

ORGANISATION MONDIALE DU COMMERCE

G/SPS/GEN/181/Add.3
19 juin 2003

(03-3273)

Comité des mesures sanitaires et phytosanitaires

Original: anglais

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

Communication des États-Unis

Addendum

Introduction

Le présent document recense et décrit les activités d'assistance technique liée aux mesures SPS fournies par les États-Unis aux Membres pendant la période 2002/2003. Les États-Unis appellent l'attention sur les documents G/SPS/GEN/181, G/SPS/GEN/181/Add.1 et G/SPS/GEN/181/Add.2, qui concernent l'assistance technique des États-Unis liée aux mesures SPS pour les années antérieures.

Loi sur le bioterrorisme

En novembre 2002, l'Office de contrôle des médicaments et des produits alimentaires (FDA) a présenté au Comité SPS de l'OMC une information détaillée concernant l'application de la Loi de 2002 sur le bioterrorisme. L'assistance technique aux pays qui pourraient avoir besoin d'aide pour apporter les changements liés à cette loi est à l'étude.

Institut interaméricain de coopération pour l'agriculture (IICA)

En août 2002, le Ministère de l'agriculture des États-Unis (USDA), travaillant en coopération avec l'IICA, a versé une contribution financière pour permettre à deux représentants de pays membres de l'IICA, un pays d'Amérique latine et un pays des Caraïbes, d'assister à une série de réunions du Comité SPS de l'OMC à Genève. Cette contribution vient à l'appui des efforts déployés par les membres de l'IICA pour promouvoir une réglementation SPS de caractère scientifique et le développement d'un secteur agricole compétitif dans tout l'hémisphère. Les représentants vont contribuer de façon décisive à renforcer la participation des pays membres de l'IICA au processus SPS de l'OMC. Le programme de l'USDA finance la participation de représentants de l'IICA à quatre réunions SPS de l'OMC: novembre 2002, mars, juin et novembre 2003. Les États-Unis, l'IICA et d'autres pays étudient actuellement les moyens d'étendre le programme au-delà de l'année 2003.

On trouvera ci-après quelques exemples d'activités d'assistance technique des États-Unis au cours de l'année écoulée:

Barbade

En février 2003, des fonctionnaires de la Barbade ont participé, avec l'aide financière du FDA, à un cours d'évaluation sur l'innocuité des produits alimentaires. Les concepts traités dans ce cours étaient axés sur l'élaboration et le soutien de cadres réglementaires et de systèmes de garantie de l'innocuité appropriés. Ce projet répond en partie à la demande d'assistance technique présentée par la Barbade au Comité le 5 février 2003 (G/SPS/GEN/295/Add.30). La Barbade a indiqué que la

formation concernant les aspects microbiologiques de l'innocuité des produits et la santé animale étaient deux types d'assistance technique dont elle avait besoin.

Costa Rica

Le 10 janvier 2003, le FDA a présenté un atelier sur la réglementation des États-Unis concernant les additifs alimentaires, organisé par le Ministère de la santé costaricain. Cet atelier de formation sur les règlements et procédures du FDA destinés à assurer l'innocuité des additifs alimentaires était destiné à 75 scientifiques et représentants de l'industrie du Costa Rica. Le 1^{er} mai 2003, le laboratoire d'analyse des fruits de mer de Washington a envoyé des saxitoxines devant servir de normes de référence au Costa Rica dans son industrie naissante des mollusques et coquillages. Ces deux projets satisfont en partie la demande d'assistance technique du Costa Rica sous forme de formation concernant l'innocuité des produits alimentaires présentée dans son document (G/SPS/GEN/295/Add.29) publié le 10 décembre 2002.

Guatemala

En mai 2002, le Service de contrôle de l'innocuité et d'inspection des produits alimentaires (FSIS) de l'USDA a présenté à l'Université de Porto Rico (UPR) la première version en langue espagnole de son cours de formation aux méthodes d'inspection des viandes et de la volaille (y compris les HACCP), à l'intention de fonctionnaires étrangers. Du 5 au 10 août 2002, le FDA, en coopération avec le campus universitaire Mayaguez, a financé le deuxième cours élémentaire de microbiologie intitulé: "Réglementation: analyse critique des méthodes des laboratoires d'analyse à l'intention des microbiologistes alimentaires". La formation s'inscrivait dans le cadre d'un mémorandum d'accord conclu entre le FDA, l'USDA/FSIS et l'UPR, en liaison avec le Réseau interaméricain des laboratoires d'analyse des produits alimentaires. Ces projets satisfont en partie la demande d'assistance technique sous forme de formation concernant l'innocuité des produits alimentaires présentée par le Guatemala dans son document (G/SPS/GEN/295/Add.22), publié le 30 juillet 2002.

Afrique subsaharienne

En mai 2003, quatre Africains titulaires d'une bourse Cochran ont suivi aux États-Unis un programme de formation relatif aux produits alimentaires. Un spécialiste de la protection phytosanitaire du Ministère sénégalais de l'agriculture a étudié la qualité des cultures horticoles à l'université de Géorgie, à Tifton. Un ingénieur en techniques alimentaires du Centre national de recherche en technologie alimentaire du Botswana a participé à l'université A & M du Texas à un cours de brève durée sur les graisses et la santé – traitement et produits. Deux représentants de minoteries privées du Kenya et du Nigéria ont participé dans le Dakota du Nord et le Minnesota à un programme de formation Cochran sur l'usinage du blé et la qualité du blé.

Asie

En janvier 2003, le Bureau du Codex des États-Unis a financé deux ateliers techniques en Inde et à Hong Kong à l'intention de spécialistes des secteurs public et privé. En Inde, l'atelier accueillait des participants de différents ministères indiens et des représentants de sociétés et d'associations professionnelles indiennes de l'industrie alimentaire. Plus de 160 participants, dont environ un tiers venus d'organismes officiels, ont assisté aux séances. Les sujets traités étaient les suivants:

organisation du Codex aux États-Unis; rôle de l'industrie américaine dans le Codex des États-Unis; fonctionnement du Codex en Inde et création d'un Comité national indien du Codex; l'OMC (SPS et OTC) et l'évaluation des risques dans le Codex.

Le séminaire de formation à Hong Kong portait sur l'OMC/l'évaluation des risques, les principes généraux et les principes pratiques d'analyse des risques, l'équivalence et la traçabilité. Les participants venaient des pays suivants: Cambodge, Chine, Corée du Sud, Hong Kong, Indonésie, Japon, Laos, Mongolie, Philippines, Singapour, Thaïlande et Viet Nam.

III. Membre: États-Unis				
Tableau 1 - Assistance technique octroyée aux Membres: 2002/2003				
<i>Secteur</i>	<i>Description du programme</i>	<i>Forme d'assistance</i>	<i>Octroyée à</i>	<i>Contacts</i>
Santé des animaux	Le Service agricole étranger (FAS) a affecté des ressources financières à l'assistance technique et à la formation professionnelle en matière de santé des animaux et de surveillance vétérinaire pour la Yougoslavie, pour l'exercice financier 2003.	Formation au diagnostic clinique des maladies inscrites dans la Liste A de l'OIE; formation en matière de déclaration et de surveillance, d'épidémiologie et de transmission des maladies inscrites dans la Liste A de l'OIE; formation en immunologie et diagnostic moléculaire. Le FAS et l'APHIS travaillent ensemble à mettre au point les modules de formation.	Yougoslavie	dan.sheesley@usda.gov
Santé des animaux	L'APHIS-Vienne travaille en collaboration avec le FAS-Vienne, le personnel de l'ambassade des États-Unis en Bosnie et l'Université d'État du Colorado. Une réunion de planification initiale s'est tenue du 20 au 24 janvier à Sarajevo (Bosnie).	Financement d'une station de quarantaine vétérinaire et d'un laboratoire de niveau III pour contribuer à remédier aux lacunes des déclarations des cas de peste porcine classique.	Bosnie-Herzégovine	dan.sheesley@usda.gov
Santé des animaux	Le 16 août 2002, l'USDA-APHIS a agréé quatre demandes de formation relative à la santé des animaux.	Cours de formation en espagnol du FAD à Plum Island, New York, du 18 au 27 septembre 2002.	Paraguay, Uruguay et Argentine	Eric.Hoffman@usda.gov
Santé des animaux	Pendant la semaine du 24 février, une équipe de l'USDA s'est rendue en Serbie et au Monténégro en vue d'organiser en juin à Belgrade un cours d'épidémiologie animale.	Le cours sera fondé sur un modèle mis au point par le Centre d'épidémiologie et de santé animale de l'APHIS pour répondre aux besoins des pays en développement et encourager le commerce mutuel des animaux et des produits animaux.	Serbie-et-Monténégro	James.Sime@fas.usda.gov
Préservation des végétaux	Du 3 au 10 mars, le programme innocuité des produits alimentaire/devises du FAS/ICD a négocié un programme de travail et un budget pour la première année complète d'un programme de recherche de l'USDA mené en collaboration avec le Plant Genetic Resources Center (centre de ressources phytogénétiques) de Kandy.	Douze projets, financés par les recettes en monnaie locale de programmes PL 480 conduits avec Sri Lanka, portaient sur les thèmes suivants: résistance du riz aux maladies, microrepropagation des cultures fruitières, amélioration de la phytoquarantaine.	Sri Lanka	James.Stevenson@fas.usda.gov

