

ORGANISATION MONDIALE DU COMMERCE

G/SPS/GEN/181/Add.5
15 juin 2005

(05-2508)

Comité des mesures sanitaires et phytosanitaires

Original: anglais

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

Communication des États-Unis

Addendum

La communication ci-après, datée du 9 juin 2005, est distribuée à la demande de la délégation des États-Unis.

1. En réponse à la demande figurant dans le document G/SPS/W/101, les États-Unis ont adressé au Secrétariat la liste ci-après des activités d'assistance technique menées de juin 2004 à mai 2005 en faveur des pays en développement et des États ayant accédé récemment à l'indépendance, conformément à l'article 9 de l'Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires. Pendant cette période, les États-Unis ont parrainé 157 projets d'assistance technique dans 72 pays en développement et États ayant accédé récemment à l'indépendance, dans les domaines de la sécurité sanitaire des produits alimentaires, de la santé des animaux et de la préservation des végétaux. Les États-Unis poursuivent leurs efforts pour adapter l'assistance technique aux demandes formulées par les pays en développement grâce au questionnaire élaboré par le Comité SPS de l'OMC.

2. Les États-Unis attirent par ailleurs l'attention sur les documents G/SPS/GEN/181, G/SPS/GEN/181/Add.1, Add.2, Add.3 et Add.4, qui identifient les précédents rapports annuels sur l'assistance technique liée aux mesures SPS fournie par divers organismes des États-Unis. Ils notent que les activités de 2003 et 2004 qui n'ont pas été incluses dans le rapport de l'année dernière (G/SPS/GEN/181/Add.4) sont mentionnées dans le présent rapport. On trouvera ci-après la description de plusieurs projets particuliers, ainsi que le tableau des autres activités d'assistance technique.

ENGAGEMENT DES ÉTATS-UNIS EN FAVEUR DE L'ASSISTANCE TECHNIQUE DANS LE CADRE DE L'ACCORD SPS

1. Coopération scientifique et recherche dans les domaines sanitaire et phytosanitaire

3. Depuis 1987, les États-Unis soutiennent la collaboration entre scientifiques américains et chinois visant à améliorer la sécurité sanitaire des produits alimentaires, la santé des animaux et la préservation des végétaux et à accroître les échanges commerciaux. Dans le cadre de projets conjoints, les connaissances scientifiques sont utilisées pour aider à résoudre des problèmes agricoles communs et à renforcer les capacités techniques et scientifiques des scientifiques chinois.

4. En 2003 et 2004, la moitié au moins des projets de recherche à long terme menés en collaboration avec la Chine visaient à encourager la recherche et le développement de nouvelles technologies pour réduire les obstacles au commerce. Des projets ont été sélectionnés en vue

d'identifier et de contrôler les maladies et les parasites des cultures et du bétail, comme la grippe aviaire, et d'en empêcher la dissémination.

5. On trouvera ci-après des exemples d'activités de recherche à long terme menées en collaboration avec la Chine.

A. RECHERCHE SCIENTIFIQUE VISANT A PROMOUVOIR LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES PRODUITS ALIMENTAIRES DU PRODUCTEUR AU CONSOMMATEUR

6. L'Université du Maine, l'Université de l'État de Floride, l'Université Jiatong de Shanghai et l'Université Dayeh du Taipei chinois collaborent à un projet triennal visant à élaborer de nouvelles méthodes de détection et de contrôle rapides et précises de trois agents pathogènes d'origine alimentaire: E coli, salmonella et listeria.

B. RÉDUIRE LA PRÉSENCE DE CAMPYLOBACTER DANS LES PRODUITS CARNÉS VENDUS AU DÉTAIL

7. L'Université du Maryland et l'Institut d'inspection et de sécurité sanitaire des produits alimentaires du Ministère chinois de la santé examinent et définissent l'antibiorésistance de campylobacter, bactérie souvent responsable de maladies d'origine alimentaire dans le monde, isolée à partir de produits vendus au détail en Chine. Comme les agriculteurs, les pisciculteurs et les éleveurs utilisent davantage d'antimicrobiens, des bactéries comme campylobacter sont devenues résistantes. Ce projet conjoint permettra de déterminer le rôle potentiel des antimicrobiens utilisés dans des milieux de production animale dans l'apparition et la dissémination de bactéries résistantes aux médicaments vétérinaires et aux médicaments destinés à l'homme.

C. DÉTECTION RAPIDE DES AGENTS PATHOGÈNES D'ORIGINE ALIMENTAIRE AU MOYEN DE LA TECHNOLOGIE DES BIOCAPTEURS

8. L'Université de l'Arkansas collabore avec l'Université du Zhejiang en Chine pour la détection des pathogènes majeurs d'origine alimentaire, tels que listeria, E Coli et salmonella, en vue de répondre aux besoins globaux de l'industrie alimentaire, des organismes d'inspection et des consommateurs. Ce projet permettra de mettre au point un système novateur de biocapteurs à microfluides pour la détection rapide, précise et fine des agents pathogènes bactériens d'origine alimentaire.

D. RÔLE DE LA CERTIFICATION PAR DES TIERS DANS LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES PRODUITS ALIMENTAIRES

9. Des chercheurs de l'Université de l'État du Michigan et de l'Académie chinoise des sciences agricoles ont entrepris un projet conjoint, en collaboration avec le Ministère chinois de l'agriculture, pour déterminer le rôle de la certification par des tiers dans la sécurité sanitaire des produits alimentaires, afin de faciliter et accroître la présence de la Chine sur les marchés mondiaux de produits agricoles et alimentaires.

E. LUTTE BIOLOGIQUE CONTRE LES MOUCHES DES FRUITS DE QUARANTAINE

10. Le Service de recherche agricole du Département de l'agriculture des États-Unis (USDA), l'Université de Hawaii et des chercheurs du secteur privé à Hawaii ont renouvelé et développé des liens en Chine en vue d'une recherche collective sur les mouches des fruits de quarantaine originaires d'Asie et du Pacifique.

2. Programme de bourses de Borlaug: Engagement des États-Unis en faveur du renforcement des pratiques agricoles et des pratiques SPS par le transfert de nouvelles techniques scientifiques et agricoles

11. Le Programme de bourses de Borlaug réunit les programmes internationaux de formation aux sciences et techniques agricoles du gouvernement des États-Unis. Ce programme, parrainé par le Département de l'agriculture des États-Unis, le Département d'État et l'Agence des États-Unis pour le développement international (USAID), offre des possibilités de formation et de recherche collective par le biais d'échanges à des scientifiques, des professeurs et des décideurs en début de carrière de pays en développement et de pays à revenu intermédiaire.

12. Ce programme couvre une large gamme de techniques agricoles liées à la production, à la transformation, à la sécurité sanitaire des produits alimentaires et au commerce. En outre, la formation traite des obstacles à l'adoption de la technologie dans les domaines de la politique, de la réglementation, du capital humain et de l'infrastructure scientifique. Elle peut porter sur tous les domaines liés à l'agriculture, à savoir: agronomie, phytopathologie, entomologie, sciences vétérinaires, microbiologie, biotechnologie, sécurité sanitaire des produits alimentaires, préservation des végétaux et santé des animaux. Une grande importance est accordée à l'intégration de l'instruction technique et de l'expérience pratique sur le terrain.

13. Bien qu'il soit ouvert aux participants des pays en développement et des pays à revenu intermédiaire du monde entier, le programme donne la priorité aux boursiers d'Afrique, d'Amérique latine et des Caraïbes, et d'Asie. Les pays qui y participent en 2005 sont les suivants: Bolivie, Bulgarie, Équateur, Ghana, Guyana, Pérou, Philippines, Roumanie, Serbie-et-Monténégro et Viet Nam.

II. Membre: États-Unis				
Tableau 1 Assistance technique fournie à des Membres et à des pays accédants: 2004/2005				
<i>Secteur</i>	<i>Description du programme:</i>	<i>Forme d'assistance:</i>	<i>Octroyée à:</i>	<i>Contacts:</i>
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	13-14 juin 2005: un conférencier du Centre de médecine vétérinaire (CVM) de l'Office de contrôle des médicaments et des produits alimentaires (FDA) a exposé le point de vue du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires, à Sao Paulo (Brésil).	Conférence et questions-réponses	Huit pays d'Amérique centrale et du Sud: environ 100 chercheurs spécialistes de la sécurité sanitaire des produits alimentaires	Richard Ellis Richard.ellis@cfsan.fda.gov Tél.: 301-827-1416
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	Fin mai 2005: atelier régional pour l'Afrique sur la sécurité sanitaire des produits alimentaires dérivés de plantes génétiquement modifiées et l'évaluation des risques liés à ces produits, organisé en Afrique du Sud dans le cadre du Programme de l'Institut international des sciences de la vie (ILSI) relatif aux systèmes de biosécurité.	Conférences sur la biotechnologie agricole, l'évaluation des risques, l'examen pratique d'études de cas, la biosécurité dans le cadre d'une stratégie de développement durable et les questions relatives à la sécurité sanitaire des produits alimentaires	Afrique du Sud, Kenya, Ouganda: chercheurs régionaux et responsables de la sécurité sanitaire des produits alimentaires	James Maryanski James.maryanski@fda.hhs.gov Tél.: 301-436-1715
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	9-13 mai 2005: Programme de formation de formateurs aux bonnes pratiques agricoles organisé par le JIFSAN (Institut conjoint pour la sécurité sanitaire des aliments et la nutrition appliquée) de l'Université du Maryland, en partenariat avec la FDA/CFSAN (Centre de sécurité sanitaire des produits alimentaires et de nutrition appliquée de la FDA) au Brésil.	Formation portant sur les programmes de sécurité sanitaire des produits alimentaires des États-Unis, les lois et réglementations sur les produits alimentaires, l'anatomie des foyers de contamination et l'épidémiologie, les enquêtes de traçabilité et les enquêtes dans les exploitations, la qualité de l'eau, les pratiques post-récolte et l'enseignement des bonnes pratiques sanitaires et d'hygiène, et l'élaboration d'un cours de formation efficace.	Brésil, 50 participants	Joyce Saltsman Joyce.saltsman@fda.hhs.gov Tél.: 301-436-1641

II. Membre: États-Unis

Tableau 1 Assistance technique fournie à des Membres et à des pays accédants: 2004/2005

<i>Secteur</i>	<i>Description du programme:</i>	<i>Forme d'assistance:</i>	<i>Octroyée à:</i>	<i>Contacts:</i>
Préservation des végétaux	En avril 2005, le Service des affaires agricoles étrangères (USDA/FAS) et l'Association américaine du commerce des semences ont organisé un atelier de formation sur la quarantaine végétale.	Les participants ont reçu une formation sur les guides conçus pour simplifier les procédures d'importation et d'exportation et sur les directives pour l'élimination des réglementations en matière de quarantaine qui entravent actuellement le commerce des semences. Les participants ont été initiés aux directives concernant les programmes d'accréditation phytosanitaire qui permettent au secteur privé de procéder lui-même à des inspections phytosanitaires sur le terrain et au contrôle sanitaire des semences.	Inde, Indonésie, Philippines, Thaïlande et Viet Nam	Micah Rosenblum Micah.rosenblum@fas.usda.gov Tél.: 202-720-5876
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En avril et mai 2005, l'USDA/FAS et le Bureau du Codex des États-Unis ont organisé un atelier de formation sur la sécurité sanitaire des produits alimentaires.	La session de formation sur l'Accord SPS avait pour thème: "Une sécurité sanitaire efficace des produits alimentaires suppose une collaboration efficace avec les autorités de réglementation, les consommateurs et l'industrie." La délégation a également reçu une formation, comprenant des études de cas SPS, sur le fonctionnement du Codex, de l'OIE et de la CIPV.	Chine	Roseanne Freese Roseanne.Freese@fas.usda.gov Tél.: 202-690-1642
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En mars 2005, l'Agence pour la protection de l'environnement (EPA) a organisé un atelier de formation sur les bonnes pratiques de laboratoire (BPL).	La formation a aidé la Chine à élaborer son programme OCDE pour la surveillance du respect des BPL.	Chine	Jane Doherty Jane.doherty@epa.gov Tél.: 202-564-0530
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En mars 2005, l'USDA/FAS et le Département d'État ont coordonné un programme de formation sur l'analyse des risques aux points critiques (HACCP) destiné à compléter les travaux de décembre 2004. La Bulgarie souhaite adhérer à l'UE et, à cette fin, elle doit adopter des pratiques sûres en matière de transformation des produits alimentaires.	Un spécialiste HACCP a procédé à des inspections pour évaluer plusieurs programmes d'usines, a résumé ses constatations et a formé le personnel des usines et les autorités vétérinaires régionales aux principes HACCP pour les viandes.	Bulgarie	Sean Carmody Sean.carmody@fas.usda.gov Tél.: 202-690-2937

