GIPSA Adresse électronique: jpitchfo@gipsadc.usda.gov Tél.: 202-690-3368

III. Membre: États-Unis**Tableau 3 Assistance technique octroyée aux Membres et aux observateurs ayant engagé le processus d'accession depuis le 1^{er} janvier 1995**

<i>Secteur:</i>	<i>Description du programme:</i>	<i>Forme d'assistance:</i>	<i>Octroyée à:</i>	<i>Contacts:</i>
Innocuité des produits alimentaires	Formation donnée à une équipe technique extérieure sur les méthodes employées pour les essais biotechnologiques.	Formation donnée le 2 mars 2001	Corée du Sud	John B. Pitchford, Director of Office of International Affairs, GIPSA Adresse électronique: jpitchfo@gipsadc.usda.gov Tél.: 202-690-3368
Innocuité des produits alimentaires	Formation donnée à une équipe technique de la République de Géorgie sur les normes, méthodes et procédures d'inspection employées aux États-Unis pour le blé et le maïs.	Formation donnée le 2 mars 2001	Ukraine	John B. Pitchford, Director of Office of International Affairs, GIPSA Adresse électronique: jpitchfo@gipsadc.usda.gov Tél.: 202-690-3368