

PROGRAMME D'ASSISTANCE TECHNIQUE DE LA FAO:
QUALITE ET INNOCUITE DES ALIMENTS¹

Communication de la Commission du Codex Alimentarius
à la réunion des 15 et 16 octobre 1997

A. Introduction

L'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) est la principale institution spécialisée du système des Nations Unies qui s'occupe des divers aspects de la qualité et de l'innocuité des produits alimentaires au cours des diverses étapes de leur production, de leur stockage, de leur transport, de leur transformation et de leur commercialisation, ainsi que de l'élaboration de programmes agricoles et alimentaires visant à améliorer la nutrition et à développer les économies rurales et nationales.

Les activités de la FAO sur les normes, la qualité et l'innocuité des produits alimentaires portent notamment sur la formulation de politiques et l'élaboration de projets de développement sur le contrôle des aliments, les lois et les règlements techniques touchant à l'alimentation, sur les programmes de contrôle de la qualité et de l'innocuité des aliments à l'intention de l'industrie alimentaire, sur la mise en place de programmes nationaux de certification des produits alimentaires exportés, de programmes de surveillance de la contamination des aliments, de programmes et ateliers régionaux de formation sur différents aspects techniques du contrôle des aliments, sur l'élaboration de publications et de manuels techniques relatifs au contrôle des aliments, ainsi que sur l'organisation de consultations d'experts pour traiter tel ou tel problème ayant trait à la qualité et/ou à l'innocuité des produits alimentaires; toutes ces activités reposent sur les évaluations scientifiques des comités d'experts de la Commission mixte FAO/OMS du Codex Alimentarius, qui établit des normes, des recommandations et des directives fondées sur des preuves scientifiques en matière de qualité et d'innocuité des produits alimentaires.

Il existe des synergies importantes entre la FAO et l'Organisation mondiale du commerce (OMC) dans le domaine du commerce des produits alimentaires. La FAO et l'OMC entretiennent et développent une relation de travail étroite sur les questions touchant aux normes alimentaires et aux mesures sanitaires et phytosanitaires. La Commission du Codex Alimentarius et la Convention internationale pour la protection des végétaux, dont la FAO assure le Secrétariat, ont travaillé en collaboration étroite avec les comités créés par l'OMC dans le cadre du Cycle d'Uruguay pour mettre en oeuvre et suivre les activités concernant l'Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires (Accord SPS) et l'Accord sur les obstacles techniques au commerce, tant au niveau de leur formulation que de leur application.

¹Préparé par le personnel du Service de la qualité des aliments et des normes alimentaires de la Division de l'alimentation et de la nutrition, de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, Rome, Italie, à l'intention du Comité des mesures sanitaires et phytosanitaires et du Comité des barrières techniques au commerce de l'Organisation mondiale du commerce (octobre 1997).

La FAO offre à ses pays membres une assistance technique sur diverses questions touchant aux mesures sanitaires et phytosanitaires et aux obstacles techniques au commerce ayant un rapport direct avec les normes, la qualité et l'innocuité des produits alimentaires, sur d'autres questions sanitaires et phytosanitaires concernant les ravageurs et les maladies transfrontières des animaux et des plantes, sur la législation concernant la protection et le contrôle phytosanitaires, l'analyse du risque phytosanitaire, le recours à la lutte biologique pour la protection des végétaux, l'harmonisation des mesures phytosanitaires, la mise en oeuvre de la Convention internationale pour la protection des végétaux, les aspects techniques et scientifiques de la production et de la santé animales, et le renforcement des services vétérinaires nationaux.

Dans bien des domaines spécialisés, la FAO a des compétences dont peuvent tirer parti l'OMC et ses Membres, dont la plupart sont également membres de la FAO. Elle a une grande expérience en matière d'assistance technique à ses membres sur toute une gamme de questions du ressort de l'OMC. Les activités normatives et l'assistance technique de la FAO sur la qualité, l'innocuité et les normes des produits alimentaires ont démarré dans les années 50 et n'ont cessé de croître au fil des ans.

Compte tenu des obligations contractées par les Membres de l'OMC au titre de l'Accord SPS et de l'Accord sur les obstacles techniques au commerce, le nombre de demandes d'assistance technique reçues par la FAO a considérablement augmenté. Les pays, qu'ils soient développés ou en développement, reconnaissent que les normes, directives et recommandations du Codex Alimentarius sont d'une importance capitale pour l'application des prescriptions de l'Accord SPS et de l'Accord sur les obstacles techniques au commerce relatives au commerce international des produits alimentaires. Ils s'intéressent particulièrement au renforcement des systèmes nationaux de contrôle des produits alimentaires, à l'alignement des règlements nationaux touchant à l'alimentation sur les normes internationales ainsi qu'à la mise en place de systèmes d'inspection et de certification des produits alimentaires importés et exportés, de manière à assurer la compatibilité des règles nationales avec les dispositions de l'Accord SPS et de l'Accord sur les obstacles techniques au commerce.

B.I Rapport entre les Accords de l'OMC et les programmes d'assistance technique de la FAO

A l'issue des négociations multilatérales du Cycle d'Uruguay menées dans le cadre de l'OMC, un certain nombre d'accords ont été conclus, dont les dispositions concernent directement les activités actuelles de la FAO. Il s'agit notamment de l'Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires (Accord SPS) et de l'Accord sur les obstacles techniques au commerce. Les programmes d'assistance technique de la FAO aident les pays membres à s'acquitter de leurs obligations et à tirer parti de la mise en oeuvre de ces accords. Le présent document donne de plus amples renseignements sur les aspects de ce travail touchant à la qualité, aux normes et à l'innocuité des produits alimentaires.

