

ORGANISATION MONDIALE DU COMMERCE

G/SPS/GEN/208
1^{er} novembre 2000

(00-4578)

Comité des mesures sanitaires et phytosanitaires

Original: anglais

DEMANDE D'ASSISTANCE TECHNIQUE

Communication de la Jordanie

Dans le cadre des obligations qu'elle a contractées envers l'OMC en vertu de ses engagements au titre de l'Accord SPS, il est essentiel que la Jordanie mette en œuvre cet accord de manière efficace. En conséquence, des analyses de laboratoire suffisantes et de haut niveau doivent être mises en place afin de garantir l'innocuité, la salubrité et la qualité supérieure des denrées alimentaires importées et exportées.

Compte tenu des responsabilités qui incombent au Ministère de la santé en vertu de l'Accord SPS en ce qui concerne la qualité et la salubrité des produits alimentaires, un consultant s'occupant du programme AMIR a réalisé une évaluation du Laboratoire d'analyse des produits alimentaires (situé à Aqaba et relevant du Ministère de la santé). AMIR est une initiative financée par USAID dont l'objectif est notamment d'aider la Jordanie à satisfaire aux prescriptions de l'OMC, en accordant une importance particulière à l'Accord SPS. Il s'agissait d'évaluer les capacités d'analyse actuelles du laboratoire et de recenser et de recommander des améliorations qui pourraient être apportées ainsi que des travaux d'analyses novateurs ou plus vastes.

En conséquence, une assistance technique est nécessaire dans les domaines suivants qui relèvent du Ministère de la santé:

- Instruments: appareils de mesure analytique
- Matériel: appareils de traitement

Instruments et matériel dont l'achat est prioritaire

Introduction

Le port d'Aqaba, qui est situé sur la mer Rouge, est le seul endroit où la Jordanie peut accéder directement aux produits alimentaires et à d'autres marchandises internationales transportées par bateau. Ce port est par nature le centre du commerce international effectué par la Jordanie et c'est pourquoi il revêt une importance capitale pour l'économie du pays. La majorité des denrées alimentaires importées en Jordanie entrent sur le territoire par le port d'Aqaba. Le Laboratoire du Ministère de la santé (Aqaba) se consacre exclusivement à l'analyse des produits alimentaires importés via le port.

Généralités

La Jordanie est devenue Membre de l'Organisation mondiale du commerce (OMC) en avril 2000. Ce statut l'oblige, entre autres, à accepter de se conformer aux prescriptions de l'Accord de l'OMC sur les mesures phytosanitaires (Accord SPS) et de l'Accord sur les obstacles techniques au commerce (Accord OTC). L'article 7 du projet de loi jordanienne sur l'agriculture pour l'année 2000 énumère les objectifs des mesures SPS que doit prendre le gouvernement en vertu de l'Accord SPS.

Ces mesures englobent la protection de la santé des personnes et des animaux, des risques découlant des additifs, des contaminants, des toxines ou des organismes pathogènes contenus dans les produits agricoles (aliments destinés à la consommation humaine ou animale). En Jordanie, le Ministère de la santé est tenu, en vertu de la loi, de veiller à la qualité et à la salubrité des produits alimentaires et, partant, il est l'organisme chargé de garantir le respect de toute mesure SPS spécifique pour autant qu'elle se rapporte aux produits alimentaires destinés à la consommation humaine.

Les laboratoires du Ministère de la santé situés à Aqaba et à Amman effectuent actuellement tous les examens relatifs à la qualité et à la salubrité des produits alimentaires importés et d'origine nationale sauf en ce qui concerne les résidus de pesticides. Ils ne sont pas en mesure d'examiner de tels résidus et, partant, ils transmettent les échantillons au laboratoire d'analyse des résidus de pesticides du Ministère de l'agriculture, qui se situe à Al-Baqa, en dehors d'Amman.

Compte tenu des responsabilités qui incombent au Ministère de la santé en ce qui concerne la qualité et la salubrité des produits alimentaires au titre de l'Accord SPS, un consultant s'occupant du programme AMIR a récemment réalisé une évaluation du Laboratoire d'analyse des produits alimentaires. AMIR est une initiative financée par USAID dont l'objectif est notamment d'aider la Jordanie à satisfaire aux prescriptions de l'OMC, en accordant une importance particulière à l'Accord SPS. Il s'agissait d'évaluer les capacités d'analyse actuelles du laboratoire et de recenser et de recommander des améliorations qui pourraient être apportées ainsi que des travaux d'analyses novateurs ou plus vastes.

Instruments et matériel nécessaires

Un certain nombre des recommandations formulées pendant l'examen portaient sur les instruments et au matériel nécessaires pour apporter des améliorations et élargir comme il se doit la portée des travaux. (Dans ce contexte, le terme "instruments" renvoie aux appareils de mesure analytique tels que chromatographes, balances, etc. et le terme "matériel" renvoie aux appareils de traitement tels que fours, mélangeurs, etc..)

On trouvera ci-après une liste similaire des instruments et du matériel dont l'achat est recommandé pour le Laboratoire d'analyses des produits alimentaires, ainsi qu'un bref descriptif des raisons pour lesquelles chacun d'entre eux est nécessaire. Les éléments d'équipement qui remplacent des appareils qui ne fonctionnent pas sont indiqués. Les instruments et le matériel recommandés peuvent être utilisés au sein des installations existantes et par le personnel actuel. Toutefois, il sera nécessaire de dispenser une formation théorique et pratique au personnel pour qu'ils puissent utiliser les instruments les plus perfectionnés. Ceux-ci sont identifiés ci-après par un astérisque (*).