II. Membre: États-Unis				
Tableau 1 Assistance technique fournie à des Membres et à des pays accédants: 2004/2005				
<i>Secteur</i>	<i>Description du programme:</i>	<i>Forme d'assistance:</i>	<i>Octroyée à:</i>	<i>Contacts:</i>
Préservation des végétaux	En mars 2005, l'USDA/FAS a financé un symposium technique sur le balai de sorcière au Moyen-Orient.	Le symposium technique a été axé sur "les moyens de stopper la dissémination de la maladie dans la région du Golfe et en Asie du Sud". Deux spécialistes des phytopathologies tropicales ont examiné les recherches actuelles sur cette maladie et les moyens d'effectuer des visites sur le terrain pour mieux comprendre la nature et l'étendue de la maladie.	Oman, Dubai, Émirats arabes unis	Roxana Henderson Roxana.henderson@fas.usda.gov Tél.: 202-690-1210
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En février 2005, l'USDA/FAS a financé un forum public-privé sur les questions SPS et les questions commerciales.	Atelier-séminaire organisé pour offrir aux membres de la Communauté économique et monétaire de l'Afrique centrale (CEMAC) une formation concernant l'Accord SPS, la notion de science saine et la coopération entre les secteurs public et privé aux États-Unis. À la fin de l'atelier, les délégués de la CEMAC ont formulé et soumis au secrétariat de la CEMAC des recommandations concernant une action régionale conjointe et d'autres idées pour améliorer les pratiques SPS et le commerce des produits agricoles dans la région de la CEMAC.	Membres de la CEMAC – Cameroun, République centrafricaine, République du Congo, Tchad, Guinée équatoriale et Gabon	Roxana Henderson Roxana.henderson@fas.usda.gov Tél.: 202-690-1210
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	Février-mars 2005: formation conjointe USDA/APHIS (Service d'inspection zoosanitaire et phytosanitaire) l'USDA/FAS et USAID sur l'évaluation du risque phytosanitaire. Cette formation fait partie d'une action collective menée par plusieurs organismes pour aider l'Afrique subsaharienne dans le domaine SPS afin de faciliter l'accroissement du commerce des produits agricoles.	L'APHIS a assuré une formation technique concernant une évaluation du risque phytosanitaire préparée par le Kenya et l'Ouganda. Une discussion technique a eu lieu avec des conseillers en matière de risque phytosanitaire pour l'Afrique de l'Est, sur l'évaluation du risque phytosanitaire régional.	Kenya et Ouganda	Jacquelyn King Jacquelyn.king@fas.usda.gov Tél.: 202-690-1951

II. Membre: États-Unis

Tableau 1 Assistance technique fournie à des Membres et à des pays accédants: 2004/2005

<i>Secteur</i>	<i>Description du programme:</i>	<i>Forme d'assistance:</i>	<i>Octroyée à:</i>	<i>Contacts:</i>
Préservation des végétaux	En mars 2005, le Programme de bourses de Borlaug a financé un programme de formation en phytopathologie.	Trois boursiers ont suivi une formation de cinq semaines à l'Université Purdue, axée sur la phytopathologie et la protection des végétaux, afin de pouvoir mieux aborder les questions SPS susceptibles de constituer un obstacle au commerce des produits agricoles entre les États-Unis et le Maroc.	Maroc	Brian Guse Brian.guse@fas.usda.gov Tél 202-690-2870
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	19-26 mars 2005: Programme de formation de formateurs aux bonnes pratiques agricoles du JIFSAN de l'Université du Maryland en partenariat avec la FDA/CFSAN, à Bangkok (Thaïlande).	Formation concernant les programmes de sécurité sanitaire des produits alimentaires des États-Unis, l'anatomie des foyers de contamination et l'épidémiologie, les enquêtes de traçabilité et les enquêtes dans les exploitations, la qualité de l'eau, les pratiques post-récolte, l'enseignement des bonnes pratiques sanitaires et d'hygiène, et l'élaboration d'un cours de formation efficace.	Thaïlande: 50 participants venus des universités et du gouvernement	Michelle A. Smith Michelle.smith@FDA.hhs.gov Tél.: 301-436-2024
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	4-13 mars 2005: conférencier de la FDA/CFSAN dans le cadre du programme spécialisé IIP sur la biotechnologie, à Manille (Philippines), financé par le Département d'État des États-Unis.	Conférence et consultation sur l'approche réglementaire des États-Unis concernant les aliments issus de la biotechnologie	Philippines	James Maryanski James.maryanski@fda.hhs.gov Tél.: 301-436-1715
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	9 février 2005: conférence de la FDA/CFSAN en liaison avec les négociations sur les mesures SPS dans le cadre de l'Accord de libre-échange andin.	Aperçu des règlements et des procédures de la FDA concernant l'importation de produits alimentaires	Colombie, Pérou, Équateur: 100 participants représentant l'industrie	Debbie Subera-Wiggin Debbie.subera-wiggin@fda.hhs.gov Tél.: 301-436-1726
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En février 2005, l'USDA/FAS, en collaboration avec l'USAID/Cisjordanie et Gaza, a organisé deux séminaires de formation sur la sécurité sanitaire des produits alimentaires à Ramallah et à Gaza.	Cent participants, dont des membres du gouvernement, des représentants du secteur privé, des universitaires et des membres de coopératives agricoles et d'associations, ont été formés à l'analyse des risques aux points critiques et aux bonnes pratiques de fabrication (BPF).	Cisjordanie et Gaza	Megan Schildgen Megan.schildgen@fas.usda.gov Tél.: 202-690-3985

II. Membre: États-Unis				
Tableau 1 Assistance technique fournie à des Membres et à des pays accédants: 2004/2005				
<i>Secteur</i>	<i>Description du programme:</i>	<i>Forme d'assistance:</i>	<i>Octroyée à:</i>	<i>Contacts:</i>
Sécurité sanitaire des produits alimentaires et biotechnologies agricoles	En janvier 2005, le gouvernement des États-Unis a organisé un atelier sur les aliments biotechnologiques.	L'atelier a porté sur les questions suivantes: lois nationales et internationales relatives aux produits alimentaires issus de la biotechnologie; prescriptions relatives au commerce, à la production, à la consommation et à l'étiquetage dans le cadre de l'Accord SPS et méthodes d'essai.	Arabie saoudite	Andrew Rude Andrew.rude@usda.gov Tél.: 202-418-3482
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En janvier 2005, le Département d'État des États-Unis a financé un atelier de formation aux bonnes pratiques agricoles pour les fruits et légumes.	Cent directeurs et ingénieurs d'usines de fruits et légumes ont été formés aux pratiques en matière de sécurité sanitaire des produits alimentaires.	Bulgarie	Sean Carmody Sean.carmody@fas.usda.gov Tél.: 202-690-2937
Préservation des végétaux	En janvier 2005, le Service de la recherche agricole (ARS) de l'USDA a formé un phytopathologiste et des responsables de la santé publique au Maroc dans le domaine des herbes et des plantes médicinales.	Des formateurs de l'ARS ont animé un atelier de formation sur la diversité biologique, les plantes médicinales, les herbes et les plantes aromatiques. Cette formation fait partie d'un effort régional visant à préserver la biodiversité des herbes et plantes médicinales en Afrique du Nord.	Maroc	David Kincaid David.kincaid@fas.usda.gov Tél.: 202-720-3160
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	1 ^{er} -8 janvier 2005: Atelier de la FDA/CFSAN sur l'amélioration de la maîtrise des processus à l'Université des Indes occidentales.	Initier les fabricants de conserves aux bonnes pratiques de fabrication nécessaires pour l'exportation d'aliments en conserve à faible teneur en acide et d'aliments acidifiés aux États-Unis.	Jamaïque	Dennis Dignan Dennis.dignan@fda.hhs.gov Tél.: 301-436- 2051
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	Du 31 janvier au 4 février 2005, un consultant de la FDA/CFSAN a participé à l'atelier États-Unis/Inde sur les questions relatives à la réglementation des biotechnologies en Inde, financé par l'USDA.	Conférence et discussions visant à fournir des informations sur les questions réglementaires concernant les biotechnologies entre les États-Unis et l'Inde.	Inde	Jason Dietz Jason.dietz@fda.hhs.gov Tél.: 301-436-1248
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	24-28 janvier 2005: chercheur invité pour étudier la technologie PCR au laboratoire de la FDA/CFSAN de Dauphin Island.	Formation pratique dans un laboratoire d'analyse des fruits de mer et cours.	Tanzanie	Angelo DePaola Angelo.depaola@fda.hhs.gov Tél.: 251-694-4480 x230

II. Membre: États-Unis

Tableau 1 Assistance technique fournie à des Membres et à des pays accédants: 2004/2005

<i>Secteur</i>	<i>Description du programme:</i>	<i>Forme d'assistance:</i>	<i>Octroyée à:</i>	<i>Contacts:</i>
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	Du 19 au 30 janvier 2005, la FDA/ORA (Bureau des affaires réglementaires de la FDA) a organisé un cours de courte durée sur l'évaluation organoleptique des crevettes congelées au Centre national de génie génétique et de biotechnologie, à Pathumthani (Thaïlande).	Conférences et démonstrations pratiques concernant l'évaluation organoleptique, les normes de qualité et le rejet pour décomposition. Les conférences s'adressaient au personnel chargé du traitement, de l'inspection, de l'exportation et de l'achat des crevettes, des analyses et de l'assurance qualité.	Thaïlande	James Barnett James.barnett@fda.hhs.gov Tél.: 425-483-4981
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	6-18 décembre 2004: formation à l'analyse organoleptique des fruits de mer, assurée par des consultants de la FDA/ORA, en Équateur.	Préparation d'échantillons de fruits de mer et consultation sur le programme de formation de spécialistes de l'analyse organoleptique dans l'ensemble du pays.	Équateur	James Barnett James.barnett@fda.hhs.gov Tél.: 425-483-4981
Réglementation SPS	En 2004, l'USDA/APHIS a organisé un atelier dans le cadre de l'Initiative nord-américaine pour les biotechnologies.	L'atelier a porté sur les moyens d'améliorer la communication et la coordination dans le domaine réglementaire entre responsables des biotechnologies.	Mexique et pays d'Amérique centrale	Subhash Gupta Subhash.c.gupta@usda.gov Tél.: 301-734-8761
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En 2004, l'USDA/APHIS a accordé une aide à l'Organisation nord-américaine de protection des végétaux (NAPPO) pour l'élaboration de normes concernant l'importation de plantes transgéniques.	Dans le cadre de la NAPPO, l'USDA/APHIS a fourni des conseils techniques au sujet de trois normes internationales d'évaluation du risque lié aux plantes transgéniques, devant être utilisées par l'Organisation internationale pour la protection des végétaux.	Mexique	Subhash Gupta Subhash.c.gupta@usda.gov Tél.: 301-734-8761
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En décembre 2004, un spécialiste américain de l'analyse HACCP pour la viande a animé un atelier de formation à la sécurité sanitaire de la viande.	Formation pratique donnée par un consultant HACCP à des responsables de la santé vétérinaire et de la sécurité sanitaire des produits alimentaires. Formation pratique sur les principes HACCP relatifs aux viandes offerte au personnel des abattoirs et à des autorités vétérinaires régionales.	Bulgarie	Sean Carmody Sean.carmody@fas.usda.gov Tél.: 202-690-2937
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En décembre 2004, l'USDA/FAS a organisé un atelier sur la sécurité sanitaire des produits alimentaires et les biotechnologies agricoles.	L'atelier a porté sur les politiques de réglementation des biotechnologies fondées sur la science. Les participants ont également reçu une formation concernant la sécurité sanitaire des produits alimentaires et les normes internationales.	Égypte et 14 pays d'Afrique du Nord et du Moyen-Orient	Andrew Rude Andrew.rude@usda.gov Tél.: 202-418-3482

II. Membre: États-Unis				
Tableau 1 Assistance technique fournie à des Membres et à des pays accédants: 2004/2005				
<i>Secteur</i>	<i>Description du programme:</i>	<i>Forme d'assistance:</i>	<i>Octroyée à:</i>	<i>Contacts:</i>
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En décembre 2004, l'USDA/FAS a financé un programme de formation à l'évaluation des produits alimentaires. Un ancien fonctionnaire de la FDA et de la FAO responsable de la sécurité sanitaire des produits alimentaires a aidé l'Agence de santé vétérinaire et de sécurité sanitaire des produits alimentaires, récemment créée en Roumanie, à élaborer des normes relatives à la sécurité sanitaire des produits alimentaires et un programme de formation du personnel.	La formation comprenait une évaluation de plusieurs laboratoires d'essai et des réunions techniques avec le secteur privé.	Roumanie	Brian Guse Brian.guse@fas.usda.gov Tél.: 202-690-2870
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En décembre 2004, l'USDA/FAS a organisé un atelier sur les méthodes d'essai biotechnologiques et l'évaluation des risques.	Des responsables de la réglementation de l'Administration pour le contrôle de la qualité, l'inspection et le contrôle sanitaire (AQSIQ) ont été formés aux méthodes biotechnologiques et à l'évaluation des risques.	Chine	Andrew Rude Andrew.rude@usda.gov Tél.: 202-418-3482
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En décembre 2004, le programme Cochran a financé un cours de formation sur la transformation de la viande de dinde à l'Université du Missouri. Les directeurs participants ont rendu visite à des transformateurs et à des exportateurs de viande de dinde en Virginie, dans le Minnesota et dans le Missouri.	Six directeurs d'usine de transformation de la viande de dinde ont participé à un cours intensif sur les principes HACCP. Ils ont aussi étudié les techniques de gestion et de sécurité sanitaire des produits alimentaires.	Bulgarie	Phil Harlan Phil.harlan@fas.usda.gov Tél.: 202-690-1243
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En novembre et décembre 2004, le programme Cochran a financé un atelier de formation sur la transformation des fruits et des légumes, à l'intention de pays d'Asie centrale.	Les participants ont étudié les méthodes de transformation des fruits et des légumes à l'Université Lincoln, dans le Missouri. La formation a porté sur les thèmes suivants: techniques de transformation et de conditionnement, équipement, procédures d'essai, étiquetage et réglementation.	Ouzbékistan, Turkménistan, Kazakhstan et Arménie	Gretchen Hopley Gretchen.hopley@fas.usda.gov Tél.: 202-690-1240