L'Accord SPS a pour objet essentiel la protection de la santé et de la vie des personnes et des animaux et la préservation des végétaux par la mise en oeuvre de mesures sanitaires et phytosanitaires dont la nécessité est justifiable et qui ne sont pas une restriction déguisée au commerce international. En ce qui concerne uniquement les mesures de protection sanitaire, l'Accord SPS contient des dispositions particulières sur les risques découlant des additifs, contaminants, toxines ou organismes pathogènes présents dans les produits alimentaires, les boissons ou les aliments pour animaux. L'Accord prescrit que les mesures prises qui imposent un niveau de protection supérieur à celui qui est établi sur le plan international par le Codex doivent être fondées sur des preuves scientifiques pertinentes et sur des méthodes d'analyse du risque acceptables sur le plan international, et qu'elles ne seront pas plus restrictives pour le commerce qu'il n'est requis. Les mesures qui reposent sur les normes alimentaires adoptées à l'échelon international dans le cadre de la Commission du Codex Alimentarius sont présumées satisfaire aux prescriptions de l'Accord SPS. Cet accord prévoit également que les signataires aligneront dans la mesure du possible leurs mesures sanitaires et phytosanitaires sur les normes, directives et recommandations internationales, appliqueront les principes de l'équivalence dans l'évaluation des

programmes de contrôle des produits alimentaires et élaboreront et appliqueront les mesures sanitaires et phytosanitaires d'une manière transparente. A cet égard, la FAO et le Codex jouent un rôle important dans les domaines de la qualité et de l'innocuité des produits alimentaires puisqu'ils élaborent et appliquent des normes, directives et recommandations sur les produits alimentaires, comme on l'explique ci-après.

L'Accord sur les obstacles techniques au commerce s'applique à tous les aspects des normes alimentaires non couverts par l'Accord SPS. Il a pour objet de s'assurer que les règlements techniques et normes s'appliquant aux produits alimentaires, y compris les prescriptions en matière d'emballage, de marquage et d'étiquetage, et les procédures d'évaluation de la conformité aux règlements techniques et aux normes ne créent pas d'obstacles non nécessaires au commerce international. Ces mesures doivent avoir un objectif légitime, être fondées sur des normes internationales et être proportionnelles à l'effet désiré. Les dispositions du Codex se rapportant aux prescriptions en matière de qualité, de composition et d'étiquetage, de nutrition et de méthodes d'analyse sont pertinentes au regard de l'Accord sur les obstacles techniques au commerce.

A ce jour, les activités d'assistance technique de la FAO ont notamment porté sur une coopération avec le Secrétariat de l'OMC pour organiser des séminaires sur l'Accord SPS et l'Accord sur les obstacles techniques au commerce ainsi que sur l'organisation d'ateliers nationaux et régionaux en collaboration avec les services nationaux de liaison avec le Codex et les Comités nationaux du Codex. Une vingtaine de séminaires ont été organisés récemment à la demande d'Etats membres, notamment des Ministères de l'agriculture, de la santé, du commerce, ainsi que des producteurs, de l'industrie et des consommateurs.

B.II Travaux de la FAO sur la qualité des aliments et les normes alimentaires

Le Service de la qualité des aliments et des normes alimentaires de la Division de l'alimentation et de la nutrition de la FAO se trouve dans une situation exceptionnelle pour offrir aux pays une assistance technique les aidant à satisfaire aux obligations qu'ils ont contractées au titre de l'Accord SPS et de l'Accord sur les obstacles techniques au commerce, et à tirer parti de leur mise en oeuvre, ainsi que pour contribuer à réaliser l'objectif général qu'est la sécurité alimentaire à tous les niveaux.

La FAO, qui est la plus grande institution spécialisée de l'ONU, a pour mandat d'oeuvrer avec ses 175 membres pour améliorer l'alimentation, l'agriculture et la nutrition. Le Service de la qualité des aliments et des normes alimentaires de la FAO est le service le plus important de l'ONU travaillant dans ce domaine et celui dont l'action et l'expérience sont les plus vastes, tant du point de vue normatif que sur le terrain. Le dynamisme des activités d'assistance technique du Service de la qualité des aliments et des normes alimentaires s'explique par l'expérience technique et opérationnelle de longue date de la FAO, non seulement dans le domaine de la qualité et de l'innocuité des aliments, mais également dans ceux de la production et de la protection des végétaux, de la production et de la santé animales, des pêches, des forêts, des services agronomiques et de la science alimentaire, de la technologie et de la recherche agronomique. Son travail porte notamment sur l'interaction des activités normatives et des activités opérationnelles de la FAO se rapportant aux normes, à la qualité et à l'innocuité des aliments, lesquelles sont menées en coopération avec divers partenaires nationaux et internationaux du monde entier. Ce dynamisme tient aussi à l'impartialité de la FAO en tant qu'organisation internationale.