III. Membre: États-Unis

Tableau 1 - Assistance technique octroyée aux Membres: 2002/2003

<i>Secteur</i>	<i>Description du programme</i>	<i>Forme d'assistance</i>	<i>Octroyée à</i>	<i>Contacts</i>
Préservation des végétaux, santé des animaux et innocuité des produits alimentaires	En mars 2003, le FAS/ICD a offert un programme d'échange universitaire (FEP) axé sur l'agronomie, en sus de l'orientation traditionnelle du FEP vers l'économie agricole, l'industrie agricole et le droit agraire.	Programme américain de cinq mois contribuant à développer les compétences de recherche et les compétences pédagogiques dans les domaines suivants: santé des animaux, préservation des végétaux, qualité des produits alimentaires, inspection des produits alimentaires, mesures phytosanitaires, calibrage et normalisation.	Serbie, Ukraine, Kazakhstan, Russie et Ouzbékistan	Amy.Freitas@fas.usda.gov et Ed.Gerard@fas.usda.gov
Innocuité des produits alimentaires	Le 3 mai, le FAS/ICD a conduit, en collaboration avec le groupe consultatif HACCP, un atelier de formation de quatre jours à l'intention de spécialistes du traitement des viandes et des inspecteurs des viandes.	L'atelier portait sur les sujets suivants: élaboration d'un plan de base HACCP, mise en œuvre et maintenance, y compris programmes PNEH, analyses de dépistage d' <i>E. coli</i> et de salmonelle, et respect des normes de qualité en matière d' <i>E. coli</i> et de salmonelle. La formation portait aussi sur le rôle, les fonctions et les responsabilités des fonctionnaires d'inspection et du personnel des usines roumaines dans un environnement PR/HACCP; elle était destinée aux fonctionnaires des services d'inspection et aux représentants de l'industrie roumaine. L'équipe a procédé à un examen des installations de traitement des viandes.	Roumanie	Brain.guse@fas.usda.gov
Santé des animaux	Du 17 au 19 avril, le programme Cochran a dispensé une formation sur le bétail transgénique au vétérinaire principal de la coopérative des producteurs laitiers de Tashkent et au directeur de la coopérative laitière de Tashkent.	Le programme comprenait un atelier sur la génétique bovine au South Central College du Minnesota; un atelier en Californie sur les méthodes permettant d'accroître la variance génétique, l'amélioration de la fertilité des troupeaux, la composition des rations alimentaires et le contrôle des aliments pour animaux; et des visites de fermes laitières et d'exploitations privées pour observer la production de bétail du point de vue du commerce du bétail et des produits du bétail.	Ouzbékistan	Gretchen.Hopley@fas.usda.gov

III. Membre: États-Unis				
Tableau 1 - Assistance technique octroyée aux Membres: 2002/2003				
<i>Secteur</i>	<i>Description du programme</i>	<i>Forme d'assistance</i>	<i>Octroyée à</i>	<i>Contacts</i>
Préservation des végétaux, santé des animaux et innocuité des produits alimentaires	Du 4 au 11 mai, le FAS/ICD a interviewé des candidats de Serbie-et-Monténégro à une formation de quatre semaines dispensée par des agronomes dans trois universités des États-Unis (Université d'État de l'Iowa, Université A&M du Texas et Université de Californie/Davis).	Les agronomes ont mis l'accent sur des sujets comme la santé des animaux/des végétaux et l'innocuité des produits alimentaires, dans le cadre d'un projet de recherche et de renforcement des capacités commerciales financé par l'Agence des États-Unis pour le développement international.	Serbie-et-Monténégro	Clemen.Gehlhar@fas.usda.gov
Santé des animaux	Du 12 au 21 mars 2003, l'APHIS a pris en charge les frais d'un ingénieur de la Division de la santé des végétaux d'El Salvador pour suivre une formation sur la génétique animale en El Salvador.	Séminaire de formation.	El Salvador	gtween@aphisquate.com
Santé des animaux	L'APHIS a affecté des ressources financières pour contribuer à la création d'un centre d'épidémiologie en Bosnie-Herzégovine. Le Center for Epidemiology and Animal Health de l'APHIS et l'Université du Colorado sont responsables du projet.	Atelier et séminaires de formation.	Bosnie-Herzégovine	dan.Sheesley@usda.gov
Préservation des végétaux	Du 29 mars au 11 avril, le Service agricole étranger a financé un programme conçu par l'Université d'État de l'Iowa en faveur d'un membre d'une association agricole d'Afrique du Sud pour s'initier aux normes de traitement industriel et à la qualité des facteurs de production agricole aux États-Unis.	Formation et visites sur place d'observation.	Afrique du Sud	Don.Evans@usda.gov
Innocuité des produits alimentaires	Du 31 mars au 12 avril, le Service agricole étranger a aidé sept entreprises brésiliennes à améliorer leurs installations de la chaîne du froid pour maintenir les qualités marchandes des produits thermosensibles.	Formation technique relative à la chaîne du froid.	Brésil	Ellen.McCloskey@usda.gov

III. Membre: États-Unis**Tableau 1 - Assistance technique octroyée aux Membres: 2002/2003**

<i>Secteur</i>	<i>Description du programme</i>	<i>Forme d'assistance</i>	<i>Octroyée à</i>	<i>Contacts</i>
Préservation des végétaux	Du 26 au 28 mars, le Service agricole étranger a pris en charge les frais d'une délégation de l'industrie des semences d'Afrique de l'Ouest au troisième congrès annuel de l'Association africaine du commerce des semences (AFSTA) à Nairobi. Les Africains de l'Ouest ont travaillé en réseau avec les membres de l'AFSTA au service des négociants privés en facteurs de production agricole.	Formation en atelier.	Pays d'Afrique de l'Ouest	Michah.Rosenblum@usda.gov
Préservation des végétaux	Du 23 au 29 juin 2002, l'APHIS/PPQ Miami a dispensé une formation en matière de traitement phytosanitaire et de traitement de phytoquarantaine à des employés du Ministère jamaïcain de la santé.	Le PPQ a dispensé une formation à deux Jamaïcains sur les questions de quarantaine relatives aux voyageurs et aux aéronefs, au fret aérien et au fret maritime. L'enseignement comportait aussi une information sur la désinfection et l'inspection phytosanitaire.	Jamaïque	Elba.quintero@usda.gov
Préservation des végétaux	Du 5 au 17 août 2002, le FAS/ITP, le FSIS et l'APHIS ont organisé une visite de formation pour quatre techniciens chinois.	Atelier de formation destiné à renforcer la coopération entre les États-Unis et la Chine pour lutter contre la maladie du charbon du blé. Le groupe a visité des exploitations céréalières et des centres de traitement des céréales. Le voyage d'étude comprenait aussi une information sur le processus d'inspection du blé aux États-Unis.	Chine	Cina Radler Courrier électronique: cina.radler@fas.usda.gov
Innocuité des produits alimentaires	Du 5 au 17 août 2002, quatre techniciens yougoslaves ont suivi aux États-Unis un programme de formation Cochran sur l'évaluation des risques présentés par les agents pathogènes d'origine alimentaire.	Cours de formation sur l'évaluation des risques.	Yougoslavie	Ellen.mccloskey@fas.usda.gov

