

# ORGANISATION MONDIALE DU COMMERCE

G/SPS/GEN/295/Add.30  
5 février 2003

(03-0737)

---

Comité des mesures sanitaires et phytosanitaires

Original: anglais

## QUESTIONNAIRE SUR L'ASSISTANCE TECHNIQUE

Communication de la Barbade

Addendum

<b>Besoins d'assistance technique:</b>					
	<b>Information</b>	<b>Formation</b>	<b>Infrastructure (Matérielle et/ou de services)</b>	<b>Préoccupations spécifiques</b>	<b>Autres</b>
<b>Droits, obligations et fonctionnement pratique de l'Accord SPS</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Information sur l'Accord SPS, particulièrement au sein de la CARICOM et d'autres pays en développement</li> <li>2. Conseils sur l'établissement et le fonctionnement appropriés d'un point national d'information</li> <li>3. Élaboration de manuels sur les procédures normalisées</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Formation sur l'application des articles de l'Accord, particulièrement ceux concernant les zones à faible prévalence de parasites, l'équivalence et le traitement spécial et différencié</li> <li>2. Formation sur l'interprétation des droits et obligations et sur le fonctionnement pratique de l'Accord SPS</li> <li>3. Formation sur les techniques de négociation, en vue d'améliorer/de renforcer les capacités dans ce domaine</li> </ol>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Les décideurs et cadres supérieurs ne semblent pas se rendre compte de l'importance et de l'effet que peut avoir l'Accord SPS, particulièrement en ce qui concerne l'accès aux marchés et le commerce</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Élaboration de politiques actualisées en matière de législation, de réglementation et d'application qui soient conformes aux règles et réglementations SPS</li> <li>2. Harmonisation de la législation</li> </ol>
<b>Sécurité sanitaire des produits alimentaires</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Normes internationales sur le poisson et les produits de la pêche, particulièrement au sein de l'UE</li> <li>2. Pesticides: prescriptions concernant les limites maximales de résidus (LMR), particulièrement au sein de l'UE</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Construction, exploitation et gestion de bateaux de pêche modernes pour satisfaire aux normes internationales</li> <li>2. Analyse des risques liés aux pesticides Établissement d'une base de données sur les pesticides enregistrés ainsi que sur ceux dont l'utilisation est interdite ou restreinte</li> <li>3. Analyse des risques physiques, chimiques et microbiologiques liés aux</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Amélioration des installations/infrastructures de traitement du poisson pour satisfaire aux normes internationales</li> <li>2. Inspection des produits alimentaires importés pour déceler les résidus de pesticides. Nouvelle législation prévoyant des normes en matière de LMR pour les produits alimentaires</li> <li>3. Loi sur les produits alimentaires et règlements connexes</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Respect des directives de l'UE qui permettent d'exporter du poisson et des produits de la pêche sur ce marché</li> <li>2. Élaboration de textes législatifs et techniques pour réglementer les LMR dans les produits alimentaires nationaux et importés</li> <li>3. Compétences analytiques et techniques pour édicter</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Assistance technique dans d'autres domaines du secteur des pêches, par exemple l'analyse des risques aux points critiques, les procédures normalisées et les procédures normalisées en matière d'hygiène, à l'intention des personnes chargées du traitement, de la transformation et de la vente au détail du poisson</li> <li>2. Manuel d'inspection Service des pesticides</li> <li>3. Établissement d'une autorité compétente chargée de certifier les importations et</li> </ol>