Le Service de la qualité des aliments et des normes alimentaires de la FAO sert de secrétariat au Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires et à la Commission du Codex Alimentarius, qui entretient des rapports réguliers avec les services de liaison avec le Codex situés dans les pays membres du Codex. Il fournit également aux gouvernements et à l'industrie alimentaire des conseils et une assistance techniques en matière d'inspection, d'échantillonnage, d'analyse et de contrôle général

des produits alimentaires. Compte tenu de ces activités et de la nature interdisciplinaire des travaux de la FAO sur toute une gamme de questions politiques et techniques ayant trait à la production agricole et halieutique, les notions de qualité et l'innocuité sont prises en compte tout au long de la chaîne alimentaire.

B.III Activités de la FAO portant sur la qualité et l'innocuité des produits alimentaires

La Conférence des Nations Unies sur l'alimentation et l'agriculture de 1943, tenue à Hot Springs, a reconnu la nécessité d'assurer et de garantir un approvisionnement en produits alimentaires sains, sûrs et nutritifs, laquelle est clairement réitérée dans le mandat initial de la FAO, défini en 1945, qui précise que la FAO aidera les pays membres à atteindre ces objectifs. En ce qui concerne la qualité, l'innocuité et les normes des produits alimentaires, l'assistance technique de la FAO revêt diverses formes étroitement liées les unes aux autres, l'accent étant mis sur le renforcement des systèmes nationaux de contrôle général des aliments.

En particulier, la FAO offre à ses pays membres une assistance technique dans les domaines suivants:

- élaboration de stratégies nationales de contrôle des aliments;
- mise à jour des lois et règlements s'appliquant au contrôle des aliments;
- définition des politiques et procédures en matière de contrôle des aliments;
- évaluation des besoins en gestion et en organisation en vue de la mise en place de programmes effectifs de contrôle des aliments;
- recommandations sur les besoins en matériel, équipement et ressources, y compris ressources humaines et financières;
- élaboration des prescriptions de résultats et des programmes d'assurance de la qualité;
- amélioration des méthodes et pratiques des laboratoires;
- élaboration de procédures d'inspection, d'échantillonnage et d'enquête;
- amélioration de l'information, du traitement des données et des systèmes d'analyse;
- adoption de politiques et de procédures d'application, volontaires ou contraignantes;
- élaboration de programmes de développement et d'assistance en collaboration avec l'industrie;
- mise en place de programmes d'éducation du consommateur;
- élaboration des procédures de gestion et de fonctionnement des programmes spécialisés de contrôle des aliments, tels que ceux mis en place pour faire face à des problèmes de contrôle des produits alimentaires liés:
 - aux catastrophes naturelles (tremblements de terre, inondations);
 - aux épidémies d'origine alimentaire (telles que l'épidémie de choléra en Amérique latine); et aux accidents industriels entraînant des écoulements de substances toxiques, ou l'exposition à ces dernières (comme à Tchernobyl);
- renforcement des services de liaison avec le Codex et des comités nationaux de coordination du Codex.

La FAO fournit une assistance technique dans ces domaines depuis plus de 40 ans dans le cadre de projets financés par le Programme de coopération technique de la FAO et les organismes de développement de l'ONU, tels que le PNUD et le PNUE; elle participe également à des projets mis en oeuvre conjointement avec d'autres organismes techniques de l'ONU (AIEA, OMS), ainsi qu'aux projets et aux activités soutenus par les pays et organisations bailleurs de fonds. Ces divers projets ont pour objectif essentiel de fournir l'assistance technique nécessaire pour améliorer le contrôle des produits alimentaires et la protection des consommateurs.

Par ailleurs, la FAO finance et dirige des ateliers, séminaires et réunions techniques aux échelons national et régional sur toute une gamme de sujets importants revêtant un caractère d'actualité tel que la gestion et l'administration du contrôle des produits alimentaires, les prescriptions des accords commerciaux internationaux nouvellement appliqués, les mesures de contrôle des produits alimentaires importés et exportés, les procédures des laboratoires en matière d'assurance de la qualité et de sécurité, ainsi que les méthodes et procédures d'analyse des risques.

L'un des rôles essentiels de la FAO (en ce qui concerne le contrôle des produits alimentaires et la nutrition) est de former du personnel pour améliorer les résultats et développer les connaissances et le savoir-faire. Des programmes spéciaux de formation approfondie ont été élaborés et sont mis en oeuvre par la FAO dans le cadre du programme qu'elle finance au titre de son budget ordinaire dans tous les domaines touchant au contrôle des produits alimentaires, y compris l'inspection et l'analyse des aliments, la gestion des programmes de contrôle des produits alimentaires, la gestion de laboratoires et les bonnes pratiques de fabrication. Ces programmes de formation seront également inclus dans le cursus du nouveau Centre de formation et de référence pour le contrôle des aliments et des pesticides qui vient d'être créé conjointement par la FAO et l'AIEA, et sera également mis à la disposition des établissements d'enseignement et des instituts de formation nationaux pour inclusion dans leurs programmes de cours sur la science alimentaire, la technologie alimentaire et la santé publique. Tous les programmes de formation de la FAO se fondent sur les directives et les recommandations du Codex, notamment les textes suivants: Principes généraux de l'hygiène alimentaire, Principes concernant l'établissement et l'application des critères microbiologiques pour les aliments et Système des points de contrôle critique pour l'analyse des risques (HACCP), ainsi que les directives en concernant l'application.