II. Membre: États-Unis**Tableau 1 Assistance technique fournie à des Membres et à des pays accédants: 2004/2005**

<i>Secteur</i>	<i>Description du programme:</i>	<i>Forme d'assistance:</i>	<i>Octroyée à:</i>	<i>Contacts:</i>
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En novembre et décembre 2004, le programme Cochran a financé un atelier de formation sur l'harmonisation des aliments transformés.	Huit membres du gouvernement et responsables commerciaux ont reçu une formation sur les procédures d'importation, les normes de produit, les prescriptions en matière d'essai et les procédures d'échantillonnage des États-Unis.	Brésil	Yvette Wedderburn Bomersheim Yvette.wedderburn@fas.usda.gov Tél.: 202-690-0036
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En novembre et décembre 2004, le programme Cochran a financé un atelier de formation sur la chaîne du froid.	Six participants du secteur privé du Mexique et de la République dominicaine ont reçu une formation sur la gestion de produits alimentaires réfrigérés ou congelés, à l'Université Purdue. Le cours a porté, entre autres, sur les thèmes suivants: processus de la chaîne du froid, caractéristiques des chambres froides et méthodes de prolongation de la durée de conservation.	Mexique et République dominicaine	Yvette Wedderburn Bomersheim Yvette.wedderburn@fas.usda.gov Tél.: 202-690-0036
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En novembre 2004, l'EPA a organisé un atelier sur la santé publique et la sécurité sanitaire des produits alimentaires.	Programme de formation de formateurs sur la reconnaissance et le traitement de l'intoxication par des pesticides	Mexique	Jane Doherty Jane.doherty@epa.gov Tél.: 202-564-0530
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En novembre 2004, le groupe de biotechnologie de l'USD/FAS a organisé un atelier sur la biotechnologie.	Atelier destiné aux législateurs, aux enseignants et aux médias paraguayens sur les risques et les avantages des biotechnologies agricoles d'un point de vue scientifique et sur les questions de conformité relatives à la mise en œuvre du Protocole de Cartagena sur la prévention des risques biotechnologiques.	Paraguay	Andrew Rude Andrew.rude@usda.gov Tél.: 202-418-3482
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	27 novembre-3 décembre 2004: participation d'un consultant de la FDA/CVM à l'atelier de l'OCDE sur l'harmonisation de la surveillance réglementaire des biotechnologies.	Consultation sur la réglementation des biotechnologies	Russie	Larisa Rudenko Larisa.rudenko@fda.hhs.gov Tél.: 301-827-0214

II. Membre: États-Unis				
Tableau 1 Assistance technique fournie à des Membres et à des pays accédants: 2004/2005				
<i>Secteur</i>	<i>Description du programme:</i>	<i>Forme d'assistance:</i>	<i>Octroyée à:</i>	<i>Contacts:</i>
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	17-23 novembre 2004: participation d'un consultant de la FDA/CFSAN à la mission d'examen du Projet de la Banque mondiale sur le renforcement des capacités concernant les produits alimentaires et les médicaments en Inde.	Conférence sur la sensibilisation du public aux questions relatives à la sécurité sanitaire des produits alimentaires et consultation sur la sécurité sanitaire des produits alimentaires, les résidus d'antibiotiques, le cadre réglementaire, la coopération entre organismes, l'analyse HACCP et l'étiquetage.	Inde	Robin Woo Robin.woo@cfsan.fda.gov Tél.: 301-436-2776
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	7-27 novembre 2004: Inspection/formation par la FDA/CFSAN concernant les aliments en conserve à faible teneur en acide (LACF).	L'inspection des végétaux par la FDA a permis d'évaluer les besoins de formation d'inspecteurs de l'industrie des LACF et des gouvernements étrangers. Le programme de formation comprend des séminaires, des groupes de travail et des visites sur le terrain.	Brésil	Douglas Nelson Douglas.nelson@fda.hhs.gov Tél.: 920-433-3924
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	5-13 novembre 2004: programme de formation de formateurs aux bonnes pratiques agricoles, organisé par le JIFSAN de l'Université du Maryland en partenariat avec la FDA/CFSAN et le Collège agricole national de Corée, au Ministère coréen de l'agriculture, près de Séoul (Corée).	Formation (avec traduction en coréen) concernant les programmes des États-Unis relatifs à la sécurité sanitaire des produits alimentaires, les lois et règlements relatifs aux produits alimentaires, l'anatomie des foyers de contamination et l'épidémiologie, les enquêtes de traçabilité et les enquêtes dans les exploitations, la qualité de l'eau, les pratiques post-récolte et l'enseignement des bonnes pratiques sanitaires et d'hygiène, et l'élaboration d'un cours de formation efficace.	Corée: 50 participants venus d'universités et du gouvernement	Michelle Smith Michelle.smith@fda.hhs.gov Tél.: 301-436-2024
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En octobre et novembre 2004, le Programme Cochran a financé un atelier de formation sur le contrôle et la surveillance des pesticides.	Cinq spécialistes de l'analyse des produits alimentaires ont reçu une formation à la surveillance des pesticides présents dans les fruits et légumes frais, au Centre de chimie analytique du Département de l'alimentation et de l'agriculture de Californie. Les objectifs sont d'améliorer la sécurité sanitaire des produits alimentaires et de faciliter les échanges en améliorant l'analyse des produits alimentaires importés et exportés.	Malaisie, Botswana et Côte d'Ivoire	Don Evans Don.evans@fas.usda.gov Tél.: 202-720-2151

II. Membre: États-Unis**Tableau 1 Assistance technique fournie à des Membres et à des pays accédants: 2004/2005**

<i>Secteur</i>	<i>Description du programme:</i>	<i>Forme d'assistance:</i>	<i>Octroyée à:</i>	<i>Contacts:</i>
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	23 octobre-3 novembre 2004: participation d'un conférencier de la FDA/CFSAN à une réunion sur la réglementation internationale du conditionnement des produits alimentaires et des médicaments, financée par l'Association chinoise des produits et techniques d'hygiène (Hygienic Material and Technology Association).	Conférence et consultation sur la chimie des aliments	Chine	Francis Lin Francis.lin@fda.hhs.gov Tél.: 301-436-1215
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	17-24 octobre 2004: participation de conférenciers de la FDA/ORA à des ateliers sur l'évaluation organoleptique du thon et des crevettes en conserve, en Thaïlande.	Conférences et consultation sur les organoleptiques	Thaïlande	James Barnett James.barnett@fda.hhs.gov Tél.: 425-483-4981
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	11-17 octobre 2004: participation d'un conférencier de la FDA/CFSAN à un atelier international sur les mycotoxines et les mycotoxicoses, à l'Université du Venezuela.	Conférence et consultation sur les mycotoxines présentes dans les céréales	Venezuela	Socrates Trujillo Socrates.Trujillo@cfsan.fda.gov Tél.: 301-436-2037
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	15 octobre 2004: conférence de la FDA/CVM sur l'utilisation prudente des médicaments vétérinaires et la sécurité sanitaire des produits alimentaires, à Kyungju (Corée).	Conférence et consultation à l'intention de la Société coréenne de science vétérinaire (Korean Society of Veterinary Science)	Corée	Richard Ellis Richard.ellis@cfsan.fda.gov Tél.: 301-827-1416
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	10-14 octobre 2004: participation d'un conférencier de la FDA/CVM à des conférences sur le contrôle et l'utilisation des médicaments vétérinaires et la gestion des résidus présents dans les produits alimentaires d'origine animale, à Anyang (Corée).	Dix conférences et consultation à l'intention du Service national de recherche et de quarantaine vétérinaires de Corée	Corée	Richard Ellis Richard.ellis@cfsan.fda.gov Tél.: 301-827-1416

II. Membre: États-Unis				
Tableau 1 Assistance technique fournie à des Membres et à des pays accédants: 2004/2005				
<i>Secteur</i>	<i>Description du programme:</i>	<i>Forme d'assistance:</i>	<i>Octroyée à:</i>	<i>Contacts:</i>
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	9-14 octobre 2004: participation d'un conférencier de la FDA/CVM au deuxième Symposium chinois sur le contrôle de la sécurité sanitaire des produits alimentaires du producteur au consommateur.	Conférence et consultation sur les questions microbiologiques relatives à la sécurité sanitaire des produits alimentaires	Chine	Steve Yan Steve.yan@fda.hhs.gov Tél.: 301-827-6463
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	5-23 octobre 2004: participation de conférenciers de la FDA/CFSAN à l'Institut chinois de science et technologie alimentaires et à la 37 ^{ème} réunion annuelle de l'Union internationale des sociétés de microbiologie, à Shanghai, Beijing et Hangzhou (Chine).	Lancement d'un cours de courte durée sur les méthodes microbiologiques rapides par l'Université du Kansas et conférence sur le système du Codex Alimentarius et les activités du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire	Chine	Robert Buchanan Robert.buchanan@fda.hhs.gov Tél.: 301-436-2369
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	3-9 octobre 2004: consultant de la FDA/CFSAN pour l'Inde.	Fournir des informations biotechnologiques sur les questions de réglementation concernant les États-Unis et l'Inde	Inde	Jason Dietz Jason.dietz@fda.hhs.gov Tél.: 301-436-1248
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	27 septembre-22 octobre 2004: chercheur invité au FDA/CFSAN.	Formation à l'analyse des mycotoxines en laboratoire	Mexique	Socrates Trujillo Socrates.trujillo@fda.hhs.gov Tél.: 301-436-2037
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En octobre 2004, le Programme Cochran a financé un séminaire de formation en sécurité sanitaire des produits alimentaires portant sur l'alimentation à base de soja et l'élaboration de produits à base de soja.	Un responsable kényen de la santé a étudié l'alimentation à base de soja et l'utilisation de protéines végétales texturées pour préserver la santé des personnes atteintes du VIH/SIDA, et élaborer des aliments riches en protéines pour les orphelinats accueillant des enfants atteints du VIH/SIDA. La formation comprenait un cours de courte durée dans le cadre du Programme international pour le soja (INTSOY), à l'Université de l'Illinois.	Kenya	Don Evans Don.eveans@fas.usda.gov Tél.: 202-720-2151

II. Membre: États-Unis**Tableau 1 Assistance technique fournie à des Membres et à des pays accédants: 2004/2005**

<i>Secteur</i>	<i>Description du programme:</i>	<i>Forme d'assistance:</i>	<i>Octroyée à:</i>	<i>Contacts:</i>
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En octobre 2004, le Programme Cochran a financé un programme de formation sur la manutention des produits agricoles et la sécurité sanitaire des produits alimentaires.	Quatre gérants d'entreprises agricoles ont reçu une formation sur la sécurité sanitaire et la manutention des produits agricoles. La formation a également porté sur les méthodes de culture, de conditionnement et de commercialisation des produits agricoles aux États-Unis.	Équateur, Guatemala et Thaïlande	Mary Washington Mary.Washington@fas.usda.gov Tél.: 202-690-2735
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En octobre 2004, le Programme Cochran a financé un séminaire de formation à l'inspection vétérinaire.	Neuf vétérinaires d'État ont étudié le système américain d'inspection des viandes, des produits à base de volailles et des animaux vivants faisant l'objet d'échanges internationaux.	Ukraine, Moldova et Arménie	Fred Johnston Fred.Johnston@fas.usda.gov Tél.: 202-690-1950
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En octobre 2004, le Programme Cochran a financé un programme de formation sur le traitement des viandes, à l'intention des pays d'Afrique australe.	Une équipe de sept personnes, comprenant des transformateurs de viande et des responsables gouvernementaux de la réglementation, ont étudié les procédures des États-Unis en matière de transformation de la viande et de sécurité sanitaire des produits alimentaires. La formation avait pour principal objectif de permettre aux participants de mieux comprendre le système de qualité et de sécurité sanitaire des produits carnés des États-Unis et comment les produits carnés peuvent être améliorés en Afrique australe grâce à un meilleur traitement et une meilleure manutention.	Afrique du Sud, Namibie, Mozambique et Lesotho	Don Evans Don.evans@fas.usda.gov Tél.: 202-720-2151
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En octobre 2004, le Programme de bourses Cochran a financé un programme de formation sur le système de gestion du raisin.	Le directeur d'un marché de produits frais de Prétoria et un chercheur universitaire ont reçu une formation sur les techniques de gestion du raisin après la récolte.	Afrique du Sud	Don Evans Don.evans@fas.usda.gov Tél.: 202-720-2151

