

ORGANISATION MONDIALE DU COMMERCE

G/SPS/GEN/401
20 mai 2003

(03-2697)

Comité des mesures sanitaires et phytosanitaires

Original: français

ASSISTANCE TECHNIQUE

Communication du Cameroun

1. Le Gouvernement camerounais s'est résolument engagé dans la voie de la normalisation des produits et des systèmes de production depuis 1999, date à laquelle le Ministère du Développement Industriel et Commercial, en s'appuyant sur la Loi 96/11 du 5 août 1996 relative à la normalisation, a effectivement démarré ses activités de normalisation.

2. Au cours des années 2000, 2001 et 2002, environ 180 normes alimentaires de la Commission du Codex Alimentarius ont été adoptées et homologuées comme normes nationales dans notre pays. Ces normes touchent les domaines aussi variés que:

- les fruits et légumes,
- les viandes et les produits carnés;
- les poissons et produits de la mer;
- les laits et produits laitiers;
- la restauration collective;
- les résidus de pesticide et les résidus des médicaments vétérinaires;
- les additifs alimentaires;
- les codes d'usages internationaux recommandés en matière d'hygiène alimentaire ainsi que le HACCP.

3. Au regard des difficultés que rencontrent les entreprises camerounaises à mettre en application les normes ainsi homologuées, et compte tenu des exigences de plus en plus croissantes à l'exportation des denrées alimentaires vers l'Union européenne, le Ministère du Développement Industriel et Commercial envisage dès l'an 2003 d'assister les entreprises agro-alimentaires et particulièrement celles vouées à l'exportation, pour la mise en oeuvre des mécanismes permettant de respecter les normes des produits et des systèmes de production, notamment les Bonnes Pratiques d'Hygiène et le HACCP.

4. Il va de soi qu'un tel projet nécessite une formation intense (théorique et pratique) du personnel chargé de la normalisation et de la gestion de la qualité devant conduire ces travaux sur le terrain. Le Gouvernement camerounais demande l'organisation à l'intention de trois cadres du Ministère du Développement Industriel et Commercial chargés de la normalisation et de la gestion de la qualité d'un stage de formation théorique et pratique à l'AFAQ – ASCERT International S.A. en France sur:

- l'élaboration et la mise en oeuvre des bonnes pratiques d'hygiène et des bonnes pratiques de fabrication dans une entreprise agro-alimentaire, de la production primaire jusqu'à la distribution;
- la mise en oeuvre du système HACCP;
- l'audit en vue de l'attestation HACCP;

./.

- l'analyse environnementale et la mise en oeuvre de la norme ISO 14001;
- la mise en place d'un système de certification des entreprises sur la base des normes ISO 9001, ISO 14001 et HACCP.

5. Ce stage vise à former le personnel qui devra suivre et assister les entreprises à l'amélioration de la qualité de leurs produits destinés à l'exportation. Le Gouvernement camerounais cherche de l'aide pour financer les charges relatives à ce stage.