**Besoins d'assistance technique:**

	<b>Information</b>	<b>Formation</b>	<b>Infrastructure (Matérielle et/ou de services)</b>	<b>Préoccupations spécifiques</b>	<b>Autres</b>
		produits alimentaires - microbiologiste alimentaire  4. Formation du personnel de laboratoire sur les nouvelles techniques de diagnostic expérimental, méthodes analytiques et techniques de contrôle de la qualité  5. Formation sur l'assurance de la qualité, y compris sur les analyses sensorielles, chimiques et microbiologiques  6. Formation du personnel de laboratoire en matière d'administration générale, de gestion et de compétences liées à la gestion de laboratoires  7. Formation du personnel pertinent sur les principes modernes de sécurité sanitaire des produits alimentaires, y compris l'analyse des risques aux points critiques, l'inspection vétérinaire des viandes et l'inspection des installations  8. Ports d'entrée Division de la formation sur la quarantaine agricole	4. Revalorisation du service central de liaison avec le Codex <ul style="list-style-type: none"> <li>• Modernisation des laboratoires, c'est-à-dire:               <ol style="list-style-type: none"> <li>1) équipement</li> <li>2) méthodes</li> <li>3) capacités techniques</li> </ol> </li> <li>• Éducation des consommateurs</li> </ul> 5. Établissement d'une agence nationale d'hygiène agricole et vétérinaire et de sécurité sanitaire des produits alimentaires pour la Barbade  6. Établissement d'un service chargé de l'analyse des risques  7. Renforcement des systèmes de surveillance des maladies et élaboration d'un plan d'urgence  8. Assistance concernant l'accréditation des laboratoires	une législation moderne en matière de produits alimentaires et pour en assurer le respect	exportations de produits alimentaires  4. Vérification des systèmes de contrôle des produits alimentaires  5. Élaboration de systèmes d'assurance de la qualité

<b>Besoins d'assistance technique:</b>					
	<b>Information</b>	<b>Formation</b>	<b>Infrastructure (Matérielle et/ou de services)</b>	<b>Préoccupations spécifiques</b>	<b>Autres</b>
		9. Élaboration de programmes de formation en matière de sécurité sanitaire des produits alimentaires destinés à l'ensemble de la communauté agricole, afin d'accroître la sensibilisation du public et de renforcer les capacités techniques dans ce domaine  10. Élaboration d'un programme national de formation et de certification des personnes chargées du traitement des produits alimentaires destiné à l'industrie alimentaire et au grand public, afin d'améliorer les normes générales en la matière	9. Modernisation des laboratoires  10. Assistance concernant l'achat d'équipement et de fournitures de laboratoire modernes  11. Élaboration d'une procédure de passation des marchés efficace pour l'équipement et les fournitures de laboratoire		
<b>Santé des animaux</b>		1. Formation sur le dépistage des maladies animales ayant un effet sur le commerce et la santé  2. Formation sur l'inspection vétérinaire des viandes, y compris sur les abattoirs de viandes rouge et blanche Inspection des installations  3. Formation sur la lutte intégrée contre les ravageurs			

<b>Besoins d'assistance technique:</b>					
	<b>Information</b>	<b>Formation</b>	<b>Infrastructure (Matérielle et/ou de services)</b>	<b>Préoccupations spécifiques</b>	<b>Autres</b>
<b>Préservation des végétaux</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Information sur les résultats des réunions du Comité SPS</li> <li>Participation aux délibérations de la Commission intérimaire des mesures phytosanitaires</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mise en œuvre de la norme internationale pour les mesures phytosanitaires</li> <li>- Analyse du risque phytosanitaire</li> <li>- Biosécurité</li> <li>- Détermination des niveaux appropriés de protection</li> <li>- Équivalences</li> <li>- Établissement et fonctionnement d'un point d'information</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nouvelle législation sur la protection des végétaux</li> <li>- Législation sur la biosécurité des végétaux</li> <li>- Modernisation des laboratoires</li> <li>- Techniques diagnostiques modernes</li> <li>- Manuel sur les méthodes, les procédures, le traitement et l'inspection à l'intention des fonctionnaires locaux chargés de la quarantaine</li> <li>1. Établissement d'une organisation nationale de protection des végétaux</li> <li>2. Établissement d'une organisation intégrée de protection des végétaux</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Établissement d'une organisation nationale de protection des végétaux officielle</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Méthodes et procédures régissant l'importation de matières premières comme les fruits et les légumes frais ainsi que d'autres produits végétaux</li> </ol>
<b>Coordonnées de la personne à contacter</b>					

RENSEIGNEMENTS ADDITIONNELS

*(Ces renseignements peuvent inclure, entre autres choses, une description plus détaillée de l'assistance technique requise, tout renseignement général pertinent sur les raisons de la demande, la possibilité d'adopter une approche régionale pour l'octroi de l'assistance demandée et la possibilité d'une approche coordonnée entre les organisations internationales pertinentes.)*

---