III. Membre: États-Unis				
Tableau 1 - Assistance technique octroyée aux Membres: 2002/2003				
<i>Secteur</i>	<i>Description du programme</i>	<i>Forme d'assistance</i>	<i>Octroyée à</i>	<i>Contacts</i>
Innocuité des produits alimentaires	Le 10 mars 2003, deux ingénieurs de l'industrie alimentaire du Botswana et un consultant sud-africain en matière de traitement des produits alimentaires ont suivi un programme de trois semaines sur le traitement du lait de soja et des succédanés des produits laitiers.	Conçu par l'Université de l'Illinois, le programme vise à étendre la gamme des produits du soja disponibles en Afrique australe et à fournir une alimentation de plus grande valeur nutritive aux personnes atteintes du VIH/SIDA.	Botswana	Don.Evans@usda.gov
Innocuité des produits alimentaires	Depuis 2001, le FDA, en collaboration avec le Joint Institute for Food Safety and Applied Nutrition (JIFSAN) de l'Université du Maryland, tient le "Food Safety Risk Analysis Clearinghouse". Ce centre d'échanges diffuse les dernières méthodes et pratiques d'analyse des risques et encourage l'utilisation des mêmes techniques et d'un même langage entre les divers pays. En outre, il facilite la mise en place par les pays en développement de mesures SPS fondées sur les preuves scientifiques et l'analyse des risques en matière de produits alimentaires. Les adresses électroniques du centre d'échange et des opportunités de formation connexes sont: www.foodriskclearinghouse.umd.edu et www.jifsan.umd.edu/pro_training.htm , respectivement.	Centre Internet d'échange d'informations et opportunités connexes de formation sur le terrain à tous les aspects de l'analyse des risques. Le centre JIFSAN d'analyse des risques travaille en coopération avec l'OMS et l'OPS.	Tous pays intéressés	Wesley Long Courrier électronique: wlong@cfsan.fda.gov Tél.: 301-436-1673

III. Membre: États-Unis

Tableau 1 - Assistance technique octroyée aux Membres: 2002/2003

<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 mai 2002, l'USDA/FSIS a présenté à l'Université de Porto Rico la première version en espagnol de sa formation aux méthodes d'inspection des viandes et de la volaille (y compris les HACCP) à l'intention de fonctionnaires étrangers.	Formation aux méthodes d'inspection des abattoirs; HACCP; lois et règlements de l'USDA (FSIS, APHIS) et du FDA sur l'innocuité des produits alimentaires; programmes de mise en conformité et de contrôle en matière d'hygiène et de résidus dans la viande, la volaille et le lait; modes opératoires normalisés en vue de la réduction de la teneur en agents pathogènes et de l'hygiène; évaluation des risques; certification des exportations; inspection des installations de transformation et des installations de vente au détail.	31 participants des pays suivants: Argentine, Chili, Colombie, Costa Rica, Équateur, Guatemala, Mexique, Panama, Paraguay, Pérou et République dominicaine	Margaret McDaniel Courrier électronique: Margaret.McDaniel@fas.usda.gov Tél.: 202-690-1734 Ana Haydee Fernandez Courrier électronique: afernandez@cvm.fda.gov Tél.: 301-827-6981
Innocuité des produits alimentaires	Du 11 au 18 mai 2002, le FDA/Center for Food Safety and Applied Nutrition (CFSAN)-Office of Plant and Dairy Foods and Beverages (OPDFB) a organisé à San José (Costa Rica), en anglais et en espagnol, un cours de formation international sur les règles de bonnes pratiques agricoles, en vue de l'élaboration de cours de formation des formateurs sur les règles de bonnes pratiques agricoles et les règles de bonnes pratiques de fabrication.	Aperçu des programmes relatifs à l'innocuité des produits alimentaires aux États-Unis, anatomie des foyers de contamination et épidémiologie, enquêtes de traçabilité et enquêtes dans les exploitations, qualité de l'eau, conception des puits, pratiques post-récolte et enseignement des bonnes pratiques sanitaires et d'hygiène. Études de cas sur la production de fraises, de coriandre et de mangues. Conférenciers additionnels du Costa Rica (milieux universitaires, administration publique et milieux professionnels).	150 participants du Costa Rica, du Belize, de la Bolivie et du Pérou	Andreas Keller Courrier électronique: andreas.keller@cfsan.fda.gov Tél.: 301-436-2029
Innocuité des produits alimentaires	En mai 2002, le FDA/CFSAN/OC/DCP a envoyé en République de Corée deux experts du programme relatif aux mollusques et coquillages.	Évaluation de la zone d'élevage, patrouilles de surveillance et protection phytosanitaire du programme sanitaire coréen d'élevage de mollusques et coquillages.	Corée	Paul DiStefano Courrier électronique: pdistefa@cfsan.fda.gov Tél.: 301-436-1410

III. Membre: États-Unis				
Tableau 1 - Assistance technique octroyée aux Membres: 2002/2003				
<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 2002, le Programme de développement du droit commercial du Ministère du commerce a accueilli aux États-Unis un groupe de dix spécialistes de la normalisation de l'Organisation égyptienne de normalisation et de contrôle de la qualité pour une tournée de consultation visant à évaluer le système américain d'élaboration, de réglementation et de certification des normes SPS.	La formation a facilité l'établissement de relations entre fonctionnaires égyptiens et fonctionnaires des États-Unis, et a fait connaître à l'Égypte les avantages du régime de normalisation américain.	Égypte	Geneva Pham Courrier électronique: gpham@doc.gov Tél.: 202-482-9029
Innocuité des produits alimentaires	En juin 2002, le Southwest Import District (FDA-ORA-SWID) du FDA a présenté un séminaire au cours du Séminaire sur le marché mondial des produits alimentaires organisé par Bancomex à Mexico (Mexique).	Importation aux États-Unis de produits mexicains assujettis à la réglementation du FDA.	150 participants des pays suivants: Mexique, Guatemala, Brésil, Argentine. Représentants de pays développés: Canada, Singapour, Japon, Pays-Bas, Espagne, UE	Julio Salazar Courrier électronique: jsalazar@ora.fda.gov Tél.: 956-729-9691
Innocuité des produits alimentaires	Le 21 juin 2002, le FDA/ORA a fait une conférence au cours d'une réunion organisée par El Consejo Mejicano de Comercio Exterior (COMCE) à Mexico (Mexique) sur le thème: "Moyens d'assurer le respect des règles du FDA dans les exportations mexicaines aux États-Unis".	Importation aux États-Unis de produits mexicains assujettis à la réglementation du FDA: information à l'intention des petits producteurs, des entreprises de conditionnement et des transporteurs.	35 participants du Mexique	Julio Salazar Courrier électronique: jsalazar@ora.fda.gov Tél.: 956-729-9691

III. Membre: États-Unis**Tableau 1 - Assistance technique octroyée aux Membres: 2002/2003**

<i>Secteur</i>	<i>Description du programme</i>	<i>Forme d'assistance</i>	<i>Octroyée à</i>	<i>Contacts</i>
Innocuité des produits alimentaires	Du 15 au 19 juillet 2002, le FDA/CFSAN-OPDFB et le Bureau de l'application de la réglementation ont organisé à Uruapan, dans le Michoacan (Mexique), un cours sur l'inspection des exploitations agricoles, à l'intention de fonctionnaires et d'universitaires.	Formation pratique sur les bonnes pratiques agricoles et les bonnes pratiques de fabrication et sur le rôle de la microbiologie et de l'épidémiologie dans les enquêtes épidémiologiques, les inspections de dépistage et les enquêtes dans les exploitations agricoles, en vue de donner les connaissances élémentaires nécessaires pour comprendre les méthodes et les procédures d'enquête des États-Unis et du Mexique.	30 participants du Mexique	Sherri McGarry Courrier électronique: sherri.mcgarry@cfsan.fda.gov Tél.: 301-436-2084
Innocuité des produits alimentaires	En juillet 2002, le FDA/CFSAN/OC/DCP a envoyé un expert des techniques de laboratoire au Chili.	Évaluation de six laboratoires d'analyse fonctionnant en liaison avec le programme de contrôle de la salubrité des mollusques et coquillages au Chili.	Chili	Linda Chandler Courrier électronique: lchandler@cfsan.fda.gov Tél.: 301-436-2151
Innocuité des produits alimentaires	En juillet 2002, le FDA/CFSAN/OC/DCP a organisé à College Park, dans le Maryland, un cours de formation aux techniques de surveillance des lieux d'élevage de crustacés et mollusques.	Formation pratique et administrative sur toutes les obligations en matière de patrouilles de surveillance prévues par le programme national de contrôle sanitaire des mollusques et coquillages.	3 fonctionnaires mexicains	Miriam D. Stuckey Courrier électronique: mstuckey@cfsan.fda.gov Tél.: 301-436-2148
Innocuité des produits alimentaires	En juillet 2002, le FDA/CFSAN/OC/DCP a présenté aux représentants de l'industrie des fruits de mer et au Département de la santé du Taipei un exposé sur la réglementation HACCP et la réglementation des importations de fruits de mer aux États-Unis.	Voyage d'observation de trois semaines dans les usines de traitement des fruits de mer, avec la collaboration de personnel des services nationaux et locaux de la santé. Exposé d'une journée au siège du Département de la santé, suivi par des visites dans les usines.	Taipei, 80 personnes, dont environ la moitié du secteur de l'industrie et la moitié d'organismes officiels (locaux et nationaux)	Gregg Small Courrier électronique: gsmall@cfsan.fda.gov Tél.: 301-436-2320