Les ateliers et programmes de formation de la FAO sont appuyés par toute une série de publications dans la série des documents de la FAO sur l'alimentation et la nutrition intitulée Manuels sur le contrôle de la qualité des produits alimentaires. Dix-huit de ces manuels ont été publiés à ce jour et mis à la disposition des pays membres et des responsables du contrôle des produits alimentaires. Ils contiennent des conseils pratiques sur des sujets tels que l'exportation des produits alimentaires, l'inspection des produits alimentaires, l'administration des programmes de contrôle des aliments et l'assurance de la qualité dans les laboratoires d'analyse microbiologique des aliments (la liste complète est présentée à l'annexe II).

L'Accord SPS recommande que toutes les mesures visant à assurer la sécurité des produits alimentaires soient fondées sur des principes scientifiques et sur des procédures appropriées d'évaluation des risques. Pour que la FAO reste en mesure de fournir à ses Etats membres des conseils d'actualité fondés sur des preuves scientifiques sur les questions se rapportant à la nutrition et à la qualité des produits alimentaires, des consultations d'experts sont fréquemment organisées pour obtenir des conseils et des recommandations scientifiques de spécialistes indépendants sur les aspects importants de la qualité et de la sécurité des produits alimentaires, l'évaluation de l'innocuité des nouvelles technologies et certaines nouvelles questions ayant trait aux aliments et à certains aspects de leur commerce. Depuis 1955, le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) conseille les Etats membres en ce qui concerne l'utilisation appropriée et la sécurité des additifs alimentaires, des résidus de médicaments vétérinaires présents dans les aliments, ainsi que des mycotoxines, des métaux lourds et des produits chimiques industriels pouvant contaminer les aliments. De même, la Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides (JMPR) fournit aux Etats membres des conseils scientifiques sur l'utilisation et la sécurité des pesticides dans l'agriculture et sur les niveaux admissibles de résidus dans les aliments.

En outre, la FAO consulte ponctuellement des experts sur des questions d'actualité et fournit à ses Etats membres de précieux conseils fondés sur des principes scientifiques. Des exemples récents en sont notamment les consultations d'experts conjointement organisées par la FAO et l'OMS sur:

la biotechnologie et l'innocuité des aliments; l'application de l'analyse des risques aux normes alimentaires, la gestion des risques et l'innocuité des aliments, la consommation alimentaire et l'évaluation de l'exposition, l'enrichissement des aliments: technologie et contrôle de la qualité, matières grasses et glucides dans la nutrition humaine, ainsi que la consultation d'experts de la FAO sur les usages en matière d'alimentation des animaux et l'innocuité des aliments.

Les activités suivantes sont celles qui sont actuellement mises en oeuvre pour répondre aux demandes d'ordre général ou particulier formulées par les pays en développement en matière de contrôle des produits alimentaires.

- Elaboration de stratégies nationales: L'élaboration d'une stratégie nationale effective de contrôle de la qualité et de l'innocuité des produits alimentaires devrait tenir compte des besoins de développement du pays et aider à formuler des programmes visant à accroître la production alimentaire, à améliorer les méthodes de transformation et à réduire le gaspillage de produits alimentaires. Pour aider à assurer la cohérence des stratégies nationales de contrôle des produits alimentaires, la FAO a aidé de nombreux pays à faire un bilan de leurs stratégies ou de leurs structures de contrôle des produits alimentaires, en organisant notamment des ateliers nationaux en collaboration avec les autorités du pays. Plus d'une centaine d'ateliers ou de tours d'horizon de ce type ont été organisés dans des pays en développement, en collaboration avec les Ministères de l'agriculture, de la santé, du commerce et/ou de l'industrie, selon l'entité dont relève l'infrastructure nationale de contrôle des aliments. C'est là l'occasion de recenser les points forts et les points faibles du système et de proposer des mesures visant à renforcer l'infrastructure nationale, souvent par le biais des activités de projets exécutés par la FAO.

- Conseil en matière de législation sur l'alimentation: La FAO aide les pays à passer en revue leur législation concernant l'alimentation et à la mettre à jour en tenant compte de l'évolution récente en la matière, notamment de l'Accord SPS et de l'Accord sur les obstacles techniques au commerce de l'OMC. La Loi type sur l'alimentation élaborée conjointement par la FAO et l'OMS ainsi que les normes, directives et recommandations du Codex Alimentarius et les rapports du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) et de la Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides (JMPPR) ainsi que les consultations ponctuelles d'experts sont des références de tout premier ordre en matière d'élaboration et d'harmonisation de la législation concernant l'alimentation dans le monde.

- Formation et développement des ressources humaines: La formation des fonctionnaires et des représentants de l'industrie alimentaire dans tous les domaines se rapportant à la qualité et à la sécurité des produits alimentaires est un aspect essentiel des activités d'assistance technique de la FAO. Elle porte surtout sur: l'inspection des aliments, l'analyse des aliments, les prescriptions et procédures de certification applicables à l'exportation, et la gestion des programmes de contrôle des produits alimentaires à divers niveaux. Ces activités de formation sont mises en oeuvre dans le cadre du programme financé par le budget ordinaire de la FAO ou de projets exécutés par celle-ci.