II. Membre: États-Unis				
Tableau 1 Assistance technique fournie à des Membres et à des pays accédants: 2004/2005				
<i>Secteur</i>	<i>Description du programme:</i>	<i>Forme d'assistance:</i>	<i>Octroyée à:</i>	<i>Contacts:</i>
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En octobre 2004, le Programme de bourses Cochran a financé un programme de formation sur l'élaboration de produits à base de soja.	Trois représentants de deux entreprises agroalimentaires privées et le chercheur principal en science de l'alimentation du Centre de nutrition et d'alimentation de Tanzanie (Food and Nutrition Center) ont suivi le cours INTSOY sur l'élaboration de nouveaux produits à base de soja.	Tanzanie et Côte d'Ivoire	Don Evans Don.evans@fas.usda.gov Tél.: 202-720-2151
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En octobre 2004, le Programme de bourses Cochran a financé un programme de formation sur la sécurité sanitaire des produits alimentaires.	Deux fonctionnaires gouvernementaux ont reçu une formation sur la sécurité sanitaire des produits alimentaires pour pouvoir améliorer la sécurité sanitaire des produits alimentaires exportés.	Thaïlande	Phuong Mai Phuong.mai@fas.usda.gov Tél.: 202-720-9959
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En octobre 2004, le Programme de bourses Cochran a financé un programme de formation sur l'élaboration de produits à base de soja.	Le directeur général d'une grande entreprise d'élaboration de produits alimentaires et d'importation de céréales a suivi le cours INTSOY sur l'élaboration de produits alimentaires à base de soja, à l'Université de l'Illinois.	Bangladesh	Joyann Binsley Joyann.binsley@fas.usda.gov Tél.: 202-690-0731
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En octobre 2004, le Programme de bourses Cochran a financé un programme de formation sur la sécurité sanitaire des produits alimentaires concernant la pomme de terre déshydratée.	Neuf boursiers ont reçu une formation sur les caractéristiques techniques, les variétés et les techniques de transformation des pommes de terre déshydratées.	Indonésie, Mexique, Philippines et Thaïlande	Mary Washington Mary.washington@fas.usda.gov Tél.: 202-690-2735
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En octobre 2004, le Programme de bourses Cochran a financé un programme de formation sur le système de gestion du raisin.	Quatorze boursiers ont reçu une formation sur les techniques de gestion du raisin après la récolte	Indonésie, Thaïlande, Malaisie, El Salvador, Costa Rica et Mexique	Yvette Wedderburn Bomersheim Yvette.wedderburn@fas.usda.gov Tél.: 202-690-0036
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En octobre 2004, le Programme de bourses Cochran a financé un programme de formation sur l'horticulture.	Un boursier a reçu une formation sur les essais horticoles. Le cours, dispensé à l'Université du Missouri, a porté sur la sécurité sanitaire des produits alimentaires et le contrôle des fruits et des légumes.	Slovaquie	Phil Harlan Phil.harlan@fas.usda.gov Tél.: 202-690-1243

II. Membre: États-Unis**Tableau 1 Assistance technique fournie à des Membres et à des pays accédants: 2004/2005**

<i>Secteur</i>	<i>Description du programme:</i>	<i>Forme d'assistance:</i>	<i>Octroyée à:</i>	<i>Contacts:</i>
Santé des animaux	En octobre/septembre 2004, le Programme de bourses Cochran a financé un programme sur la gestion du cheptel laitier.	Cinq boursiers ont étudié les méthodes de nutrition et d'élevage des vaches laitières, la gestion de la santé des troupeaux et l'exploitation des pâturages. La formation a également porté sur la génétique des vaches laitières et la composition des aliments pour animaux.	Pérou et Haïti	Mary Washington Mary.Washington@fas.usda.gov Tél.: 202-690-2735
Santé des animaux	En octobre/septembre 2004, le Programme de bourses Cochran a financé un programme de formation sur la génétique des vaches laitières.	Deux directeurs de laiteries ont étudié la fécondité et l'insémination artificielle des vaches laitières, la gestion des vaches taries, l'évaluation et la classification du cheptel laitier et la gestion des maladies dans les laiteries de Californie.	Équateur	Mary Washington Mary.Washington@fas.usda.gov Tél.: 202-690-2735
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En octobre/septembre 2004, le Programme de bourses Cochran a financé un programme de formation sur la transformation des viandes.	Cinq boursiers ont étudié l'analyse HACCP, la transformation de la viande, les viandes et leurs utilisations et le conditionnement des viandes transformées.	Colombie, Guatemala et Nicaragua	Yvette Wedderburn Bomersheim Yvette.wedderburn@fas.usda.gov Tél.: 202-690-0036
Santé des animaux	En octobre 2004, le Programme Cochran a financé un programme de formation sur la transformation de la viande, à l'intention des pays d'Afrique australe.	Une équipe de sept boursiers, comprenant des transformateurs de viandes et des responsables gouvernementaux de la réglementation, ont étudié les procédures des États-Unis en matière de transformation de la viande et de sécurité sanitaire des produits alimentaires. La formation avait pour principal objectif de permettre aux boursiers de mieux comprendre le système de qualité et de sécurité sanitaire des produits carnés des États-Unis et comment les produits carnés peuvent être améliorés en Afrique australe grâce à un meilleur traitement et une meilleure manutention.	Afrique du Sud, Namibie, Mozambique et Lesotho	Don Evans Don.evans@fas.usda.gov Tél.: 202-720-2151

II. Membre: États-Unis				
Tableau 1 Assistance technique fournie à des Membres et à des pays accédants: 2004/2005				
<i>Secteur</i>	<i>Description du programme:</i>	<i>Forme d'assistance:</i>	<i>Octroyée à:</i>	<i>Contacts:</i>
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En septembre 2004, le Bureau du Codex des États-Unis a organisé un atelier technique sur des questions se rapportant au Codex.	Des représentants des pays anglophones des Caraïbes ont reçu une formation sur l'objectif, la structure et les processus du Codex. La formation a porté aussi sur des sujets tels que "Codex, science et commerce".	Antigua-et-Barbuda, Bahamas, Barbade, Belize, Dominique, Guyana, Jamaïque, Saint-Kitts-et-Nevis, Sainte-Lucie, Saint-Vincent-et-les Grenadines, Trinité-et-Tobago	Ellen Matten Ellen.matten@fsis.usda.gov Tél.: 202-720-4063
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En septembre 2004, le Programme de bourses Cochran a financé un programme de formation sur la sécurité sanitaire des produits alimentaires transformés.	Huit boursiers ont reçu une formation sur l'analyse HACCP et la sécurité sanitaire des produits alimentaires transformés. Ils ont également étudié comment le système américain protège et assure la sécurité sanitaire des produits alimentaires.	Colombie, El Salvador, Honduras et Mexique	Yvette Wedderburn Bomersheim Yvette.wedderburn@fas.usda.gov Tél.: 202-690-0036
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En septembre 2004, le Programme de bourses Cochran a financé un programme de formation sur l'aquaculture. Les boursiers ont visité des entreprises aquacoles et des organismes gouvernementaux en Floride, en Californie et dans l'Oregon.	Deux spécialistes de l'aquaculture ont reçu une formation sur la manière d'utiliser les techniques et les apports des États-Unis pour améliorer les normes de sécurité sanitaire des produits alimentaires dans leur pays.	Géorgie	Fred Johnston Fred.Johnston@fas.usda.gov Tél.: 202-690-1950
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En septembre 2004, le Programme de bourses Cochran a financé un programme de formation sur la sécurité sanitaire des produits laitiers.	Dix transformateurs de produits laitiers ont reçu une formation sur la manière d'améliorer la sécurité sanitaire de ces produits. La formation a aussi porté sur l'application des principes HACCP.	Arménie, Azerbaïdjan et Ouzbékistan	Fred Johnston Fred.Johnston@fas.usda.gov Tél.: 202-690-1950
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	Du 7 au 24 septembre 2004, des chercheurs de l'Université Mahidol de Bangkok ont visité le laboratoire de produits de la mer de la côte du Golfe de la FDA/CFSAN.	Formation aux techniques PCR pour la détection et la quantification des bactéries et des virus présents dans les aliments.	Thaïlande	Angelo DePaola Angelo.depaola@fda.hhs.gov Tél.: 251-694-4480 x230

II. Membre: États-Unis**Tableau 1 Assistance technique fournie à des Membres et à des pays accédants: 2004/2005**

<i>Secteur</i>	<i>Description du programme:</i>	<i>Forme d'assistance:</i>	<i>Octroyée à:</i>	<i>Contacts:</i>
Sécurité sanitaire des produits alimentaires et élaboration de règlements SPS	Du 7 septembre au 20 novembre 2004: programme de perfectionnement SPS-OMC, à l'intention de responsables de la sécurité sanitaire des produits alimentaires, de la santé des animaux et de la préservation des végétaux du gouvernement de la République populaire de Chine, à Washington D.C., y compris un cours d'une semaine au FDA/CFSAN.	Programme de formation interorganismes coordonné par l'Université du Maryland, sur les responsabilités des pays Membres de l'OMC, la coordination interadministrations de la réglementation de la sécurité sanitaire des aliments aux États-Unis, l'analyse des risques, les visites sur site et les approches spécifiques de diverses questions relatives à la sécurité sanitaire des produits alimentaires. Quinze fonctionnaires gouvernementaux et cinq hauts fonctionnaires ont reçu cette formation.	Chine	Daryl Brehm Daryl.Brehm@fas.usda.gov Tél.: 202-690-0929
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En septembre 2004, un entomologiste de l'APHIS s'est rendu à Accra (Ghana) pour une mission de deux ans en tant que conseiller en évaluation des risques auprès du Centre de l'USAID pour la promotion de la compétitivité mondiale en Afrique de l'Ouest.	Le conseiller a aidé les pays d'Afrique de l'Ouest à effectuer une évaluation du risque phytosanitaire pour les cultures de fruits et légumes susceptibles d'être exportés aux États-Unis.	Afrique de l'Ouest	Bruce White Bruce.white@fas.usda.gov Tél.: 202-690-3747
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En septembre 2004, l'USDA/FAS a financé un programme de recherche sur la mouche des fruits en Chine.	La recherche a porté sur la mouche des fruits de quarantaine propre à l'Asie et au Pacifique. Le service de recherche agricole de l'USDA, l'Université de Hawaii des chercheurs du secteur privé ont partagé des stratégies et des exemples de méthodes de lutte biologique contre la mouche des fruits. Les chercheurs ont également étudié les ennemis naturels de la mouche des fruits en Chine. Ils ont échangé des données sur les stratégies de détection et de piégeage.	Chine	Calvina Dupre Calvina.dupre@fas.usda.gov Tél.: 202-720-0618

II. Membre: États-Unis				
Tableau 1 Assistance technique fournie à des Membres et à des pays accédants: 2004/2005				
<i>Secteur</i>	<i>Description du programme:</i>	<i>Forme d'assistance:</i>	<i>Octroyée à:</i>	<i>Contacts:</i>
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En septembre 2004, l'USDA/FSIS a financé un séminaire sur l'inspection des viandes et des volailles à l'intention de fonctionnaires internationaux. Le but de cette formation était de présenter aux participants le système de réglementation alimentaire des États-Unis.	Dix-sept fonctionnaires gouvernementaux ont reçu une formation sur les normes sanitaires, l'analyse HACCP, la certification des exportations et la réinspection des importations.	Croatie, Hongrie, Chine, Indonésie, Malaisie, Ouganda, Antigua-et-Barbuda, Argentine, Bolivie, Chili, Colombie, Costa Rica, Équateur, Honduras, et Saint-Kitts-et-Nevis	Lindsey Itle Lindsey.itle@fas.usda.gov Tél.: 202-690-2744 Phil Harlan Phil.Harlan@fas.usda.gov Tél.: 202-690-1243 Avis Watts-Massenburg Avis.watts-massenburg@fas.usda.gov Tél.: 202-690-0032 Don Evan Don.evans@fas.usda.gov Tél.: 202-720-2151
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En septembre 2004, le Programme Cochran a financé un programme de diagnostic des maladies animales au Laboratoire de recherche et de diagnostic sur les maladies exotiques du Centre des maladies animales de l'USDA de Plum Island, New York.	Le Programme de l'APHIS comprenait une formation au diagnostic des maladies et à la prévention de maladies exotiques.	Bosnie- Herzégovine, Croatie, République tchèque, Hongrie, Trinité-et- Tobago, Bulgarie, Serbie-et- Monténégro	Phil Harlan Phil.Harlan@fas.usda.gov Tél.: 202-690-1243 Lindsey Itle Lindsey.itle@fas.usda.gov Tél.: 202-690-2744 Gretchen Hopley Gretchen.hopley@fas.usda.gov Tél.: 202-690-0947
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En septembre 2004, le Programme Cochran a financé un cours de biotechnologie de courte durée organisé par l'Université de l'État du Michigan.	Le cours visait à préparer les participants à jouer un rôle de conseil éclairé dans les débats publics sur la biotechnologie dans leurs pays. Le cours a mis l'accent sur les politiques fondées sur la science en matière de biotechnologies agricoles.	Albanie, Bulgarie, République tchèque, Estonie, Lettonie, Lituanie, Pologne, Slovaquie et Turquie	Andrew Rude Andrew.rude@usda.gov Tél.: 202-418-3482

II. Membre: États-Unis

Tableau 1 Assistance technique fournie à des Membres et à des pays accédants: 2004/2005