III. Membre: États-Unis				
Tableau 1 - Assistance technique octroyée aux Membres: 2002/2003				
<i>Secteur</i>	<i>Description du programme</i>	<i>Forme d'assistance</i>	<i>Octroyée à</i>	<i>Contacts</i>
Innocuité des produits alimentaires	Du 15 au 19 juillet 2002, le FDA/CFSAN/OPDFB et le Joint Institute for Food Safety and Applied Nutrition (JIFSAN) ont organisé un cours de formation de formateurs sur les BPA et les BPF pour la production primaire, à Santo Domingo (République dominicaine), avec le concours de l'IICA et du Ministère dominicain de l'agriculture.	Aperçu des programmes de contrôle de l'innocuité des produits alimentaires aux États-Unis, anatomie des foyers de contamination et épidémiologie, inspections de dépistage et inspection des exploitations, qualité de l'eau, pratiques post-récolte, enseignement des bonnes pratiques sanitaires et d'hygiène, lois et règlements relatifs à l'alimentation, manière d'élaborer un cours de formation bien conçu. Études de cas sur la production de fraises et de mangues, et sur la santé et l'hygiène des travailleurs. Un conférencier de l'OPS a mis l'accent sur les questions spécifiques de santé et d'hygiène des travailleurs en République dominicaine.	50 participants de la République dominicaine	Julie Schrimpf Courrier électronique: julie.schrimpf@cfsan.fda.gov Tél.: 301-436-2031
Innocuité des produits alimentaires	Du 1 ^{er} août au 1 ^{er} décembre 2002, le programme America Fellows du FDA a dispensé une assistance technique en matière de réglementation et de science des produits alimentaires, en s'appuyant sur la coopération bilatérale pour promouvoir l'innocuité des produits alimentaires et la santé humaine au Mexique, en particulier en ce qui concerne la réduction des risques liés aux maladies d'origine alimentaire dans les aliments prêts à consommer et les produits végétaux frais.	Le Docteur Keller a travaillé avec des fonctionnaires mexicains de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios et du Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria; il a traité de nombreuses questions touchant l'agriculture, le traitement des produits agricoles et la santé publique: contamination des produits frais, BPA, BPF, élaboration de lignes directrices pour évaluer la compétence des évaluateurs extérieurs et projet de normes minimales. Le Docteur Keller a aussi donné de nombreux cours de brève durée sur les lois et règlements des États-Unis en matière de produits alimentaires, les BPA, les BPF, l'analyse des risques liés à la salubrité des produits alimentaires et les analyses microbiologiques.	50 participants du Mexique	Andreas Keller Courrier électronique: andreas.keller@cfsan.fda.gov Tél.: 301-436-1907

III. Membre: États-Unis

Tableau 1 - Assistance technique octroyée aux Membres: 2002/2003

<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 août 2002, le FDA/CFSAN a envoyé des représentants à Bangkok (Thaïlande), à la consultation mixte d'experts FAO/OMS sur la caractérisation des risques de <i>Campylobacter spp.</i> dans les poulets à griller et de <i>Vibrio spp.</i> dans les fruits de mer.	Examen critique des documents rédigés par les groupes de rédaction <i>ad hoc</i> de la consultation d'experts. Les participants étaient les secrétariats du Codex, de l'OMS et de la FAO et des spécialistes de l'évaluation des risques.	Thaïlande, Brésil, Chili, Maroc, Inde. Pays développés présents: Canada, Royaume-Uni, Nouvelle-Zélande, Danemark, Japon, Australie, Pays-Bas, France	Marianne Miliotis Courrier électronique: mmilioti@cfsan.fda.gov Tél.: 301-436-1933
Innocuité des produits alimentaires	Projet 83484 en cours sur les normes 1 en matière de saxitoxines.	Saxitoxines des navires-laboratoires d'analyse des fruits de mer de Washington, du FDA/CFSAN, en tant que normes de référence devant être utilisées par les pays développés et les pays en développement possédant une industrie des coquillages et mollusques pour se conformer aux prescriptions des États-Unis.	Chili, Philippines, Mexique, Costa Rica, République slovaque	Sherwood Hall Courrier électronique: shall@cfsan.fda.gov Tél.: 301-210-2160
Innocuité des produits alimentaires	Du 5 au 10 août 2002, le deuxième cours de microbiologie élémentaire intitulé: "Regulatory Science: Critical Thinking in Analytical Laboratory Procedures for Food Microbiologists" (Réglementation: analyse critique des procédures de laboratoire à l'intention des microbiologistes alimentaires) s'est tenu au campus Mayaguez de l'Université de Porto Rico (UPR). La formation s'insérait dans le cadre du mémorandum d'accord conclu entre le FDA, l'USDA/FSIS et l'UPR, en liaison avec le Réseau interaméricain des laboratoires d'analyse des produits alimentaires; il était donné par le FDA/Office of International Programs.	L'accent était mis sur la formation des formateurs en matière de procédures des laboratoires d'analyse microbiologique des produits alimentaires, y compris: analyse et déclaration des données à l'appui des mesures de réglementation; procédures concernant certains agents pathogènes; incidences réglementaires; analyse d'échantillons alimentaires pour la détection d'altérations; isolation et identification de micro-organismes et de produits microbiens ayant des incidences sur la santé publique; assurance qualité et méthodes normalisées concernant les agents pathogènes désignés d'origine alimentaire; précautions de sécurité dans les laboratoires et contrôles écologiques. L'enseignement était donné par des experts du FDA/CFSAN, du FDA/Office of Regulatory Affairs (ORA), de l'USDA/FSIS et de l'UPR.	21 participants des pays suivants: Argentine, Bolivie, Colombie, Costa Rica, Équateur, El Salvador, Guatemala, Honduras, Nicaragua, Panama, Paraguay, Pérou, République dominicaine, Uruguay et Venezuela (universitaires et techniciens de laboratoire donnant des cours de microbiologie alimentaire et assurant la formation de microbiologistes alimentaires et de techniciens de laboratoire)	Barbara Ward-Groves Courrier électronique: bgroves@oc.fda.gov Tél.: 301-827-0029