- Exportation et commerce international: L'accent continue à être mis sur l'amélioration des programmes nationaux d'inspection et de certification des produits alimentaires pour que les pays exportateurs puissent être certains que leurs produits sont acceptables par les autorités du pays importateur. Des projets en la matière ont été mis en oeuvre en Inde, en Indonésie, en Thaïlande et au Costa Rica. En Inde par exemple, l'assistance a porté sur l'élaboration d'un système de certification des produits exportés et sur la formation des inspecteurs chargés de contrôler les denrées exportées.

Les activités d'assistance technique du service de la qualité des aliments et des normes alimentaires tirent par ailleurs parti de l'expérience des gouvernements et de l'industrie ainsi que des compétences de son personnel. Le personnel de ce service a une expérience de longue date, acquise en travaillant pour les programmes nationaux et internationaux de contrôle des produits alimentaires

et pour l'industrie alimentaire. Il en résulte une conception pratique de l'assistance technique et la fixation de buts et objectifs réalistes et réalisables. Au cours des 30 dernières années, plus de 500 projets d'assistance technique ont été mis en oeuvre par le service, qui a également organisé de nombreux stages de formation, séminaires et conférences. On trouvera à l'annexe I une liste des projets actuellement en cours.

B.IV Le rôle du Codex dans les programmes d'assistance technique de la FAO

Le programme conjoint FAO/OMS sur les normes alimentaires a été lancé en 1962, et sert de Secrétariat à la Commission du Codex Alimentarius qui regroupe actuellement 158 Etats membres. Les objectifs principaux de la Commission sont de protéger la santé des consommateurs et d'assurer la loyauté des pratiques suivies dans le commerce international des produits alimentaires, de faciliter les échanges internationaux de produits alimentaires et de coordonner toutes les activités de normalisation des organisations internationales gouvernementales et non gouvernementales. Par le biais des consultations internationales et des activités d'harmonisation menées, le Codex a défini des normes concernant la qualité et l'innocuité de toute une gamme de produits alimentaires importants faisant l'objet d'échanges internationaux, a fixé les niveaux acceptables de résidus de pesticides et de médicaments vétérinaires utilisés conformément aux règles de bonne pratique agricole et vétérinaire, ainsi que les doses admissibles de contaminants, les doses d'additifs alimentaires ne présentant pas de risque et les prescriptions en matière d'étiquetage des produits.

Les normes du Codex reposent depuis toujours sur des principes scientifiques. Attestant de l'importance que revêtent ces principes dans l'élaboration de ces normes, la Commission du Codex a adopté lors de sa 21^{ème} session (Rome, juin 1995) quatre principes fondamentaux confirmant le rôle primordial de la science dans toutes les activités du Codex, notamment en ce qui concerne les normes et les autres recommandations ayant pour objet de protéger la santé du consommateur.

Comme on l'a indiqué plus haut, deux grandes commissions scientifiques indépendantes, la JECFA et la JMPR, fournissent des conseils et des recommandations fondés sur des critères scientifiques au Codex, à la FAO, à l'OMS et à leurs Etats membres sur l'innocuité des additifs alimentaires, des contaminants, des résidus de médicaments vétérinaires et de pesticides pouvant être acceptables dans l'alimentation. Depuis 45 ans, ces Comités préparent des monographies sur la pureté, les méthodes d'analyses ainsi que sur l'évaluation toxicologique des substances chimiques, contenant des recommandations sur les doses journalières admissibles ou les limites maximales de résidus, à l'intention des pays membres et des activités d'élaboration des normes alimentaires du Codex.

Les normes, directives et autres recommandations du Codex aident les pays membres en leur fournissant des normes sur la qualité et l'innocuité des produits alimentaires harmonisées, agréées à l'échelle internationale, fondées sur une évaluation scientifique fiable réalisée par des organismes spécialisés, lesquelles servent de point de départ à la définition de critères concernant la qualité et l'innocuité des denrées importées et produites localement. Ces critères servent également à évaluer l'équivalence des programmes de contrôle des produits alimentaires, et à les harmoniser, ainsi qu'à mettre en place des systèmes, codes de pratiques et procédures nationaux de contrôle des produits alimentaires.

C. Résumé

Les normes alimentaires de la FAO, et ses programmes d'assistance technique concernant la qualité et l'innocuité des aliments, qui sont mis en oeuvre depuis 40 ans ou plus, ont aidé à préparer les pays membres à faire face à leurs besoins actuels en matière de qualité et d'innocuité des produits alimentaires sur les marchés internationaux. En mettant en oeuvre les recommandations élaborées par la FAO dans le cadre de ses activités financées au titre de son programme ordinaire, et de ses projets

d'assistance technique en matière de contrôle des produits alimentaires, lesquels visent à mettre en place un cadre juridique actualisé, à créer des systèmes opérationnels de contrôle des produits alimentaires, à développer l'infrastructure, à fournir matériel et formation au personnel, et à établir des normes alimentaires fondées sur les recommandations du Codex, de nombreux pays en développement sont à même de satisfaire aux prescriptions de l'Accord SPS et de l'Accord sur les obstacles techniques au commerce et de pouvoir ainsi échanger leurs produits sur les marchés internationaux.

Le Service de la qualité des aliments et des normes alimentaires de la FAO améliore sans cesse l'efficacité et la rentabilité des moyens mis en oeuvre pour fournir des conseils et une assistance technique, s'assurant ainsi que ces activités répondent aux besoins des pays en développement et contribuent de manière tangible à améliorer la qualité et l'innocuité des produits alimentaires ainsi qu'à promouvoir le commerce national et international de ces produits.