<i>Secteur</i>	<i>Description du programme:</i>	<i>Forme d'assistance:</i>	<i>Octroyée à:</i>	<i>Contacts:</i>
Santé des animaux	En août et septembre 2004, le Programme Cochran a financé un programme de formation des services vétérinaires. Deux membres du Centre de recherche sur les maladies du Ministère indonésien de l'agriculture ont participé à un cours du Bureau régional occidental de l'APHIS.	Le cours d'épidémiologie a porté sur les aspects techniques des méthodes d'analyse des risques et sur les principaux éléments épidémiologiques nécessaires pour la surveillance et le contrôle des produits agricoles.	Indonésie	Tanya Hinnant Tanya.hinnant@fas.usda.gov Tél.: 202-690-2986
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En août 2004, le Programme Cochran a financé un programme sur la génétique des bovins.	Ce programme de formation de l'Université du Nebraska a porté sur la génétique des bovins américains de qualité, la gestion de l'élevage naisseur, les opérations d'engraissement, la gestion des abattages et le conditionnement des viandes.	Namibie	Don Evans Don.evans@fas.usda.gov Tél.: 202-720-2151
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En août 2004, l'USAID a financé la mission d'un conseiller de l'APHIS spécialiste de l'évaluation des risques auprès du Centre pour la promotion de la compétitivité en Afrique australe.	Deux conseillers de l'APHIS spécialistes de l'évaluation des risques ont aidé des pays d'Afrique australe et orientale à procéder à des évaluations du risque phytosanitaire pour les produits agricoles.	Botswana et Ouganda	Bruce White Bruce.white@fas.usda.gov Tél.: 202-690-3747
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En août 2004, l'USDA/FAS a financé un programme d'amélioration de la chaîne du froid.	Cinq spécialistes américains de la chaîne du froid pour le commerce de détail, la transformation et le stockage des produits alimentaires ont dispensé une formation à neuf entreprises malaisiennes s'occupant de denrées périssables.	Malaisie	Mark Hawthorne Mark.hawthorne@fas.usda.gov Tél.: 202-690-1858
Santé des animaux	En août 2004, le Programme Cochran a financé un cours d'épidémiologie vétérinaire.	Dix-huit boursiers ont étudié les méthodes d'analyse des risques vétérinaires et les principaux éléments épidémiologiques nécessaires pour la surveillance et le contrôle.	Pays d'Amérique latine	Yvette Wedderburn Bomersheim Yvette.wedderburn@fas.usda.gov Tél.: 202-690-0036
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En août et septembre 2004, le Programme Cochran a financé un programme sur la science de la boulangerie.	Le cours de formation de l'American Institute of Baking de Manhattan (Kansas) a porté sur la chimie céréalière, l'évaluation et le contrôle des produits et les spécifications des ingrédients.	Kenya	Kristy Morgan Kristy.morgan@fas.usda.gov Tél.: 202-690-6209

II. Membre: États-Unis				
Tableau 1 Assistance technique fournie à des Membres et à des pays accédants: 2004/2005				
<i>Secteur</i>	<i>Description du programme:</i>	<i>Forme d'assistance:</i>	<i>Octroyée à:</i>	<i>Contacts:</i>
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En août 2004, le Programme Cochran a financé un programme de formation sur la certification des produits organiques.	Sept boursiers ont reçu une formation sur la sécurité sanitaire des produits alimentaires relative à la certification, à la réglementation, à la production et au commerce des produits organiques.	Argentine, Costa Rica et Uruguay	Mary Washington Mary.Washington@fas.usda.gov Tél.: 202-690-2735
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En août 2004, le Groupe de biotechnologie de l'USDA/FAS a organisé un atelier sur les biotechnologies agricoles.	L'atelier, organisé en association avec Cornell University, REDBIO (Réseau latino-américain de recherche en biotechnologies agricoles, soutenu par la FAO) et l'École panaméricaine d'agriculture de Zamorano (Honduras), a dispensé à des agriculteurs une formation sur l'utilisation des biotechnologies agricoles et le renforcement des capacités.	Honduras, Équateur, Nicaragua, Panama, Argentine, Belize, Bolivie, Brésil, Colombie, El Salvador, Costa Rica, Guatemala, Pérou, Mexique, Paraguay, Uruguay et Chili	Andrew Rude Andrew.rude@usda.gov Tél.: 202-418-3482
Préservation des végétaux et sécurité sanitaire des produits alimentaires	En août et septembre 2004, l'USDA a organisé un atelier sur l'analyse des risques.	L'USDA a appris à des professionnels comment utiliser l'analyse des risques pour assurer la sécurité des biotechnologies dans l'environnement et dans les produits alimentaires et les aliments pour animaux. La formation a porté sur les végétaux présentant des caractères nouveaux et sur les questions de sécurité sanitaire des produits alimentaires.	13 pays d'Amérique latine et des Caraïbes	Andrew Ruse Andrew.rude@usda.gov Tél.: 202-418-3482
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	29 août-4 septembre 2004: Atelier ANASE/ILSI sur l'évaluation des risques liés aux aliments issus des biotechnologies, parrainé par l'USDA en Indonésie.	Formation sur l'évaluation des risques et la réglementation des produits alimentaires issus des biotechnologies	Indonésie	Jeanette Glew Jeanette.glew@fda.hhs.gov Tél.: 301-436-1195
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	29 août-3 septembre 2004: mission d'un consultant de la FDA/CFSAN à Moscou (Russie), parrainée par la US Civilian Research and Development Foundation.	Le consultant a fourni des conseils techniques pour l'élaboration de technologies permettant de détecter les toxines protéolitiques produites par les microbes dans les aliments.	Russie	Eric Garber Eric.garber@fda.hhs.gov Tél.: 301-436-2224

II. Membre: États-Unis**Tableau 1 Assistance technique fournie à des Membres et à des pays accédants: 2004/2005**

<i>Secteur</i>	<i>Description du programme:</i>	<i>Forme d'assistance:</i>	<i>Octroyée à:</i>	<i>Contacts:</i>
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	Du 21 au 30 août 2004, des conférenciers de la FDA/CVM ont participé à l'atelier technique FAO/OMS sur les résidus de médicaments vétérinaires pour lesquels il n'a pas été fixé de DJA/LMR.	Conférence et consultation	Thaïlande	Stephen Sundlof Stephen.sundlof@fda.hhs.gov Tél.: 301-827-2950
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	16-22 août 2004: mission d'un consultant de la FDA/CFSAN, parrainée par l'Agence internationale de l'énergie atomique.	Le consultant a aidé au contrôle de la qualité pour le transfert de tests de liaison à des récepteurs aux postes d'inspection des produits de la mer.	Chili	Sherwood Hall Sherwood.hall@fda.hhs.gov Tél.: 301-210-2160
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	Du 9 au 14 août 2004, quatre conférenciers de la FDA/CVM sur la réglementation des résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments destinés à la consommation humaine, Brasilia (Brésil).	Conférences et atelier à l'intention de 80 responsables de la réglementation de la sécurité sanitaire des produits alimentaires du CAMEVET (Comité des Amériques pour les médicaments vétérinaires).	Brésil et 13 pays d'Amérique du Sud et centrale	Richard Ellis Richard.ellis@cfsan.fda.gov Tél.: 301-827-1416
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	8 août 2004-2 février 2005: collaboration du laboratoire de la FDA/CFSAN en Argentine.	Étude des acides gras essentiels et des acides aminés présents dans les aliments et les matrices biologiques	Argentine	Martin Yurawecz martin.yurawecz@fda.hhs.gov Tél.: 301-436-1777
Sécurité sanitaire des produits alimentaires et élaboration de règlements	En juillet 2004, le Groupe des biotechnologies de l'USDA/FAS a organisé un atelier sur la sécurité sanitaire des aliments et l'élaboration des règlements.	Des participants des ministères mexicains de la santé, de l'agriculture, de l'économie et de l'éducation ont reçu une formation sur l'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments en rapport avec les biotechnologies en Amérique du Nord et les prescriptions réglementaires concernant les produits alimentaires.	Mexique	Andrew Rude Andrew.rude@usda.gov Tél.: 202-418-3182
Préservation des végétaux/ Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En juillet 2004, le Groupe des biotechnologies de l'USDA/FAS a organisé un atelier technique sur le développement végétatif.	À la réunion annuelle de l'Association des cultures alimentaires des Caraïbes, les participants ont reçu une formation technique sur le cadre juridique nécessaire aux échanges commerciaux et l'importance des systèmes de réglementation des biotechnologies fondés sur la science.	Guyana, Suriname, Belize	Andrew Rude Andrew.rude@usda.gov Tél.: 202-418-3182

II. Membre: États-Unis				
Tableau 1 Assistance technique fournie à des Membres et à des pays accédants: 2004/2005				
<i>Secteur</i>	<i>Description du programme:</i>	<i>Forme d'assistance:</i>	<i>Octroyée à:</i>	<i>Contacts:</i>
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En juillet 2004, le Programme Cochran a financé un séminaire de formation sur les mesures SPS et la commercialisation.	Un cadre de l'agro-industrie a examiné les créneaux pour les noix de cajou et les prescriptions SPS des États-Unis concernant les fruits à coque mélangés.	Tanzanie	Don Evans Don.evans@fas.usda.gov Tél.: 202-720-2151
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En juillet 2004, l'USDA/FAS a organisé un programme financé par le Département d'État sur la sécurité de la transformation des fruits et des légumes.	Le personnel de trois usines de transformation de fruits et légumes de Bulgarie a reçu une formation sur les techniques de sécurité sanitaire des aliments, y compris l'analyse HACCP, et sur la réglementation de l'UE en matière de sécurité sanitaire des produits alimentaires.	Bulgarie	Sean Carmody Sean.carmody@fas.usda.gov Tél.: 202-690-2937
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En juillet 2004, le Programme Cochran a financé un séminaire de formation sur la sécurité sanitaire des produits alimentaires concernant les fruits et les fruits à coque.	Trois cadres du secteur privé ont reçu une formation sur les prescriptions en matière de sécurité sanitaire pour les fruits secs et les fruits à coque.	République tchèque	Lindsey Itle Lindsey.itle@fas.usda.gov Tél.: 202-690-2744
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En juillet 2004, le Programme Cochran a financé un cours sur la transformation de la viande et la sécurité sanitaire des aliments. La formation a été dispensée à Washington, D.C., dans le Minnesota et dans le Dakota du Nord.	Cinq transformateurs de viandes ont reçu une formation sur les nouvelles techniques et méthodes de transformation de la viande et sur les équipements et ressources disponibles aux États-Unis. Les boursiers ont assisté à des démonstrations de HACCP et rencontré des représentants d'entreprises privées, d'organismes de réglementation et de personnel universitaire.	Moldova	Fred Johnston Fred.Johnston@fas.usda.gov Tél.: 202-690-195
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En juillet 2004, l'USDA a financé un programme de formation pour inspecteurs d'entrepôts.	Un spécialiste de l'USDA a préparé un manuel sur l'entreposage des produits agricoles et fourni une formation à des inspecteurs d'entrepôts du Ministère de l'agriculture.	Roumanie	Anna Ferus Anna.ferus@fas.usda.gov Tél.: 202-690-4896
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En juillet 2004, l'USDA/FAS a organisé un cours sur la sécurité sanitaire et l'analyse des produits alimentaires financé par l'USAID.	Des directeurs de laboratoires de semences ont reçu une formation sur les tests de vigueur des semences et le développement de nouvelles technologies semencières.	Serbie-et-Monténégro	Micah Rosenblum Micah.rosenblum@fas.usda.gov Tél.: 202-720-5876

II. Membre: États-Unis**Tableau 1 Assistance technique fournie à des Membres et à des pays accédants: 2004/2005**

<i>Secteur</i>	<i>Description du programme:</i>	<i>Forme d'assistance:</i>	<i>Octroyée à:</i>	<i>Contacts:</i>
Santé des animaux	En juillet 2004, le Programme Cochran a financé un programme sur la santé des animaux.	Quatre vétérinaires ont étudié le système de contrôle des importations et des exportations d'animaux vivants et de produits d'origine animale de l'APHIS. Les boursiers ont également reçu une formation sur les mesures de quarantaine dans les ports et aux frontières.	Thaïlande et Viet Nam	Phuong Mai Phuong.mai@fas.usda.gov Tél.: 202-720-9959
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En juillet 2004, le Programme Cochran a financé un programme sur la sécurité sanitaire des produits alimentaires.	Une équipe de responsables vétérinaires et de responsables de la réglementation a participé à un cours sur la sécurité sanitaire des produits alimentaires à l'Université de l'État du Michigan, portant sur les systèmes alimentaires, la gestion des risques, l'HACCP et les questions réglementaires.	Algérie, Kenya, Ouganda, Sénégal, Nigéria et Yémen.	Don Evan Don.evans@fas.usda.gov Tél.: 202-720-2151
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En juillet 2004, le Programme Cochran a financé un cours de formation sur les toxines alimentaires.	Onze fonctionnaires des ministères du commerce, de la santé, de l'agriculture et de la normalisation ont suivi un cours sur la sécurité sanitaire des produits alimentaires et les normes alimentaires, la sécurité sanitaire des aliments issus des biotechnologies, le contrôle des toxines, l'analyse des risques et les questions commerciales.	Maroc, Oman, Algérie, Égypte et Kenya	Joyann Binsley Joyann.binsley@fas.usda.gov Tél.: 202-690-0731
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En juillet 2004, le Programme Cochran a financé un cours sur le traitement des produits alimentaires à l'Université de l'État du Michigan.	Deux chercheurs en alimentation et un responsable du contrôle de la qualité ont suivi un cours sur la sécurité sanitaire des produits alimentaires et les méthodes modernes de traitement des aliments, y compris une formation personnalisée sur la contamination microbienne, l'amélioration nutritionnelle des aliments, la transformation de la viande et des volailles et la sécurité sanitaire des aliments génétiquement modifiés.	Bosnie et Slovaquie	Lindsey Itle Lindsey.itle@fas.usda.gov Tél.: 202-690-2744