III. Membre: États-Unis				
Tableau 1 - Assistance technique octroyée aux Membres: 2002/2003				
<i>Secteur</i>	<i>Description du programme</i>	<i>Forme d'assistance</i>	<i>Octroyée à</i>	<i>Contacts</i>
Innocuité des produits alimentaires	Du 19 au 23 août 2002, le FDA/CFSAN-OPDFB a organisé à Colima (Mexique) un cours sur l'inspection des exploitations agricoles, à l'intention de fonctionnaires et d'universitaires.	Formation pratique sur les BPA et les BPF et sur le rôle de la microbiologie et de l'épidémiologie dans les enquêtes épidémiologiques, les inspections de dépistage et les enquêtes dans les exploitations agricoles en vue de donner les connaissances élémentaires nécessaires pour comprendre les méthodes et les procédures d'inspection et d'enquête des États-Unis et du Mexique.	30 participants du Mexique	Sherri McGarry Courrier électronique: sherri.mcgarry@cfsan.fda.gov Tél.: 301-436-2084
Innocuité des produits alimentaires	Du 26 au 30 août 2002, le FDA/CFSAN-OPDFB et le JIFSAN ont organisé à Puebla (Mexique) un cours de formation de formateurs sur les GAP/GMP, avec le Secrétariat à l'agriculture, à l'élevage, au développement rural, à la pêche et à l'alimentation et la Commission fédérale de protection contre les risques sanitaires.	Aperçu des programmes de contrôle de l'innocuité des produits alimentaires aux États-Unis, lois et règlements relatifs à l'alimentation, anatomie des foyers de contamination et épidémiologie, inspections de dépistage et inspection des exploitations, qualité de l'eau, pratiques post-récolte, enseignement des bonnes pratiques sanitaires et d'hygiène et manière d'élaborer un cours de formation bien conçu. Études de cas sur la production de fraises et de mangues, la santé et l'hygiène des travailleurs et les méthodes de production des produits frais en situation concrète.	50 participants du Mexique	Daniel Trachewsky Courrier électronique: Daniel.trachewsky@cfsan.fda.gov Tél.: 301-436-1907 Andreas Keller Courrier électronique: andreas.keller@cfsan.fda.gov Tél.: 301-436-1907
Innocuité des produits alimentaires	Du 15 au 19 septembre 2002, le FDA/CFSAN a envoyé un conférencier à l'atelier de l'OCDE sur l'évaluation de l'innocuité des nouveaux produits alimentaires destinés à la consommation humaine et à la consommation animale, qui s'est tenu à Moscou (Russie).	Formation pratique à l'évaluation de l'innocuité des aliments, à l'aide d'une étude de cas élaborée par Health Canada, pour le compte de l'OCDE. Le représentant du FDA était un des quatre animateurs internationaux envoyés pour la formation (avec deux homologues du Canada et un des Pays-Bas).	40 participants des pays suivants: Fédération de Russie, Arménie, Bélarus, Géorgie, Estonie, Lettonie, Lituanie, Ouzbékistan République de Moldova, République du Kazakhstan, République du Tadjikistan, Ukraine	Linda Kahl Courrier électronique: Linda.kahl@cfsan.fda.gov Tél.: 202-418-3101

III. Membre: États-Unis

Tableau 1 - Assistance technique octroyée aux Membres: 2002/2003

<i>Secteur</i>	<i>Description du programme</i>	<i>Forme d'assistance</i>	<i>Octroyée à</i>	<i>Contacts</i>
Innocuité des produits alimentaires	Du 9 au 13 septembre 2002, le FDA/CFSAN/OPDFB et ORA/SWID ont présenté un cours de formation de formateurs sur les l'inspection des exploitations agricoles et les BPA, à Ensenada, Baja California (Mexique).	Formation pratique sur les BPA, les BPF et le rôle de la microbiologie et de l'épidémiologie dans les enquêtes épidémiologiques, les inspections de dépistage et l'inspection des exploitations agricoles, en vue d'acquérir les connaissances élémentaires permettant de comprendre les méthodes et les procédures d'enquête des États-Unis et du Mexique.	Mexique	Andreas Keller Courrier électronique: andreas.keller@cfsan.fda.gov Tél.: 301-436-1907 Bob Deininger Courrier électronique: bdeininger@ora.fda.gov Tél.: 214-253-5283
Innocuité des produits alimentaires	En septembre 2002, le personnel du FDA/CFSAN spécialiste de l'innocuité des produits alimentaires a organisé un voyage en Europe de l'Est (Varsovie, Pologne; Budapest, Hongrie; Prague, République tchèque) sur le thème de l'innocuité de ces produits. Les participants étaient des fonctionnaires et des représentants de l'industrie et des milieux universitaires.	Séminaires sur l'infrastructure du contrôle de l'innocuité des produits alimentaires aux États-Unis, avec débats d'experts sur les mesures de lutte contre le terrorisme aux États-Unis, les lignes directrices en matière de sécurité alimentaire et les règlements relatifs au bioterrorisme.	100 à 150 participants à chaque séminaire, venus essentiellement de Pologne, de République tchèque et de Hongrie; les participants venaient de 33 pays au total	Camille Brewer Courrier électronique: cbrewer@cfsan.fda.gov Tél.: 301-436-1574
Innocuité des produits alimentaires	En octobre 2002, le FDA/CFSAN/OC/DCP a envoyé deux experts à quatre laboratoires de santé publique pour des consultations et des évaluations à l'appui du programme mexicain de contrôle de la salubrité des mollusques et coquillages.	Les experts ont évalué, conseillé et formé le personnel des laboratoires à Mexico, à Hermosillo (Sonora), à Ensenada (Baja California) et à La Paz, (Baja California), afin que les exportations mexicaines soient conformes aux prescriptions des États-Unis.	Mexique	William Watkins Courrier électronique: wwatkins@cfsan.fda.gov
Innocuité des produits alimentaires	Trois journées de formation axées sur l'encouragement de la coopération entre les secteurs privé et public dans les pays participants, pour les questions SPS.	Atelier de formation.	Huit pays d'Afrique de l'Ouest	Emiko.purdy@fas.sda.gov
Innocuité des produits alimentaires	En octobre 2002, le FDA/CFSAN/OS a envoyé en République de Corée deux spécialistes du programme de contrôle de la salubrité des mollusques et coquillages.	Formation en vue d'évaluer les moyens de remédier aux problèmes qui se posent dans les zones d'élevage relevant du programme coréen de contrôle de la salubrité, afin de replacer les fournisseurs coréens dans l'Interstate Certified Shellfish Shippers List (ICSSL) (liste d'expéditeurs agréés).	Corée	Paul W. DiStefano Courrier électronique: pdistefa@cfsan.fda.gov

III. Membre: États-Unis				
Tableau 1 - Assistance technique octroyée aux Membres: 2002/2003				
<i>Secteur</i>	<i>Description du programme</i>	<i>Forme d'assistance</i>	<i>Octroyée à</i>	<i>Contacts</i>
Innocuité des produits alimentaires	Le 19 novembre 2002, le FDA a organisé à Hermosillo, dans l'État de Sonora, au Mexique, une conférence à l'intention des petites entreprises désireuses d'exporter aux États-Unis.	Atelier sur l'innocuité des produits alimentaires.	200 participants du Mexique	Adrian Garcia Courrier électronique: agarcia@ora.fda.gov
Innocuité des produits alimentaires	Du 10 au 21 novembre 2002, le FDA/CFSAN/OPDFB a organisé à Santiago (Chili) et dans des exploitations agricoles voisines, à l'invitation du gouvernement chilien, un cours de formation de formateurs sur l'inspection des exploitations agricoles mettant l'accent sur les BPA et les BPF.	Aperçu des BPA, autonomie des foyers de contamination et épidémiologie, inspections de dépistage et inspection des exploitations, qualité de l'eau, conception de puits, BPF, pratiques post-récolte, enseignement des bonnes pratiques sanitaires et d'hygiène. Études de cas sur la production de fraises et de mangues, et sur la santé et l'hygiène des travailleurs. Conférenciers additionnels du Chili (associations, administration publique et industrie).	50 participants du Chili	Jack Guzewich Courrier électronique: john.guzewich@cfsan.fda.gov
Innocuité des produits alimentaires	Du 18 au 20 novembre 2002, neuf fonctionnaires du FDA/CFSAN ont organisé à College Park (Maryland) une conférence pour conseiller des fonctionnaires mexicains sur l'état des éléments du programme mexicain de contrôle de la salubrité des mollusques et coquillages.	Examen approfondi et discussion du programme mexicain de contrôle de la salubrité des mollusques et coquillages et d'un éventuel mémorandum d'accord avec le FDA.	6 participants du Mexique	Paul W. DiStefano Courrier électronique: pdistefa@cfsan.fda.gov
Innocuité des produits alimentaires	En novembre 2002, le FDA/CFSAN/OPDFB a financé l'envoi à Trinidad d'un conférencier/formateur à un atelier sur l'amélioration de la compétitivité du secteur de la volaille dans les Caraïbes, organisé par l'IICA et la Caribbean Poultry Association.	Protocoles de formation sanitaire pour la production d'œufs, normes d'étiquetage et de qualité pour les œufs et la volaille. D'autres formateurs étaient venus de l'USDA/APHIS, de l'ACIA et de l'Office canadien de commercialisation des œufs.	Pays des Caraïbes	Johnny Braddy Courrier électronique: johnny.braddy@cfsan.fda.gov Tél.: 301-436-1495
Innocuité des produits alimentaires	En novembre 2002, le FDA a envoyé un conférencier au Chili, à la réunion régionale sud-américaine sur la formation en matière de BPA, patronnée par l'USDA/APHIS.	Atelier sur les bonnes pratiques agricoles (BPA) et leur importance pour l'innocuité des produits agricoles, destiné à la formation de 50 représentants de l'USDA/APHIS afin qu'ils les transmettent aux pays d'Amérique du Sud relevant de leur compétence respective.	Argentine, Brésil, Chili, Colombie, Équateur, Pérou, Venezuela	Julie Schrimpf Courrier électronique: julie.schrimpf@cfsan.fda.gov