En ce qui concerne l'application de l'Accord SPS et de l'Accord sur les barrières techniques au commerce, les parties contractantes sont invitées à fournir tout particulièrement aux pays en développement une assistance et des conseils techniques. La FAO est tout à fait disposée à fournir l'assistance technique requise en matière de qualité et d'innocuité des produits alimentaires, en collaboration étroite avec l'Organisation mondiale du commerce et avec les pays qui souhaitent mettre en commun leurs compétences et leurs ressources.

Annexe I

Country	Project Symbol	Project Title	Year of Operation
Nepal	TCP/NEP/7851	Development of nutrition curriculum with special emphasis on vitamin A deficiency control +	1988
Yemen	TCP/PDY/8853	Assistance in food radiation monitoring	1988-89
Nepal	TCP/NEP/8852	Strengthening facilities for food control and consumer protection	1988-89
Reg. Asia	TCP/RAS/8852	Establishment of a regional network to strengthen national vitamin A deficiency control programme	1988-89
Burkina Faso	TCP/BKF/8858	Programme vitamine A	1988-89
Ghana	TCP/GHA/8853	Strengthening food control and contamination monitoring	1988-91
Malta	TCP/MAT/8951	Strengthening food control	1989-90
Thailand	TCP/THA/8956	Strengthening capability to control residues of toxic chemicals in export poultry meat	1989-91
Bangladesh	TCP/BGD/8954	Assistance in food and nutrition planning	1989-90
Cameroon	TCP/CMR/8955	Formulation d'un projet de mise en place d'un système d'alerte rapide	1989
Indonesia	TCP/INS/8954	Field trial of specific nutrition indicators	1989-91
China, P.R.	TCP/CPR/8957	Development and application of rapid methods of detecting pesticides in agricultural products	1989-90
Tanzania	TCP/URT/8960	Assistance in project formulation for women in irrigated agriculture	1989
Tanzania	TCP/URT/8958	Strengthening of food control services	1989-91

Guinea-Bissau	TCP/GBS/8955	Renforcement du système national du contrôle sanitaire des aliments	1989-91
Indonesia	TCP/IND/8956	Food quality control	1989-91
Costa Rica	TCP/COS/8955	Certificación de calidad de productos alimenticios no tradicionales para la exportación	1989-91
Brazil	TCP/BRA/0051	Strengthening of the food quality control system in the city of Sao Paulo	1990-91
Rwanda	TCP/RWA/0051	Contrôle de la contamination des denrées alimentaires par les mycotoxines	1991-92
Ivory Coast	TCP/IVI/0051	Contrôle de la qualité des denrées alimentaires	1990-92
Mexico	TCP/MEX/0053	Control de la calidad de alimentos	1990-92
Chad	TCP/CHD/0053	Production et consommation de produits maraîchers contre la carence en vitamine A	1990-92
Kenya	TCP/KEN/0053	Assistance in the establishment of food control administration	1990-92
Reg. L.A.	TCP/RLA/0054	Capacitacion en manejo y analisis de datos para la vigilancia alimentaria y nutricional	1990-91
Guinea	TCP/GUI/0055	Appui aux activités portant sur le contrôle et la qualité de la viande importée	1990-91
Reg. L.A.	TCP/RLA/0055	Capacitación en manejo y análisis de datos para la vigilancia alimentaria y nutricional	1990-91
Syria	TCP/SYR/0051	Strengthening food control services	1990-92
Ecuador	TCP/ECU/0052	Normalización y control de alimentos	1990-93
Malawi	TCP/MLW/0053	Strengthening food control services	1990-92

Uganda	TCP/UGA/0051	Integrated approach to nutrition education and training	1990-92
Czech Repub.	TCP/CZE/9151	Strengthening food control	1991
Cuba	TCP/CUB/0054	Vigilancia de residuos de antibióticos y hormonas en alimentos de origen animal (Codex Alimentarius)	1990-93
Zambia	TCP/ZAM/0154	Prevention of vitamin A deficiency	1991-92
Belize	TCP/BZE/0152	Strengthening the national food standardization system	1991-93
Mozambique	TCP/MOZ/0052	Training in the processing and analysis of food consumption and nutrition data for food security purposes	1990-93
Iraq	TCP/IRQ/3552	Evaluation of food and nutrition situation	1995-96
Uganda	TCP/UGA/4555	District level preparation of action plans for nutrition	1995-97
Egypt	TCP/EGY/4556	Improving the efficiency of horticulture marketing	1995-96
Malta	TCP/MAT/4551	Assistance in strengthening food control system	1995-97
Brazil	TCP/BRA/4555	Strengthening of the national Codex Committee	1995-97
Ghana	TCP/GHA/6612	Promoting household food security and improving nutrition through education and training (Phase II)	1996
Senegal	TCP/SEN/6611	Contrôle et normalisation de la qualité des productions horticoles	1996-97
Namibia	TCP/NAM/6613	Strengthening of food control administration (PH. IINAM/2358)	1996
Mozambique	TCP/MOZ/6611	Assistance in strengthening food control system	1996-98
Zambia	TCP/ZAM/5611	Strengthening food control infrastructure (Phase II)	1996