II. Membre: États-Unis				
Tableau 1 Assistance technique fournie à des Membres et à des pays accédants: 2004/2005				
<i>Secteur</i>	<i>Description du programme:</i>	<i>Forme d'assistance:</i>	<i>Octroyée à:</i>	<i>Contacts:</i>
Préservation des végétaux	En juillet 2004, le Programme Cochran a financé un cours de formation sur la phytogénétique.	Huit boursiers ont suivi un cours de phytogénétique, qui portait sur la protection des variétés végétales, les droits des obtenteurs, le droit des brevets et la protection de la propriété intellectuelle.	Kenya, Maroc, Afrique du Sud et Ouganda	Don Evans Don.evans@fas.usda.gov Tél.: 202-720-2151
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En juillet 2004, le Programme de bourses Cochran a financé un programme sur la sécurité sanitaire des produits de la mer.	Quatre transformateurs de produits de la mer ont suivi un cours de formation sur les techniques de transformation de ces produits.	Pologne	Phil Harlan Phil.Harlan@fas.usda.gov Tél.: 202-690-1240
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En juillet 2004, l'USDA/FAS de a financé un programme de formation de deux semaines sur l'Accord SPS de l'OMC et d'autres questions SPS.	Une délégation de haut niveau a reçu une formation sur le respect des règles de l'OMC et les normes américaines applicables aux produits agricoles importés et nationaux.	Macédoine	Erick Hansen Erick.Hansen@fas.usda.gov Tél.: 202-720-0760
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	26-29 juillet 2004: formation de la FDA/CFSSAN dans le cadre du Programme de bourses Cochran, sur la sécurité sanitaire des aliments et l'inspection des produits.	Série de conférences et consultations avec le responsable de l'inspection et de la sécurité sanitaire des produits alimentaires du Ministère de l'agriculture.	Honduras	Robin Woo Robin.woo@fda.hhs.gov Tél.: 301-436-2776
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	Du 23 au 31 juillet 2004, un consultant spécialiste des produits de la mer de la FDA/CFSSAN a assuré une formation en Autriche.	Formation sur les méthodes de détection de toxines présentes dans les produits de la mer et planification de programmes pour les pays les moins avancés.	Tous les pays ayant une industrie des produits de la mer	Sherwood Hall Sherwood.hall@fda.hhs.gov Tél.: 301-210-2160
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En juin 2004, l'EPA a fourni une formation sur le Réseau d'échange d'informations sur les substances chimiques (CIEN).	Les participants ont été formés à l'utilisation d'Internet pour la collecte, l'analyse et l'échange d'informations sur les substances chimiques.	24 pays d'Afrique subsaharienne	Jane Doherty Jane.Doherty@epa.gov Tél.: 202-564-0530
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En juin 2004, l'EPA a fourni une formation sur le Réseau d'échange d'informations sur les substances chimiques (CIEN).	Les participants ont été formés à l'utilisation d'Internet pour la collecte, l'analyse et l'échange d'informations sur les substances chimiques.	Costa Rica, El Salvador, Honduras, Guatemala, Nicaragua, République dominicaine et Mexique	Jane Doherty Jane.Doherty@epa.gov Tél.: 202-564-0530

II. Membre: États-Unis

Tableau 1 Assistance technique fournie à des Membres et à des pays accédants: 2004/2005

<i>Secteur</i>	<i>Description du programme:</i>	<i>Forme d'assistance:</i>	<i>Octroyée à:</i>	<i>Contacts:</i>
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En juin 2004, le Programme Cochran a financé un cours sur l'inspection de viandes. La formation a été dispensée au centre d'apprentissage du FSIS à College Station (Texas).	Treize vétérinaires ont reçu une formation sur la réglementation en matière de sécurité sanitaire des produits de l'élevage et des produits provenant de volailles. La formation a également porté sur les systèmes d'abattage et de transformation, l'analyse HACCP, les politiques et les procédures d'importation/d'exportation et le contrôle et la certification des produits carnés. L'APHIS a traité des questions relatives à l'ESB et à d'autres maladies animales.	Argentine, Bolivie, Chili, Équateur, Hongrie, Kenya, Malaisie, Mexique, Saint-Kitts-et-Nevis et Saint-Vincent-et-les Grenadines	Yvette Wedderburn Bomersheim Yvette.wedderburn@fas.usda.gov Tél.: 202-690-0036
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	23-25 juin 2004: quatre conférenciers de la FDA/CVM sur la réglementation des résidus de médicaments vétérinaires présents dans les aliments destinés à la consommation humaine à Mayaguez (Porto Rico).	Conférences et atelier destinés à 30 chercheurs spécialistes de la sécurité sanitaire des produits alimentaires.	Costa Rica, Nicaragua, El Salvador, Guatemala, Panama, Belize, Honduras, République dominicaine	Richard Ellis Richard.ellis@cfsan.fda.gov Tél.: 301-827-1416
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	23-25 juin 2004: participation d'un conférencier de la FDA/CFSAN au "Réseau ibéro-américain pour la qualité sanitaire des aliments", San José (Costa Rica), parrainé par l'USDA/FAS/Ministère costaricien de la science et de la technologie/Institut technique du Costa Rica.	Conférence sur les méthodes toxicologiques de laboratoire	Amérique centrale	David Carlson David.carlson@fda.hhs.gov Tél.: 301-436-1281
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	Juin 2004: participation d'un conférencier de la FDA/CFSAN au 8 ^{ème} Congrès panaméricain sur les produits laitiers à Miami (Floride).	Conférence et consultation sur l'analyse HACCP des produits laitiers	Nicaragua, Costa Rica, El Salvador, Honduras, Guatemala	Robert Childers Robert.childers@fda.hhs.gov Tél.: 301-436-1494

II. Membre: États-Unis				
Tableau 1 Assistance technique fournie à des Membres et à des pays accédants: 2004/2005				
<i>Secteur</i>	<i>Description du programme:</i>	<i>Forme d'assistance:</i>	<i>Octroyée à:</i>	<i>Contacts:</i>
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	19 juin-3 juillet 2004 et 4-18 décembre 2004: réunion de la FDA/CFSAN avec les autorités compétentes de la Direction générale de la santé environnementale (DIGESA) en vue de l'élaboration d'un programme d'inspection/formation concernant les aliments en conserve à faible teneur en acide.	Inspection d'usines par la FDA pour évaluer les besoins de formation des inspecteurs de l'industrie des aliments en conserve à faible teneur en acide et des gouvernements étrangers. Le programme de formation comprend des séminaires, des groupes de travail et des visites sur place portant sur la conception des systèmes, l'inspection et l'entretien des équipements, la tenue de registres, etc. Ce programme a été élaboré en partenariat avec le gouvernement local et l'industrie et a permis de réaliser des vidéos pour la formation technique dans les usines d'aliments en conserve à faible teneur en acide.	Pérou	Douglas Nelson Douglas.nelson@fda.hhs.gov Tél.: 920-433-3924
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	19-24 juin 2004: participation de conférenciers de la FDA/CFSAN à l'Atelier régional pour les Caraïbes sur le renforcement et la coordination de la surveillance des maladies transmises par les aliments, à Trinité-et-Tobago, coparrainé par la CARICOM, la CPC et l'INPPAZ (Institut panaméricain de protection des aliments).	Conférence et consultation visant à renforcer les programmes de sécurité sanitaire des aliments dans la région.	450 participants des Caraïbes, y compris de Trinité-et-Tobago	Debra Street Debra.street@fda.hhs.gov Tél.: 301-436-1817
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	14-18 juin 2004: programme de formation de formateurs aux bonnes pratiques agricoles, organisé par le JIFSAN de l'Université du Maryland en partenariat avec la FDA/CFSAN.	Formation portant sur les programmes de sécurité sanitaire des produits alimentaires des États-Unis, les lois et réglementations en matière d'alimentation, l'anatomie des foyers de contamination et l'épidémiologie, les enquêtes de traçabilité et les enquêtes dans les exploitations, la qualité de l'eau, les pratiques post-récolte, l'enseignement des bonnes pratiques sanitaires et d'hygiène, et l'élaboration d'un cours de formation efficace.	Honduras: 50 participants	Michelle Smith Michelle.smith@fda.hhs.gov Tél.: 301-436-2024

II. Membre: États-Unis

Tableau 1 Assistance technique fournie à des Membres et à des pays accédants: 2004/2005

<i>Secteur</i>	<i>Description du programme:</i>	<i>Forme d'assistance:</i>	<i>Octroyée à:</i>	<i>Contacts:</i>
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	Du 7 au 26 juin 2004, un chercheur invité de la FDA/CFSAN a fourni une assistance concernant les intoxications par les aflatoxines.	Assistance pour lutter contre les intoxications par les aflatoxines	Kenya	Henry Njapau Henry.njapau@fda.hhs.gov Tél.: 301-436-2043
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	31 mai 2004: l'Universidad Autonoma de Chapingo a parrainé une conférence de la FDA/ORA à San Antonio (Texas).	Réglementation relative aux activités d'importation et au bioterrorisme	Mexique: Étudiants de l'Université de Chapingo au Mexique	Julio Salazar jsalazar@fda.gov Tél.: 956-729-9691
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	26 mai 2004: la section de Monterrey de l'American Society for Industrial Security (Société américaine pour la sécurité industrielle) a parrainé une conférence de la FDA/ORA.	La réglementation de la FDA relative au bioterrorisme a été expliquée aux producteurs agricoles.	Mexique	Julio Salazar jsalazar@fda.gov Tél.: 956-729-9691
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	En mai 2004, l'EPA a assuré une formation sur le Réseau d'échange d'informations sur les substances chimiques (CIEN) au Cameroun.	Deux formateurs de l'EPA ont animé un atelier de formation de formateurs en vue du lancement de la phase suivante du projet, qui permet à chaque pays de construire et d'entretenir son propre site Web d'information sur les substances chimiques.	Cameroun	Jane Doherty Jane.doherty@epa.gov Tél.: 202-564-0530
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	20 mai 2004: Gira Comercial y de Capacitación para Productores de Frutas y Hortalizas a parrainé une conférence de la FDA/ORA.	Réglementation de la FDA relative au bioterrorisme	Mexique: 30 agriculteurs de l'État de Jalisco	Mary Pennington mpennin@fda.gov Tél.: 956-283-2190
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	17 mai 2004: Gira Comercial y De Capacitación para Productores de Frutas y Hortalizas a parrainé une conférence de la FDA/ORA.	Réglementation régissant l'importation de produits agricoles bruts et les opérations d'importation le long de la frontière mexicaine	Mexique: 30 agriculteurs de l'État de Jalisco	Adrian Garcia agarcia@fda.gov Tél.: 520-281-1100
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	Printemps 2004: participation de conférenciers de la FDA/CVM à l'atelier régional sur la réglementation des résidus de médicaments vétérinaires présents dans les aliments destinés à la consommation humaine, à Mayaguez (Porto Rico).	Formation sur les bonnes pratiques de laboratoire et les soins vétérinaires, la sécurité des nouveaux médicaments vétérinaires antimicrobiens, la toxicologie des animaux de laboratoire et les données sur la chimie des résidus, les méthodes d'analyse pour le maintien de limites de résidus minimales et les essais de validation des méthodes.	Mexique (trois), Guatemala (quatre), Belize (deux), El Salvador (huit), Honduras (quatre), Nicaragua (deux), Costa Rica (quatre), Panama (deux)	Merton Smith Merton.smith@fda.hhs.gov Tél.: 301-827-6239

II. Membre: États-Unis				
Tableau 1 Assistance technique fournie à des Membres et à des pays accédants: 2004/2005				
<i>Secteur</i>	<i>Description du programme:</i>	<i>Forme d'assistance:</i>	<i>Octroyée à:</i>	<i>Contacts:</i>
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	20-23 avril 2004: participation d'un consultant de la FDA/CFSAN à un atelier sur l'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments issus des biotechnologies.	Consultation sur la réglementation des aliments issus des biotechnologies	Mexique	Kathleen Jones Kathleen.jones@fda.hhs.gov Tél.: 301-436-1856
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	26 mars-2 avril 2004: cours international de formation de formateurs aux bonnes pratiques agricoles, à Antigua (Guatemala), dispensé par la FDA/CFSAN et le JIFSAN.	Formation portant sur les programmes de sécurité sanitaire des produits alimentaires des États-Unis, les lois et réglementations en matière d'alimentation, l'anatomie des foyers de contamination et l'épidémiologie, les enquêtes de traçabilité et les enquêtes dans les exploitations, la qualité de l'eau, les pratiques postrécolte, l'enseignement des bonnes pratiques sanitaires et d'hygiène, et l'élaboration d'un cours de formation efficace.	50 participants du Guatemala, du Honduras et du Nicaragua	Andreas Keller akeller2@cfsan.fda.gov Tél.: 301-436-2029
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	24 mars 2004: exposition internationale avec la participation d'un conférencier de la FDA/ORA, parrainée par le Département mexicain des relations extérieures.	Réglementation de la FDA relative au bioterrorisme	40 hommes d'affaires du secteur agro-industriel du Mexique et des États-Unis	Luis Chavarria lchavarria@fda.gov
Sécurité sanitaire des produits alimentaires et sécurité alimentaire	Du 21 au 25 mars 2004, des formateurs de la FDA/CFSAN ont présenté le programme de formation à l'analyse CARVER au Mexique.	Formation à l'intention de fonctionnaires gouvernementaux dans le domaine de la sécurité sanitaire des produits alimentaires	Mexique	Donald Kraemer Donald.kraemer@fda.hhs.gov Tél.: 301-436-2300
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	6-15 février 2004: participation d'un conférencier de la FDA/CFSAN à un séminaire sur l'évaluation des risques liés aux produits alimentaires congelés, organisé à Bangkok (Thaïlande).	Quatre conférences sur les prescriptions de la FDA concernant la sécurité sanitaire des produits alimentaires importés; consultation sur les besoins de formation à l'analyse des risques en matière de sécurité sanitaire des produits alimentaires à l'Université de Kasetsart.	300 participants en Thaïlande	Arthur Miller amiller@cfsan.fda.gov Tél.: 301-436-2370