Instruments

1. Un chromatographe liquide haute performance (CLHP) (*) ayant une capacité d'élution par gradient et doté d'un détecteur de fluorescence. Il conviendrait également d'acheter un assortiment de colonnes et un appareil d'enregistrement, ainsi que du matériel de filtrage et de dégazage pour les solvants utilisés. (Pour la détection de résidus d'aflatoxines.)
2. Un deuxième CLHP (voir ci-dessus) (*) mais doté d'un détecteur à longueur d'onde variable et à l'ultra violet visible. (Utilisé pour détecter divers additifs et colorants alimentaires.)
3. Un chromatographe en phase gazeuse (*) doté d'un détecteur à ionisation de flamme et d'un appareil d'enregistrement. Il conviendrait également d'acheter des colonnes, seringues, etc. (Permet une analyse rapide de nombreux additifs et de certains contaminants présents dans les aliments.)

4. Une scie et un appareil de contrôle des soudures afin d'évaluer l'herméticité des boîtes de conserve. Aucun cours de formation ne serait nécessaire étant donné que l'un des analystes du laboratoire est familiarisé avec l'appareil et pourrait former les autres. (Les soudures des boîtes de conserve présentant des micro-fuites peuvent constituer un problème, en particulier celles qui proviennent des pays en développement qui disposent d'un matériel de soudure insuffisant.)
5. Deux balances analytiques d'une sensibilité de 0,1 mg. (Le laboratoire ne dispose pas actuellement de telles balances qui sont nécessaires pour un pesage précis des étalons et d'autres matériaux.)
6. Quatre balances électroniques à plateau supérieur. (Pour le pesage systématique d'échantillons et pour d'autres tâches.)

Matériel

1. Une hotte de dessus de paillasse à flux laminaire qui sera installée dans le laboratoires de microbiologie. (Elle permettra de travailler dans l'atmosphère stérile indispensable à certains travaux, dont les transferts de cultures.)
2. Un four d'atomisation muni de tubes de graphite pour le spectromètre d'absorption atomique existant. (Pour remplacer celui qui ne fonctionne pas.) Il conviendrait également d'acheter une pompe de refroidissement à eau.
3. Un four à moufle. (Pour transformer en cendres sèches les échantillons de résidus de métaux et remplacer celui qui ne fonctionne pas.)
4. Une deuxième hotte de dessus de paillasse à flux laminaire pour le laboratoire d'analyse des viandes et des poissons. (Pour les examens microbiologiques.)
5. Un homogénéisateur centrifuge rapide tel que ceux fabriqués par la société allemande Reisch GmbH. (Traitement des produits alimentaires d'une haute teneur en matières grasses tels que les graines de sésame, analyse des aflatoxines.)
6. Une étuve à vide. (Pour déterminer le taux d'humidité et remplacer celle qui ne fonctionne pas.)
7. Un système de purification d'eau par osmose inverse. (Pour les besoins courants en eau pure.)
8. Deux mélangeurs avec coupelles. (Pour la préparation d'échantillons.)

Élément numéro	Matériel	Quantité	Prix (en dollars jordaniens)*
1	CLHP	2	120 000
2	Chromatographe en phase gazeuse	2	40 000
3	Spectromètre d'absorption atomique	1	60 000
4	Évaporateur à système rotatif	6	15 000
5	Dispositif de détermination du taux d'humidité	4	10 000
6	Homogénéisateur centrifuge ultra rapide	4	30 000
7	Étude à vide	2	2 000
8	Enceinte de biosécurité	4	40 000
9	Hotte à flux laminaire	3	20 000
10	Four à moufle	4	5 000
11	Balance analytique	6	12 000
12	Balance à plateau supérieur	6	6 000
13	Appareil à couper les aliments	4	2 500
14	Appareil à émincer les aliments	4	400
15	Fraiseuse	4	36 000
16	Bains à vapeur	2	1 400
17	Four à air chaud	20	20 000
18	Incubateur	10	10 000
19	PH	6	2 000
20	Poche à eau	8	6 000
21	Pompe à vide	10	10 000
22	Réchaud	10	5 000
23	Mélangeur	10	2 000
24	Cabinet UV	4	2 000
25	Balance à déclenchement	2	300
26	Ouvre-boîte	6	1 500
27	Secoueur tourbillon	5	75
28	Spectrophotomètre	2	40 000
29	Récipients anaérobics (acier inoxydable)	6	2 000
30	Secoueur rotatif avec	4	2 000
	a) embouts pour tubes à essais	4	1 000
	b) embouts pour fioles ou bouteilles	4	1 000
31	Ballon Kjeldahl	2	3 000
32	Soxhlet (détermination des matières grasses) Dispositif d'extraction	2	3 000
33	Stomacher	3	5 000
34	Sorbonne	3	9 000
35	Appareil de radiation	2	4 000
36	Microscope stéréoscopique	4	3 000
37	Microscope binoculaire	2	2 000

Élément numéro	Matériel	Quantité	Prix (en dollars jordaniens)*
38	Compteur (électronique) de colonies bactériennes	2	3 000
39	Analyseur de mercure	2	10 000
40	Dispositif de détermination de la teneur en fibres	2	3 000
41	Réfrigérateurs	10	5 000
42	Cryostat	10	13 000
43	Autoclaves	4	4 000
44	Four à micro-ondes	2	2 000
45	Détecteur à indice de réfraction	2	2 000
46	Poids d'étalonnage	4	3 000
47	Compte secondes électroniques numériques	2	2 000
48	Étagères en acier inoxydable	16	200

* 1 dollar jordanien = 1,41 dollar EU.