Jordan	TCP/JOR/6612	Food control and pesticides analysis assessment	1996
Nigeria	TCP/NIR/4555	Action programme for food-based interventions and training to improve nutrition	1995-97
Romania	TCP/ROM/6611	Strengthening the food control system	1996-98
Jordan	TCP/JOR/6713	Strengthening of food control	1997
Thailand	TCP/THA/6712	Strengthening food control infrastructure	1997-98
Bolivia	TCP/BOL/6712	Apoyo a la elaboración de la ley básica de alimentos	1997-98
China	TCP/CHI/6712	Reforzamiento del comité nacional del Codex	1997-98
Sudan	TCP/SUD/6714	Training to improve nutrition education and communication	1997-98
Indonesia	TCP/INS/0154	Field trial of specific nutrition indicators	1991-93
Togo	TCP/TOG/0158	Caractéristiques socio-économiques des familles nutritionnellement à risque	1991-93
Guinee Bissau	TCP/GBS/0156	Définition d'une politique nationale de nutrition	1991
Egypt	TCP/EGY/0157	Nutrition surveillance and improvement	1991-93
Tunisia	TCP/TUN/2255	Définition d'une politique alimentaire et nutritionnelle	1992-94
Zambia	TCP/ZAM/2353	Strengthening household food security and nutrition monitoring	1993-94
Mexico	TCP/MEX/2353	Monitoreo del impacto de los programas de desarrollo socioeconómico en comunidades indígenas	1993-94
Kenya	TCP/KEN/2356	Assistance in the establishment of a food control administration	1993

P.D.R. Lao	TCP/LAO/2354	Diagnostic de la situation nutritionnelle et consommation alimentaire	1993-95
Vietnam	TCP/VIE/2356	Formulation of a national plan of action for nutrition	1993-94
Morocco	TCP/MOR/2353	Introduction de la nutrition et du contrôle alimentaire dans la vulgarisation agricole	1993-95
Ethiopia	TCP/ETH/4451	Preparation of food composition table for Ethiopia	1994-96
Niger	TCP/NER/4451	Appui à l'introduction d'une nouvelle stratégie de nutrition dans l'agriculture	1994-96
Brazil	TCP/BRA/4453	Integrating a nutrition component into the national development plan	1994-96
Costa Rica	TCP/COS/4451	Sistema de información para la planificación agroalimentaria y nutricional	1994-95
Togo	TCP/TOG/3453	Identification des familles à risque et formulation d'un plan d'action pour la nutrition	1994-95
Cent. Africa. Rep	TCP/CAF/4452	Appui à la formulation d'un plan d'action pour la nutrition	1994-96
Cameroon	TCP/CMR/4555	Formulation d'un plan national pour la nutrition	1995-96
Iraq	TCP/IRQ/6713	Evaluation of the food and nutrition situation	1997-98
Peru	TCP/PER/0154	Control de la contamination por el cholera en los alimentos	1991-93
Sierra Leone	TCP/SIL/4452	Promotion of local nutritious food through strengthening training programme of home economics centres	1994-97
Armenia	TCP/ARM/6611	Reorganizing and strengthening of food control services	1996-97

Guinea	TCP/GUI/1251	Elaboration d'une politique et d'un programme national d'alimentation-nutrition	1992
Zambia	TCP/ZAM/2356	Smallholder oil palm production, processing and nutrition education	1993-95
Pakistan	TCP/PAK/2255	Food and nutrition training for improving small farmer's household food security	1992-94
India	TCP/IND/2361	Prevention of vitamin A deficiency in rural areas of West Bengal	1993-95
Egypt	TCP/EGY/3451	Nutrition surveillance and improvement (Phase II EGY/0157)	1994
Niger	TCP/NER/3453	Appui à la formation en nutrition au niveau communautaire	1994-95
Ghana	TCP/GHA/2352	Promoting household food security and improving nutrition through nutrition education and training	1993-96
Vietnam	TCP/VIE/4553	Training nutrition and agriculture trainers to promote household food security and improve nutrition	1995-96
Indonesia	TCP/INS/4554	Technical assistance to food and nutrition diversification programme	1995-97
South Africa	TCP/SAF/4552	Development of a national nutrition training programme	1995-97
D.P.R. Korea	TCP/DRK/0155	Food control	1991
Cen. Amer. & Car.	TCP/CAM/0159	Control de alimentos de venta callejera y otros productos potencialmente riesgosos (cholera)	1991-93
Ghana	TCP/GHA/0153	Strengthening food control and contamination monitoring services (Phase II)	1991-92

Peru	TCP/PER/0155	Control sanitario de alimentos expendidos en la vía pública (cholera)	1991-93
Ecuador	TCP/ECU/0155	Control sanitario de alimentos expendidos en la vía pública	1991-93
Mauritania	TCP/MAU/0154	Contrôle de la qualité des denrées alimentaires	1991-93
India	TCP/IND/0155	Improving street foods in Calcutta	1991-93
Philippines	TCP/PHI/2254	Improvement of street foods	1992-93
Trinidad	TCP/TRI/0154	Strengthening food control capabilities	1991-93
Bulgaria	TCP/BUL/0152	Rehabilitation of food control	1991-93
Czech Republic	TCP/CZE/0152	Control of PCB residue contamination in dairy and meat products	1991-93
Guinea	TCP/GUI/0159	Contrôle de qualité et conditionnement des produits agricoles et alimentaires	1991-94
Hungary	TCP/HUN/0152	Strengthening food control	1991-94
Colombia	TCP/COL/0152	Control sanitario de alimentos expendidos en la vía pública	1991-93
Bolivia	TCP/BOL/2251	Protección al consumidor en relación a los posibles riesgos asociados al consumo de comida callejera	1992-94
Mexico	TCP/MEX/2251	Control sanitario de alimentos expendidos en la vía pública	1992-94
Reg. L.A.	TCP/RLA/2255	Strengthening food control capabilities in response to cholera	1992-94
D.P.R. Korea	TCP/DRK/2251	Strengthening food control system	1992-94
Vietnam	TCP/VIE/2253	Food quality control	1992-93