III. Membre: États-Unis**Tableau 1 - Assistance technique octroyée aux Membres: 2002/2003**

<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 décembre 2002 (quatre jours), le FDA/CFSAN/OS a envoyé à Ensenada (Mexique) un expert des toxines présentes dans les fruits de mer et du phytoplancton pour dispenser une formation et une assistance technique en vue de l'élaboration d'un programme efficace de surveillance des biotoxines marines.	La formation portait sur la numération cellulaire du phytoplancton et l'analyse CLHP pour la recherche d'acide domoïque, toxine dangereuse parfois transmise par les coquillages.	15 à 20 participants de trois États du Mexique et du district fédéral (Mexico)	Sherwood Hall Courrier électronique: shall@cfsan.fda.gov
Innocuité des produits alimentaires	Le 9 décembre 2002, le FDA/CFSAN a fait un exposé sur les produits alimentaires, l'innocuité de ces produits et la sécurité alimentaire à l'université Mahidol de Bangkok (Thaïlande).	Deux conférences sur le dépistage des maladies d'origine alimentaire et la nouvelle législation des États-Unis relative au bioterrorisme et son incidence sur le commerce international des produits alimentaires.	55 à 60 participants à chaque séminaire, venus pour la plupart de la Thaïlande, et quelques-uns d'autres pays de l'Asie du Sud-Est	George J. Jackson Courrier électronique: george.jackson@cfsan.fda.gov
Innocuité des produits alimentaires	Le 10 janvier 2003, le FDA/CFSAN/ Office of Food Additive Safety (OFAS) a présenté un atelier sur la réglementation des additifs alimentaires aux États-Unis, organisé par le Ministère de la santé du Costa Rica.	Atelier de formation sur les règlements et procédures du FDA visant à assurer l'innocuité des additifs alimentaires, à l'intention de scientifiques de l'administration publique et des universités et de représentants de l'industrie.	75 participants du Costa Rica	David Carlson Courrier électronique: david.carlson@cfsan.fda.gov
Innocuité des produits alimentaires	En février 2003, le FDA/CFSAN a envoyé un représentant auprès de l'OMS/OPS en qualité de conseiller technique pour assister à une réunion FAO-OMS/OPS à Buenos Aires (Argentine) sur l'innocuité des produits alimentaires issus de la biotechnologie.	Information scientifique et technique d'actualité sur les systèmes de contrôle de l'innocuité des produits alimentaires.	40 participants des pays suivants: Argentine, Barbade, Bolivie, Brésil, Cuba, Mexique et Venezuela, - plus - diffusion dans Internet auprès d'un nombre inconnu d'autres participants	Linda Kahl Courrier électronique: lkahl@cfsan.fda.gov

III. Membre: États-Unis				
Tableau 1 - Assistance technique octroyée aux Membres: 2002/2003				
<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 mars 2003, la CLDP a financé les frais de cinq fonctionnaires de l'Organisation égyptienne de normalisation (OEN) et de contrôle de la qualité pour participer à un voyage d'information de deux semaines dans différents centres de contrôle de l'innocuité des produits alimentaires aux États-Unis afin de s'initier aux techniques, nouvelles ou de substitution, de traitement et de conservation des aliments et à la recherche appliquée dans ce domaine.	Ce voyage de deux semaines a permis aux représentants de l'OEN de s'initier aux techniques de pointe en matière de traitement et de conservation des aliments et de se familiariser avec les progrès récents de la recherche sur l'innocuité des produits alimentaires et ses applications.	Égypte	Geneva Pham Courrier électronique: gpham@doc.gov Tél.: 202-482-9029
Innocuité des produits alimentaires	En mars 2003, le FDA/CFSAN a conduit un séminaire/conférence à l'intention d'entreprises de traitement des fruits de mer et des Services thaïlandais d'inspection et de contrôle de la qualité des poissons.	Formation pour l'interprétation des directives concernant les risques et le contrôle des risques présentés par les poissons et les produits de la pêche (troisième édition). Les instructeurs ont passé en revue les changements apportés aux directives et ils ont donné des précisions concernant les recommandations en vigueur de l'US/FDA concernant l'innocuité des produits alimentaires.	Thaïlande - 200 participants issus de l'industrie et 50 de l'administration publique	Jane Cluster Courrier électronique: jcluster@cfsan.fda.gov
Innocuité des produits alimentaires	Du 17 au 21 mars 2003, le FDA/CFSAN et le JIFSAN ont organisé à Culiacan, dans le Sinaloa (Mexique) un cours de formateurs en matière de BPA et BPF, en collaboration avec le Secrétariat à l'agriculture, à l'élevage, au développement rural, à la pêche et à l'alimentation et avec la Commission fédérale de protection contre les risques sanitaires du gouvernement mexicain.	Séminaires, en anglais et en espagnol, sur les initiatives et programmes relatifs à l'innocuité des produits alimentaires, sur les lois et règlements relatifs à l'alimentation aux États-Unis, sur l'anatomie des foyers de contamination et l'épidémiologie, les inspections de dépistage et les inspections d'exploitations agricoles, la qualité de l'eau, les pratiques post-récolte, l'initiation aux bonnes pratiques sanitaires et d'hygiène, et la manière d'élaborer un cours de formation bien conçu. Les études de cas portaient sur les sujets suivants: production de fraises et de mangues, santé et hygiène des travailleurs, méthodes de production des produits frais.	50 participants du Mexique	Daniel Trachewsky Courrier électronique: Daniel.trachewsky@cfsan.fda.gov Andreas Keller Courrier électronique: andreas.keller@cfsan.fda.gov

III. Membre: États-Unis

Tableau 1 - Assistance technique octroyée aux Membres: 2002/2003

<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 avril 2003, le FDA/CFSAN a organisé en Équateur un séminaire/conférence à l'intention des entreprises de traitement des fruits de mer et de l'INP (autorité compétente et organisme de réglementation en matière de traitement des fruits de mer).	Formation pour l'interprétation des directives concernant les risques et le contrôle des risques présentés par les poissons et les produits de la pêche (troisième édition). Les instructeurs ont passé en revue les changements apportés aux directives et ils ont donné des précisions concernant les recommandations en vigueur de l'US/FDA relatives à l'innocuité des produits alimentaires.	Équateur, 50 participants de l'industrie de traitement des fruits de mer et 6 participants de l'administration publique	Jane Cluster Courrier électronique: jcluster@cfsan.fda.gov
Innocuité des produits alimentaires	Du 12 au 24 mai 2003, le FDA/CFSAN envisage une évaluation sur place, dans les États de Sonora et Baja California, des programmes de contrôle sanitaire des mollusques et coquillages.	Une formation à l'évaluation des zones d'élevage, des patrouilles de surveillance, et de l'hygiène des installations de traitement sera dispensée dans les États qui envisagent d'exporter des mollusques et coquillages aux États-Unis au titre d'un nouveau mémorandum d'accord.	10 à 12 fonctionnaires mexicains	Paul DiStefano Courrier électronique: pdistefa@cfsan.fda.gov
Innocuité des produits alimentaires	En mai 2003, le FDA/CFSAN/OS a envoyé un expert des toxines marines à Ensenada, Baja California (Mexique), pour procéder à une évaluation et fournir une assistance technique.	Évaluation des moyens d'analyse CHLP, formation et assistance techniques dans le cadre du programme de surveillance du phytoplancton.	10 à 12 fonctionnaires du Mexique	Sherwood Hall Courrier électronique: shall@cfsan.fda.gov
Innocuité des produits alimentaires	En mai 2003, l'USDA/FSIS a offert un cours de formation en espagnol, à l'Université de Porto Rico, avec un conférencier du FDA/CVM, sur les méthodes d'inspection des viandes et de la volaille (y compris les HACCP) à l'intention de fonctionnaires étrangers.	Formation en matière d'inspection des méthodes d'abattage des bovins; formation HACCP; lois et règlements de l'USDA (FSIS, APHIS) et du FDA sur l'innocuité des produits alimentaires; programmes de mise en conformité et d'application concernant l'hygiène et les résidus dans les viandes, la volaille et le lait; PNEH pour la réduction des agents pathogènes et l'hygiène; évaluation des risques; certification des exportations; inspection des installations de traitement et de vente au détail, radioconservation des aliments et biotechnologie.	Amérique latine et Caraïbes	Margaret McDaniel Courrier électronique: Margaret.McDaniel@fas.usda.gov Ana Haydee Fernandez Courrier électronique: afernandez@cvm.fda.gov