II. Membre: États-Unis

Tableau 1 Assistance technique fournie à des Membres et à des pays accédants: 2004/2005

<i>Secteur</i>	<i>Description du programme:</i>	<i>Forme d'assistance:</i>	<i>Octroyée à:</i>	<i>Contacts:</i>
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	9-12 février 2004: les services internationaux de l'USDA ont parrainé une conférence de la FDA/ORA.	Conférence et consultation sur l'application de la réglementation de la FDA relative au bioterrorisme aux denrées périssables	Mexique: producteurs d'avocats et de mangues	Julio Salazar jsalazar@fda.gov Tél.: 956-729-9691
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	3 décembre 2003: la Commission trilatérale a parrainé une conférence de la FDA/ORA.	Réglementation de la FDA relative au bioterrorisme	60 participants du Mexique (COPREFRIS, SAGARPA, douanes)	Robert Rast rrast@fda.gov Tél.: 619-661-3273 x100
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	1 ^{er} -12 décembre 2003: consultants de la FDA/ORA, amélioration des techniques de production d'oignons verts bruts au nord du Mexique.	Inspection, mesures correctives et formation pour prévenir l'apparition de foyers d'hépatite A	Mexique: organismes de réglementation et exploitations agricoles	Ingrid Zambrana Ingrid.zambrana@fda.hhs.gov Tél.: 559-447-3376
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	1 ^{er} décembre 2003: conférence de la FDA/CFSAN au Ministère thaïlandais de la science et de la technologie.	Discussion sur la réglementation en matière de bioterrorisme	Thaïlande	Robert Rast rrast@fda.gov Tél.: 619-661-3273 x100
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	Le 26 novembre 2003, le Ministère mexicain de la santé et de la pêche (SAGARPA) a parrainé une conférence de la FDA/ORA sur la réglementation à Nogales (Sonora).	Réglementation de la FDA relative au bioterrorisme	Mexique: 150 participants, dont des fonctionnaires du gouvernement, des agents des douanes et des directeurs de ports locaux	Adrian Garcia agarcia@fda.gov Tél.: 520-281-1100
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	25 novembre 2003: information sur la réglementation relative au bioterrorisme pour la FDA/CFSAN.	Vidéoconférence	Représentants du gouvernement et de l'industrie, Barbade, Trinité-et-Tobago	Marion Allen mallen@cfsan.fda.gov Tél.: 301-436-1584
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	18 novembre 2003: le Secrétariat au développement économique de l'État de Baja California a parrainé une conférence de la FDA/ORA au Mexique.	Réglementation de la FDA relative au bioterrorisme	Mexique: 60 membres du Secrétariat au développement économique, consultants commerciaux, importateurs et producteurs	Max Perez mperez@fda.gov Tél.: 760-768-2590 x25

II. Membre: États-Unis				
Tableau 1 Assistance technique fournie à des Membres et à des pays accédants: 2004/2005				
<i>Secteur</i>	<i>Description du programme:</i>	<i>Forme d'assistance:</i>	<i>Octroyée à:</i>	<i>Contacts:</i>
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	18 novembre 2003: l'Association des producteurs agricoles a parrainé une conférence de la FDA/ORA au Mexique.	Réglementation de la FDA relative au bioterrorisme	Mexique: 30 membres de l'Association des courtiers américains et mexicains, agriculteurs des États-Unis et du Mexique	Pauline Wohlgemuth pwohlgem@fda.gov Tél.: 760-768-2590 x26
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	Le 17 novembre 2003, le gouvernement de l'État de Baja California a parrainé une conférence de de la FDA/ORA au Mexique.	Réglementation de la FDA relative au bioterrorisme	Mexique: 60 représentants du gouvernement de l'État de Baja California, de l'association des courtiers et de l'association des producteurs agricoles	Max Perez mperez@fda.gov Tél.: 760-768-2590 x25
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	Le 17 novembre 2003, la Bancomex et la Commission du commerce international ont parrainé une conférence de la FDA/ORA au Mexique.	Réglementation en matière de bioterrorisme/notification préalable	Mexique: exploitants de micro-entreprises, producteurs, chargeurs et fabricants de Hermosillo et Sonora	Adrian Garcia agarcia@fda.gov Tél.: 520-281-1100
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	16-21 novembre 2003: participation des conférenciers de la FDA/CFSAN au deuxième symposium international sur la sécurité sanitaire des produits alimentaires et au 22 ^{ème} Congrès brésilien de la microbiologie à Santa Catarina (Brésil).	Conférences sur l'évaluation des risques, la microbiologie prédictive et le dépistage des foyers d'agents pathogènes, parrainées par l'Association brésilienne pour la protection alimentaire.	Brésil	Robert Buchanan rbuchana@cfsan.fda.gov Tél.: 301-436-2369

II. Membre: États-Unis

Tableau 1 Assistance technique fournie à des Membres et à des pays accédants: 2004/2005

<i>Secteur</i>	<i>Description du programme:</i>	<i>Forme d'assistance:</i>	<i>Octroyée à:</i>	<i>Contacts:</i>
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	6-7 novembre 2003: séminaire de formation de la FDA/CFSAN à Silver Spring (Maryland).	Résumé de la réglementation en matière de bioterrorisme et mise à jour annuelle de la FDA sur les questions relatives à la sécurité sanitaire des produits alimentaires, notamment: résidus d'antibiotiques, sécurité sanitaire des produits alimentaires et des aliments pour animaux, aliments en conserve à faible teneur en acide, étiquetage et allégations de santé relatives aux compléments alimentaires.	250 participants de 77 pays	Leslye Fraser lfraser@cfsan.fda.gov Tél.: 301-436-2378
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	2-6 novembre 2003: cinquième symposium latino-américain sur la science des aliments à Campinas (Brésil) – deux conférences de la FDA/CFSAN.	Grand forum sur la science des aliments avec la participation de conférenciers d'Europe, des États-Unis, d'Amérique latine et de la FAO; conférences sur les additifs alimentaires, les aliments reconnus généralement comme sans danger pour la santé, le conditionnement des produits alimentaires, les substances entrant en contact avec les aliments et le cadre juridique, organisé par l'Université de l'État de Campinas.	Brésil	Paul Kuznesof pkuzneso@cfsan.fda.gov Tél.: 202-418-3009
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	Octobre-novembre 2003: information sur la réglementation relative au bioterrorisme par la FDA/CFSAN.	Huit vidéoconférences interactives régionales en collaboration avec le Réseau mondial de formation pour le développement de la Banque mondiale	Représentants des gouvernements et de l'industrie d'Asie du Sud-Est, d'Asie du Nord-Est et du Pacifique, d'Amérique du Sud, du Mexique et d'Amérique centrale, d'Afrique, du Moyen-Orient et d'Europe orientale	Camille Brewer cbrewer@cfsan.fda.gov Tél.: 301-436-1574
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	30 octobre 2003: conférence de la FDA/ORA parrainée par le Secrétariat au développement économique, Sinaloa (Mexique).	Réglementation de la FDA relative au bioterrorisme	Mexique: exploitants de microentreprises de l'État de Sinaloa.	Adrian Garcia agracia@fda.gov Tél.: 520-281-1100

II. Membre: États-Unis				
Tableau 1 Assistance technique fournie à des Membres et à des pays accédants: 2004/2005				
<i>Secteur</i>	<i>Description du programme:</i>	<i>Forme d'assistance:</i>	<i>Octroyée à:</i>	<i>Contacts:</i>
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	25 octobre 2004: deux conférenciers de la FDA/CVM sur l'examen et les résultats de l'Atelier technique conjoint FAO/OMS sur les résidus de médicaments vétérinaires pour lesquels il n'a pas été fixé de DJA/LMR au Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments, à Washington, D.C.	Conférences et séances de questions-réponses	100 participants de gouvernements membres du Codex	Richard Ellis Richard.ellis@cfsan.fda.gov Tél.: 301-827-1416
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	23-26 octobre 2003: Expo Alimentab, Chihuahua, Mexique – conférence de la FDA/ORA (District du Sud-Ouest).	Conférence sur la sécurité sanitaire des produits alimentaires et le cadre réglementaire de la FDA, y compris la réglementation en matière de bioterrorisme, parrainée par CANACINTRA	Mexique: petits entrepreneurs de Chihuahua	Adrian Garcia agarcia@fda.gov Tél.: 520-281-1100
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	Depuis le 1 ^{er} octobre 2003: sécurité sanitaire des produits alimentaires et bonnes pratiques agricoles en rapport avec l'exportation de cantaloups du Mexique, FDA/CFSAN et ORA.	La contamination des cantaloups exportés du Mexique a nécessité une importante assistance technique en vue d'améliorer les pratiques agricoles dans les exploitations, les capacités d'inspection des autorités mexicaines, et le contrôle et la surveillance des salmonelles; examen des registres et mémorandum d'accord.	Mexique: de nombreux cultivateurs, conditionneurs et transformateurs, et des représentants d'organismes fédéraux (SENASICA, COFEPRIS, Ministère de la gestion de l'eau)	Nega Beru Nega.Beru@fda.hhs.gov Tél.: 301-436-1700
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	17-18 septembre 2003: conférence internationale sur l'utilisation de matières plastiques recyclées destinées à entrer en contact avec les aliments, organisée à Campinas (Brésil) par la FDA/CFSAN-OFAS.	Conférence sur la sécurité sanitaire des aliments et les normes du Codex relatives au conditionnement et aux substances entrant en contact avec les aliments, parrainée par le Center for Packaging Technology (Centre de technologie de l'emballage) de l'Institute of Food Technologists (Institut d'ingénierie alimentaire).	Brésil	Paul Kuznesof pkuzneso@cfsan.fda.gov Tél.: 202-418-3009

II. Membre: États-Unis

Tableau 1 Assistance technique fournie à des Membres et à des pays accédants: 2004/2005

<i>Secteur</i>	<i>Description du programme:</i>	<i>Forme d'assistance:</i>	<i>Octroyée à:</i>	<i>Contacts:</i>
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	15-19 septembre 2003: cours de formation de formateurs aux bonnes pratiques agricoles à Lima (Pérou) organisé par la FDA/CFSAN et le JIFSAN.	Formation portant sur les programmes de sécurité sanitaire des produits alimentaires des États-Unis, les lois et règlements relatifs à l'alimentation, l'anatomie des foyers de contamination et l'épidémiologie, les enquêtes de traçabilité et les enquêtes dans les exploitations, la qualité de l'eau, les pratiques post-récolte et l'enseignement des bonnes pratiques sanitaires et d'hygiène, et l'élaboration d'un cours de formation efficace.	50 participants du Pérou, de la Bolivie, de la Colombie, de l'Équateur, du Panama et du Venezuela	Andreas Keller akeller2@cfsan.fda.gov Tél.: 301-436-2029
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	8-9 septembre 2003: circuit pour les médias sur les biotechnologies américaines, parrainé par l'USDA/FAS, avec la participation d'un conférencier de la FDA/CFSAN – Office of Food Additive Safety (Bureaux pour la sécurité des additifs alimentaires), Washington, D.C.	Information sur la réglementation et la sécurité sanitaire des aliments issus des biotechnologies et communication de cette science au public.	Dix participants des médias d'Argentine, du Chili, de la Colombie, du Paraguay et de l'Uruguay	Mary Ditto mditto@cfsan.fda.gov Tél.: 202-418-3102
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	4-5 septembre 2003: cours de formation sur les moyens d'assurer la sécurité sanitaire des produits laitiers transformés, organisé à Montevideo (Uruguay) par la FDA/CFSAN.	Bonnes pratiques de gestion des produits laitiers, y compris HACCP, cadre juridique et réglementaire, inspection et implications commerciales. La réglementation de la FDA relative au bioterrorisme a également été examinée.	150 participants des pays suivants: Argentine, Uruguay, Paraguay, Chili, Pérou, Équateur, Colombie, Brésil, Bolivie, Venezuela	Camille Brewer cbrewer@cfsan.fda.gov Tél.: 301-436-1574
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	3-9 septembre 2003: conférence de la FDA/CFSAN, dans le cadre d'un cours parrainé par le Département d'État à Arusha, Salaam et Morogoro (Tanzanie).	Thèmes de la conférence: explication de l'analyse HACCP pour les produits de la mer, étiquetage et conditionnement, méthodes de laboratoire et réglementation en matière de bioterrorisme.	150 participants de Tanzanie	Jeffrey Brown jeffrey.brown@fda.gov