Belize	TCP/BZE/2252	Strengthening food inspection capabilities and proper food handling in response to cholera	1992-94
Chile	TCP/CHI/2251	Control de aguas de riego destinadas a la producción hortofrutícola	1992-94
Rwanda	TCP/RWA/2253	Contrôle de la contamination alimentaire	1992-94
Tanzania	TCP/URT/2253	Assistance to improve microbiological control of food	1994-92
Sudan	TCP/SUD/2253	Assistance in strengthening food control infrastructure	1992-95
Botswana	TCP/BOT/2352	Assistance in strengthening food control infrastructure	1993-95
Mongolia	TCP/MON/2354	Food quality control	1993-94
Estonia	TCP/EST/2352	Strengthening food control	1993-95
Laos	TCP/LAO/2355	Strengthening the food control system	1993-95
Ivory Coast	TCP/IVC/2353	Promotion et contrôle du secteur informel de l'alimentation	1993-95
Lithuania	TCP/LIT/2251	Strengthening food control	1992-95
Namibia	TCP/NAM/2358	Strengthening food control administration	1993-95
Mexico	TCP/MEX/2354	Normalización y certificación de productos agrícolas	1993-95
Dem. Rep. Congo	TCP/ZAI/2355	Stratégie pour promouvoir et contrôler le secteur informel de l'alimentation	1993-95
Poland	TCP/POL/2352	Strengthening food control	1993-95
Uruguay	TCP/URU/2355	Control de micotoxinas en alimentos	1993-96
Zambia	TCP/ZAM/2357	Strengthening food control infrastructure	1993-95
Cuba	TCP/CUB/3451	Vigilancia de residuos de antibióticos y hormonas en alimentos de origen animal (Phase II - CUB/0054)	1994-95

Burkina Faso	TCP/BKF/4451	Contrôle de la qualité des denrées alimentaires	1994-96
Ecuador	TCP/ECU/3451	Normalización y control de alimentos (Fase II ECU/0052)	1994-95
Lesotho	TCP/LES/4451	Assistance to establish food control system	1994-96
Gabon	TCP/GAB/4451	Appui à la restructuration des activités de contrôle de la qualité des denrées alimentaires	1994-96
Reg. Africa	TCP/RAF/4557	Quality control of gum arabic	1995-96
Latvia	TCP/LAT/4552	Strengthening food quality control	1995-97
Cambodia	TCP/CMB/4554	Réhabilitation de kamcontrol dans ses activités de contrôle alimentaire	1995-97
Honduras	TCP/HON/4552	Reforzamiento de las actividades de alimentación y nutrición en la República de Honduras	1995-96
Malawi	TCP/MLW/4553	Combating malnutrition in Malawi through promoting the production and consumption of soyabeans	1995-97
Nigeria	TCP/NIR/4556	Improvement of school feeding programme	1995-97
Paraguay	TCP/PAR/6611	Programa de protección de los alimentos en la ciudad de Asunción	1996-98
Algeria	TCP/ALG/6714	Renforcement du système de contrôle des denrées alimentaire	1997-99
Armenia	TCP/ARM/6611	Strengthening of food control	1996-97
Lesotho	TCP/LES/4451	Assistance to establish a food control system	1994-96
Lesotho	TCP/LES/6711	Assistance to establish food control, 2nd phase	1997-98
Chile	TCP/CHI/6712	Reforzamiento del comité nacional codex	1997-98

Annexe II

Manuels sur le contrôle de la qualité des produits alimentaires

14/1	Food Control Laboratory, 1979
14/1 Rev.1	The Food Control Laboratory, 1986
14/2	Additives, Contaminants, Techniques, 1980
14/3	Commodities, 1979
14/4	Analyse microbiologique, 1979
14/5	Inspection des produits alimentaires, 1981 (Révision 1984)
14/6	Aliments pour l'exportation, 1979
14/6 Rev.1	Aliments pour l'exportation, 1990
14/7	Food Analysis: general techniques, additives, contaminants and composition, 1986
14/8	Food Analysis: quality, adulteration and tests of identity, 1986
14/9	Introduction à l'échantillonnage des aliments, 1988
14/10	Cours de formation sur l'analyse des mycotoxines, 1990
14/11	L'administration des programmes de contrôle des aliments, 1991
14/12	Assurance de la qualité dans les laboratoires d'analyse microbiologique des aliments, 1992
14/13	Pesticide Residue Analysis in the Food Control Laboratory, 1993
14/14	Quality Assurance in the Food Control Chemical Laboratory, 1993
14/15	Imported Food Inspection, 1993
14/16	Radionuclides in Food, 1994