III. Membre: États-Unis				
Tableau 1 - Assistance technique octroyée aux Membres: 2002/2003				
<i>Secteur</i>	<i>Description du programme</i>	<i>Forme d'assistance</i>	<i>Octroyée à</i>	<i>Contacts</i>
Innocuité des produits alimentaires	Du 16 au 21 juin 2003, le FDA/CFSAN/OPDFB et le JIFSAN ont organisé à Lima (Pérou) un cours à l'intention des formateurs BPA/BPF sur la production agricole primaire dans les pays andins.	La formation portait sur les éléments suivants: programmes relatifs à l'innocuité des produits alimentaires, lois et règlements relatifs à l'alimentation aux États-Unis, anatomie des foyers de contamination et épidémiologie, inspections de dépistage et inspections d'exploitations agricoles, qualité de l'eau, pratiques post-récolte, initiation aux bonnes pratiques sanitaires et d'hygiène, et manière d'élaborer un cours de formation bien conçu. Études de cas sur les sujets suivants: production de fraises et de mangues, santé et hygiène des travailleurs, méthodes de production des produits frais en situation réelle.	50 participants des pays suivants: Bolivie, Colombie, Équateur, Panama, Pérou et Venezuela	Michelle Smith Courrier électronique: michelle.smith@cfsan.fda.gov Tél.: 301-436-2024
Innocuité des produits alimentaires	Le personnel du laboratoire d'analyse des fruits de mer du FDA à Washington a fourni une assistance technique pour le programme mexicain de contrôle des mollusques et coquillages.	Les microscopes ont été reconfigurés et d'autres activités d'assistance technique ont contribué à accélérer la réactivation du mémorandum d'accord conclu avec les États-Unis concernant les mollusques et coquillages.	Mexique	Sherwood Hall Courrier électronique: shall@cfsan.fda.gov
Innocuité des produits alimentaires	Du 24 au 26 juillet 2002, sous l'égide de l'OMS, de la FAO, du FDA et de l'USDA, le JIFSAN a organisé à College Park (Maryland) la première Conférence internationale sur l'évaluation des risques microbiologiques et les risques présentés par les agents pathogènes d'origine alimentaire, en vue de créer un réseau mondial de spécialistes de premier plan de l'évaluation des risques microbiologiques afférents à l'alimentation.	Une aide pour les frais de voyage a été accordée à 13 participants internationaux. La conférence a été l'occasion d'un échange de nouveaux concepts et d'un échange d'idées sur les progrès dans ce domaine et d'une évaluation de la situation actuelle et des besoins et orientations futurs.	13 boursiers des pays suivants: Argentine, Brésil, Cameroun, Chine, Inde, Malaisie, Mexique, Ouganda, Pérou, Sénégal, Thaïlande et dix autres pays	Wes Long Courrier électronique: wlong@cfsan.fda.gov Tél.: 301-436-1673

III. Membre: États-Unis

Tableau 1 - Assistance technique octroyée aux Membres: 2002/2003

<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 2002, le JIFSAN a uni ses forces avec l'OMS et la FAO pour créer le Réseau sur la présence d'acrylamide dans les aliments, site Web qui diffuse l'information et sert de dépôt transparent de données publiques pour aider à comprendre si les acrylamides formés pendant le traitement des produits alimentaires présentent un risque pour la santé publique.	Moyen d'échange d'informations par Internet: http://www.acrylamide-food.org/	Tous pays intéressés	Cristina McLaughlin Courrier électronique: cmclaugh@cfsan.fda.gov Tél.: 301-436-1978
Innocuité des produits alimentaires	En juillet-août 2002, le programme Cochran a dispensé une formation sur l'innocuité des produits alimentaires à sept fonctionnaires de plusieurs pays.	L'atelier était axé sur des idées générales relatives à l'innocuité des produits alimentaires.	Viet Nam, Éthiopie, Lettonie, Yémen, Oman et Thaïlande	Phil.Harlan@fas.usda.gov
Innocuité des produits alimentaires	En juillet-août 2002, le programme Cochran a financé un cours sur l'innocuité des produits alimentaires.	Formation de deux phytopathologistes en matière de virologie végétale et de détection des phytopathologies.	Tunisie	Joyann.binsley@fas.usda.gov
Préservation des végétaux	En juin 2002, le FAS a organisé un atelier secteur public/secteur privé sur les questions de préservation des végétaux.	Les participants de onze pays membres de la SADC ont participé à un atelier visant à faciliter l'application des prescriptions en matière de préservation des végétaux et de santé animale dans la région de la SADC.	Pays membres de la SADC	Dan.sheesley@usda.gov
Innocuité des produits alimentaires	En avril 2002, le programme Cochran du FAS a dispensé une formation sur l'innocuité des produits alimentaires à cinq fonctionnaires de l'AQSIQ/CIQ.	La formation portait directement sur l'inspection des viandes et les HACCP.	Chine	
Innocuité des produits alimentaires	En mai 2002, le programme Cochran du FAS a financé des cours de formation à l'intention de sept employés du secteur privé.	La formation portait sur la commercialisation des produits agricoles de forte valeur.	Viet Nam, Corée et Indonésie	Fred.Johnston@fas.usda.gov
Innocuité des produits alimentaires	En mai 2002, le programme Cochran du FAS a financé un cours sur l'innocuité des produits alimentaires à l'intention de deux participants coréens.	Cours sur la culture et la commercialisation de produits biologiques et de produits naturels.	Corée	Avis.watts-massenburg@fas.usda.gov

III. Membre: États-Unis				
Tableau 1 - Assistance technique octroyée aux Membres: 2002/2003				
<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 mai 2002, le programme Cochran du FAS a financé un cours sur l'innocuité des produits alimentaires à l'intention de cinq participants de l'Ukraine et du Kazakhstan.	Les participants ont suivi une formation aux techniques de traitement des viandes.	Ukraine, Kazakhstan	Joyann.binsley@fas.usda.gov
Innocuité des produits alimentaires	Séminaires et réunions visant à aider les exportateurs d'autres pays à connaître et respecter les prescriptions SPS des États-Unis, en particulier en ce qui concerne les limites de résidus de pesticides.	Séminaires, entretiens avec des producteurs et des fonctionnaires pour susciter la compréhension mutuelle des prescriptions relatives à l'innocuité des produits alimentaires; renforcement des capacités.	Pays d'Amérique latine et des Caraïbes, Taiwan	Luis Suguiyama Courrier électronique: suguiyama.luis@epa.gov Tél.: 703-305-6027 Mary Frances Lowe Courrier électronique: lowe.maryfrances@epa.gov Tél.: 703-305-5689
Innocuité des produits alimentaires	Projet de maillage et d'échange d'informations sur les produits chimiques.	Formation, aide à la localisation des ressources.	Pays d'Afrique de l'Ouest	Jude Andreasen Courrier électronique: andreasen.jude@epa.gov Tél.: 703-308-9342
Innocuité des produits alimentaires	En janvier 2002, l'Office du Codex des États-Unis a organisé à Hong Kong, pour la région Asie, un séminaire technique sur les questions touchant le Codex.	Séances d'information et échange d'informations sur l'OMC/évaluation des risques; principes généraux et principes pratiques d'analyse des risques.	Cambodge, Chine, Corée du Sud, Hong Kong, Indonésie, Japon, Laos, Mongolie, Philippines, Singapour, Thaïlande et Viet Nam	Pat Clerkin Courrier électronique: Patrick.Clerkin-usda.usda@fasau
Innocuité des produits alimentaires	En mai 2002, l'USDA/FAS a organisé au Maroc un atelier sur l'évaluation des risques, à l'intention de 40 experts techniques.	Exposés, échange d'informations et formation concernant l'analyse des risques et l'importance des normes internationales dans l'évaluation des risques.	Maroc, Tunisie et Algérie	Jennifer Argueta Courrier électronique: Jennifer.Argueta@fas.usda.gov Tél.: 202-720-0091
Innocuité des produits alimentaires	En 2000-2002, l'EPA a accueilli pendant plusieurs mois des spécialistes de l'environnement et de la santé qui étudiaient les risques liés aux pesticides	Formation pratique en matière d'évaluation des risques et de prise de décisions concernant les pesticides.	Brésil, République de Corée	Dick Biava biava.richard@epa.gov Tél.: 703-305-6405