II. Membre: États-Unis				
Tableau 1 Assistance technique fournie à des Membres et à des pays accédants: 2004/2005				
<i>Secteur</i>	<i>Description du programme:</i>	<i>Forme d'assistance:</i>	<i>Octroyée à:</i>	<i>Contacts:</i>
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	1 ^{er} -3 septembre 2003: nouvelles questions relatives à la sécurité sanitaire des produits alimentaires et à la sécurité alimentaire ayant une incidence sur la santé publique et le commerce, traitées par le personnel de la FDA/CFSAN chargé de la sécurité sanitaire des produits alimentaires et de la sécurité alimentaire, à Buenos Aires (Argentine).	Tournée dans dix pays d'Amérique latine avec conférences de presse, pour donner des informations sur la réglementation de la FDA relative au bioterrorisme, la sécurité sanitaire des produits alimentaires, l'inspection et le cadre réglementaire, les produits laitiers, l'analyse HACCP pour les produits de la mer, l'étiquetage, l'évaluation des risques, le commerce et les organismes américains.	300 participants des pays suivants: Argentine, Uruguay, Paraguay, Chili, Pérou, Equateur, Colombie, Brésil, Bolivie et Venezuela	Camille Brewer cbrewer@cfsan.fda.gov Tél.: 301-436-1574
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	29 août 2004: participation d'un conférencier de la FDA/CVM à une conférence du Codex-JECFA sur la validation par un laboratoire unique et du JECFA sur l'évaluation de la sécurité sanitaire des produits alimentaires, à l'Université Chalalongkorn à Bangkok (Thaïlande).	Conférence et séance de questions-réponses	Thaïlande: environ 60 étudiants et enseignants	Richard Ellis Richard.ellis@cfsan.fda.gov Tél.: 301-827-1416
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	27 août 2004: conférenciers de la FDA/CVM, approche réglementaire de la FDA en matière de médicaments vétérinaires, Bangkok (Thaïlande).	Conférence et table ronde à l'intention du Bureau national thaïlandais de normalisation des produits agricoles et des produits alimentaires	Thaïlande: environ 120 chercheurs	Richard Ellis Richard.ellis@cfsan.fda.gov Tél.: 301-827-1416
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	10-14 août 2003: quatre conférenciers de la FDA/CVM pour promouvoir la participation effective des pays d'Amérique du Sud au Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments, à Brasilia (Brésil).	Conférences et atelier à l'intention de 75 responsables de la réglementation en matière de sécurité sanitaire des produits alimentaires du CAMEVET (Comité des Amériques pour les médicaments vétérinaires)	14 pays d'Amérique du Sud et centrale	Richard Ellis Richard.ellis@cfsan.fda.gov Tél.: 301-827-1416

II. Membre: États-Unis**Tableau 1 Assistance technique fournie à des Membres et à des pays accédants: 2004/2005**

<i>Secteur</i>	<i>Description du programme:</i>	<i>Forme d'assistance:</i>	<i>Octroyée à:</i>	<i>Contacts:</i>
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	28 juillet-1 ^{er} août 2003: cours de formation de formateurs aux bonnes pratiques agricoles et aux bonnes pratiques de fabrication, dispensé à Veracruz (Mexique), par la FDA/CFSAN et le JIFSAN.	Formation portant sur les programmes de sécurité sanitaire des produits alimentaires des États-Unis, les lois et réglementations en matière d'alimentation, l'anatomie des foyers de contamination et l'épidémiologie, les enquêtes de traçabilité et les enquêtes dans les exploitations, la qualité de l'eau, les pratiques postrécolte et l'enseignement des bonnes pratiques sanitaires et d'hygiène, et l'élaboration d'un cours de formation efficace.	50 participants du Mexique	Daniel Trachewsky dtrachew@cfsan.fda.gov Tél.: 301-436-1907
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	25-26 juillet 2003: réunion des courtiers en douane mexicains, organisée au Mexique par la FDA/ORA.	Conférence sur la réglementation de la FDA relative au bioterrorisme, parrainée par le gouvernement mexicain	900 courtiers en douane du Mexique	Deborah Ralston dralston@fda.gov Tél.: 301-443-6230
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	21-23 juillet 2003: quatre conférenciers de la FDA/CVM pour promouvoir la participation effective des pays d'Amérique centrale au Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments, à San Salvador (El Salvador).	Conférences et atelier destinés à 30 spécialistes de la sécurité sanitaire des produits alimentaires de l'OIRSA (Organisme international régional contre les maladies des plantes et des animaux) et des gouvernements membres	Amérique centrale	Richard Ellis Richard.ellis@cfsan.fda.gov Tél.: 301-827-1416

II. Membre: États-Unis				
Tableau 1 Assistance technique fournie à des Membres et à des pays accédants: 2004/2005				
<i>Secteur</i>	<i>Description du programme:</i>	<i>Forme d'assistance:</i>	<i>Octroyée à:</i>	<i>Contacts:</i>
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	15-16 juillet 2003: projet de renforcement des capacités dans le domaine des produits alimentaires et des médicaments, avec la participation d'un expert de la FDA/CFSAN, à la Banque mondiale, Washington, D.C.	Évaluation de la qualité d'un programme financé par la Banque mondiale en vue du développement de laboratoires pour la sécurité sanitaire des produits alimentaires et le contrôle des médicaments et d'infrastructures de réglementation; informations sur les résidus d'antibiotiques, les questions relatives aux produits laitiers, l'analyse HACCP, l'inspection, l'étiquetage, la communication avec le public et le commerce.	Cinq experts gouvernementaux d'Inde	Robin Woo rwoo@cfsan.fda.gov Tél.: 301-436-2776
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	10 juillet 2003: réglementation des colorants aux États-Unis et programme de notification des surfaces entrant en contact avec les aliments, FDA/CFSAN.	Conférence à l'intention d'universitaires sur la réglementation de la FDA en matière de colorants et de surfaces entrant en contact avec les aliments	Corée: 40 étudiants et enseignants de l'Institut des sciences de la vie, de l'Université Sook Myung	Helen Lee hlee@cfsan.fda.gov Tél.: 202-418-3038
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	8 juillet 2003: réglementation des colorants FDA/CFSAN.	Conférence à l'intention d'universitaires de Corée sur la réglementation de la FDA concernant les colorants dans les produits alimentaires	Corée: 30 membres du personnel du Research Institute of Food and Nutritional Sciences (Institut de recherche en science des aliments et nutrition)	Helen Lee hlee@cfsan.fda.gov Tél.: 202-418-3038
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	1 ^{er} juillet 2003: réglementation des colorants aux États-Unis et programme de notification des surfaces entrant en contact avec les aliments, FDA/CFSAN à la FDA de Corée.	Conférence à l'intention des fonctionnaires de la FDA de Corée sur les procédures réglementaires de la FDA	Corée: 60 chercheurs	Helen Lee hlee@cfsan.fda.gov Tél.: 202-418-3038

II. Membre: États-Unis

Tableau 1 Assistance technique fournie à des Membres et à des pays accédants: 2004/2005

<i>Secteur</i>	<i>Description du programme:</i>	<i>Forme d'assistance:</i>	<i>Octroyée à:</i>	<i>Contacts:</i>
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	Depuis le 1 ^{er} juillet 2004: sécurité sanitaire des produits alimentaires et bonnes pratiques agricoles pour les cantaloups exportés des États-Unis du Mexique vers les États-Unis d'Amérique, FDA (CFSAN-OPDF, OC, OMS et ORA, OIP, OCC).	La contamination des cantaloups exportés du Mexique a nécessité une importante assistance technique pour améliorer les pratiques agricoles dans les exploitations, les capacités d'inspection des autorités mexicaines et le contrôle et la surveillance des salmonelles. Une assistance spéciale a été fournie par le biais d'un examen des registres, d'inspections sur place et de l'élaboration d'un programme sur les bonnes pratiques agricoles et de fabrication, pour permettre la mainlevée des marchandises sans inspection physique.	Mexique: de nombreux producteurs, conditionneurs et transformateurs de cantaloups, et représentants d'organismes fédéraux (SENASICA, COFEPRIS, Ministère de la gestion de l'eau)	Nega Beru nberu@cfsan.fda.gov Tél.: 301-436-2021
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	15 juin-5 juillet 2003: formation à l'inspection des aliments en conserve à faible teneur en acide, dispensée par la FDA/CFSAN et l'ORA au Chili.	Programme de formation conjoint dans le cadre duquel des indications ont été données sur la conduite des inspections aux États-Unis, les normes de transformation des aliments en conserve à faible teneur en acide et les stratégies d'intervention.	Chili: inspecteurs du SERNAPESCA, organisme de réglementation chargé des produits de la mer en conserve à faible teneur en acide, et Ministère de la santé, chargé de réglementer les produits agricoles en conserve à faible teneur en acide	Steve Spinak sspinak@cfsan.fda.gov Tél.: 301-436-2069
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	11-13 juin 2003: quatrième symposium conjoint du Central Science Laboratory (CSL) et du JIFSAN sur la sécurité sanitaire des produits alimentaires et la nutrition: analyse des risques, tenu à Adelphi (Maryland). Organisé par le JIFSAN avec la participation de la FDA.	Exposés sur le rôle de l'analyse des risques dans les décisions, les politiques, la réglementation et la communication en matière de sécurité sanitaire des produits alimentaires.	Huit participants internationaux	Arthur Miller amiller@cfsan.fda.gov Tél.: 301-436-2370
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	4-5 juin 2003: séminaire de formation États-Unis/Égypte sur le Codex, avec la participation conjointe de la FDA/CFSAN, de l'USDA/FSIS et de l'USDA/FAS	Formation sur le processus d'élaboration des normes du Codex, avec des explications sur les biotechnologies agricoles, l'analyse HACCP, l'évaluation des risques et le commerce.	150 participants d'Égypte, du gouvernement et de l'industrie	Jeffrey Brown jeffrey.brown@fda.gov

II. Membre: États-Unis				
Tableau 1 Assistance technique fournie à des Membres et à des pays accédants: 2004/2005				
<i>Secteur</i>	<i>Description du programme:</i>	<i>Forme d'assistance:</i>	<i>Octroyée à:</i>	<i>Contacts:</i>
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	1 ^{er} juin 2003-2 octobre 2003: recherche sur les dangers du litargirio, menée par le Bureau des cosmétiques et des colorants de la FDA/CFSAN.	Le litargirio, produit traditionnel comprenant 40 à 80 pour cent de plomb, était appliqué directement sur la peau des adultes et des enfants. Une campagne de sensibilisation a été menée en espagnol et en anglais pour informer le public de la dangerosité de ce produit.	République dominicaine et Dominicains résidant aux États-Unis	Richard Jewell rjewell@cfsan.fda.gov Tél.: 202-418-3411
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	Programme JIFSAN de formation professionnelle à l'analyse des risques en matière de sécurité sanitaire des produits alimentaires, organisé par le JIFSAN, avec la participation de la FDA. Activité continue.	Formation visant à améliorer les compétences en matière d'analyse des risques. Neuf cours de courte durée permettent de donner une formation préliminaire et intermédiaire à l'analyse des risques en matière de sécurité sanitaire des produits alimentaires. Les cours sont dispensés principalement à l'Université du Maryland. http://www.jifsan.umd.edu/pd2005	Participation internationale comprenant la Thaïlande et la Corée	Dan Trachewsky dtrachew@cfsan.fda.gov Tél.: 301-436-1907
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	Programme JIFSAN d'enseignement à distance sur l'analyse des risques en matière de sécurité sanitaire des produits alimentaires. Organisé par le JIFSAN avec la participation de la FDA. Activité continue.	Cours d'analyse des risques en matière de sécurité sanitaire des produits alimentaires sur Internet. Deux cours et un cours d'orientation sont actuellement offerts. http://www.jifsan.umd.edu/pd2005	Participation internationale comprenant l'Inde, la Chine, l'Afrique du Sud, Macao, la Thaïlande et le Nigéria	Wes Long wlong@cfsan.fda.gov Tél.: 301-436-1673
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	Site Web du JIFSAN sur les bonnes pratiques agricoles. Établi par le JIFSAN avec la participation de la FDA. Activité continue.	La page Web contient des guides téléchargeables sur les bonnes pratiques agricoles en anglais et en espagnol. http://www.jifsan.umd.edu/gaps.html	Plus de 5 000 visites par mois en moyenne, dans le monde entier	Dan Trachewsky dtrachew@cfsan.fda.gov Tél.: 301-436-1907
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	Réseau FAO/OMS sur la présence d'acrylamide dans les aliments, établi par le JIFSAN avec la collaboration scientifique de la FDA/CFSAN. Activité continue.	Ce réseau a été établi pour échanger des informations et constituer une banque de données publique transparente, afin d'aider à mieux comprendre les risques liés à la présence d'acrylamide dans les aliments. www.acrylamide-food.org	Tous les pays intéressés	Christina McLaughlin cmclaugh@cfsan.fda.gov Tél.: 301-436-1978

II. Membre: États-Unis**Tableau 1 Assistance technique fournie à des Membres et à des pays accédants: 2004/2005**

<i>Secteur</i>	<i>Description du programme:</i>	<i>Forme d'assistance:</i>	<i>Octroyée à:</i>	<i>Contacts:</i>
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	Centre d'échange d'informations pour l'analyse des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments. Établi par le JIFSAN avec la participation de la FDA. Activité continue.	Source d'informations sur Internet pour l'analyse des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments. Ce centre fait partie du Centre collaborateur PAHO/OMS du JIFSAN pour l'évaluation des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments. www.foodrisk.org	À la disposition de tous les pays intéressés. Visité en général par plus de 140 pays par mois	Christina McLaughlin cmclaugh@cfsan.fda.gov Tél.: 301-436-1978
Sécurité sanitaire des produits alimentaires	Programme international de visiteurs FDA/CFSAN. Activité continue.	Visites de courte durée (une heure) et de longue durée (un an), comprenant des discussions, une formation et des recherches en laboratoire avec des experts techniques et des experts en matière de politiques, sur diverses questions SPS.	En 2003 et 2004, 538 visiteurs (gouvernements, industrie et universités) de 70 pays et 107 visites. En 2004 et 2005, 589 visiteurs de 73 pays et 188 visites.	Charles W. Cooper Charles.cooper@fda.gov Tél.: 301-436-1714