III. Membre: États-Unis

Tableau 1 - Assistance technique octroyée aux Membres: 2002/2003

<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, l'EPA a participé à une série de huit séminaires dans neuf villes, axés principalement sur l'emploi des techniques de pointe de chromatographie en phase liquide/de spectrométrie de masse pour mesurer les résidus de pesticides dans des échantillons d'aliments et des échantillons prélevés dans l'environnement.	Séminaires.	Région Asie/Pacifique	Chuck Stafford stafford.charles@epa.gov Tél.: 410-305-2914
Préservation des végétaux	Depuis 1995, l'EPA a participé à l'élaboration et à la mise en œuvre de plans d'action régionaux pour l'Amérique du Nord visant à réduire ou éliminer les POP préoccupants pour la région (DDT, chlordane, lindane)	Ateliers, conseils techniques, élaboration en commun et mise en œuvre de plans d'action régionaux.	Mexique	Keith Chanon Chanon.keith@epa.gov Tél.: 703.305.5306
Innocuité des produits alimentaires et santé des animaux	Depuis 1998, l'EPA travaille avec le Mexique et l'Organisation panaméricaine de la santé pour soutenir l'élimination progressive du DDT en Amérique centrale. L'EPA travaille aussi avec l'Organisation mondiale de la santé à l'élimination progressive du DDT dans plusieurs pays d'Afrique (depuis l'an 2000).	Ateliers au Guatemala, en El Salvador, au Mexique et au Panama pour échanger des informations et élaborer un projet à grande échelle du Fonds pour l'environnement mondial (GEF). Mise en œuvre du projet DDT au titre du GEF en Afrique.	Belize, Guatemala, Honduras, El Salvador, Nicaragua, Costa Rica, Panama, Éthiopie, Érythrée, Afrique du Sud, Swaziland, Madagascar, Namibie	Keith Chanon chanon.keith@epa.gov Tél.: 703-305-5306
Préservation des végétaux	L'EPA travaille avec le Mexique pour intégrer celui-ci dans le programme commun d'examen des nouveaux pesticides. Le Mexique envisage une démarche progressive dans ces examens, en assumant davantage de responsabilité pour chaque produit chimique. Deux produits sont actuellement envisagés pour faire l'objet de ces examens.	Échange et collaboration techniques.	Mexique	Vera Soltero soltero.vera@epa.gov Tél.: 703-308-9359

III. Membre: États-Unis				
Tableau 1 - Assistance technique octroyée aux Membres: 2002/2003				
<i>Secteur</i>	<i>Description du programme</i>	<i>Forme d'assistance</i>	<i>Octroyée à</i>	<i>Contacts</i>
Préservation des végétaux	L'EPA commence à étudier d'éventuels moyens de réduire les risques dans la gestion de deux cultures ou groupes de cultures: la tomate et les légumineuses. Il s'agit de s'attaquer aux divergences entre les pays en matière de quantités maximales de résidus, d'améliorer l'accès aux pesticides à risque réduit par des examens en commun et le partage des tâches, d'étudier les pratiques ou l'absence de pratiques de lutte intégrée contre les ravageurs et d'étudier quelles recherches ont été faites sur la phytogénétique, la mécanisation, les questions d'assolement, etc.	Échange et collaboration techniques.	Mexique	Vera Soltero soltero.vera@epa.gov Tél.: 703-308-9359
Préservation des végétaux	Aide pour la mise au point et l'évaluation de biopesticides destinés à la lutte contre le criquet.	Information et conseils d'experts.	Pays de l'Afrique subsaharienne	Driss Benmhend benmhend.driss@epa.gov Tél.: 703-308-9525
Innocuité des produits alimentaires	En 2002 et 2003, l'EPA travaille avec le gouvernement philippin pour l'aider à dresser l'inventaire des diphényles polychlorés et des pesticides périmés. Ce travail vient soutenir l'effort déployé par le gouvernement pour élaborer un plan national de mise en œuvre sur les POP dans le cadre de la Convention de Stockholm. Le travail sur les pesticides est mené en collaboration avec la FAO.	Formation/Ateliers.	Philippines	Janice Jensen jensen.janice@epa.gov Tél.: 703-305-7706
Innocuité des produits alimentaires	Des visiteurs en mission de courte durée s'entretiennent avec des fonctionnaires de l'EPA pour étudier les politiques de réglementation des États-Unis, particulièrement les prescriptions en matière d'innocuité et d'enregistrement des produits alimentaires, la biotechnologie et les bonnes pratiques de laboratoire.	Séances d'information et échange d'informations.	Plus de 160 visiteurs de 32 pays en 2002	Dick Biava biava.richard@epa.gov Tél.: 703-305-6405 Francisca Liem (GLP) liem.francisca@epa.gov Tél.: 202-564-2365

III. Membre: États-Unis

Tableau 1 - Assistance technique octroyée aux Membres: 2002/2003

<i>Secteur</i>	<i>Description du programme</i>	<i>Forme d'assistance</i>	<i>Octroyée à</i>	<i>Contacts</i>
Préservation des végétaux	Des scientifiques de l'EPA ont fait fonction d'experts techniques auprès du Programme des Nations Unies pour l'environnement et d'autres organisations internationales afin de sensibiliser les esprits aux POP et d'aider les nations et régions en développement dans leurs activités de mise en œuvre, y compris par des ateliers dans les pays suivants: Russie, Thaïlande, Mali, Colombie, Zambie, Argentine, Émirats arabes unis, Panama, Trinidad, Chili, Trinité-et-Tobago, Mexique (en cours, 1997-2003).	Ateliers régionaux, contribution financière à l'OMS pour la mise en œuvre de programmes relatifs aux POP et à la FAO pour promouvoir les activités visant à prévenir l'accumulation de stocks de pesticides dans les pays en développement et à encourager l'emploi de pesticides plus sûrs que les POP.	Anciens pays membres de l'Union soviétique, régions de l'Europe orientale, de l'Asie, de l'Afrique occidentale subsaharienne, de l'Amérique latine, de l'Amérique centrale, des Caraïbes et du Proche-Orient	Janice Jensen jensen.janice@epa.gov Tél.: 703-305-7706 Keith Chanon chanon.keith@epa.gov Tél.: 703-305-5306
Innocuité des produits alimentaires	En mars 2003, le FAS a fourni un financement pour la formation en matière de réduction de la teneur en agents pathogènes (PR) et d'HACCP, à l'intention de quelque 40 fonctionnaires et employés d'établissements d'exportation chiliens, concernant les principes HACCP et l'échantillonnage en microbiologie, le texte du programme relatif aux procédures normalisées d'exploitation pour l'hygiène, le texte des plans HACCP, et les plans d'échantillonnage pour la détection d' <i>E. coli</i> et de salmonelle.	La formation a porté sur les éléments suivants: élaboration et mise en œuvre de plans HACCP, rédaction de recommandations visant à identifier les lacunes et les mesures correctives en vue d'assurer le respect de la Réglementation finale PR/HACCP, relation entre le personnel des usines de traitement et le personnel des services officiels d'inspection et leur rôle dans un système d'inspection fondé sur les HACCP.	Chili	Gary.Stefan@fsis.usda.gov

III. Membre: États-Unis**Tableau 1 - Assistance technique octroyée aux Membres: 2002/2003**

<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 mars 2003, le FSIS a dispensé une formation visant à améliorer les compétences techniques d'une vingtaine de techniciens chiliens de l'administration publique et des laboratoires privés en leur inculquant les méthodes et procédures d'analyse du FSIS pour le dépistage de salmonelles, d' <i>Escherichia coli</i> (<i>E. coli</i>) générique et de listeria monocytogènes.	Formation.	Chili	Gary.Stefan@fsis.usda.gov