

# ORGANISATION MONDIALE DU COMMERCE

RESTRICTED

G/SPS/W/37

15 novembre 1995

(95-3552)

Comité des mesures sanitaires et phytosanitaires

Original: anglais

ACTIVITES DE L'ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTE  
INTERESSANT LA MISE EN OEUVRE DE L'ACCORD  
DE L'OMC SUR L'APPLICATION DES MESURES  
SANITAIRES ET PHYTOSANITAIRES

Note d'information présentée par l'OMS à la réunion  
des 15 et 16 novembre 1995

## I. INTRODUCTION

1. Les aliments, qui constituent un des éléments essentiels à la vie de l'homme, peuvent présenter un risque pour la santé si leur valeur nutritive et leur innocuité ne sont pas suffisantes pour assurer la protection des consommateurs. Par conséquent, c'est avant tout aux gouvernements et, tout spécialement, aux secteurs sanitaires qu'il incombe de réduire ce risque au minimum. Parallèlement aux efforts entrepris par les gouvernements nationaux, l'OMS, depuis sa création, a pour mandat de "développer, établir et encourager l'adoption de normes internationales en ce qui concerne les aliments ...".<sup>1</sup> Il est essentiel, pour protéger la santé des consommateurs et faciliter le commerce international, de veiller à ce que les aliments produits et transformés qui sont destinés à l'exportation soient conformes aux normes d'innocuité et aux codes en matière d'hygiène.

2. Dans le cadre du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, l'OMS est l'une des organisations de tutelle de la Commission du Codex Alimentarius depuis l'établissement de cette dernière en 1962. C'est principalement à l'OMS qu'il incombe, en tant qu'organisation internationale chargée de la santé, de faire en sorte que les normes, directives et recommandations Codex relatives à la santé et à la sécurité protègent comme il convient la santé des consommateurs. La Commission du Codex a établi plus de 200 normes pour des produits alimentaires et plus de 40 codes de bonne pratique en matière d'hygiène et de technologie, et a fixé plus de 3 200 limites maximales pour les résidus de pesticides.

3. Depuis des années, l'OMS, en collaboration avec la FAO (et l'AIEA), organise également les réunions de trois organes scientifiques consultatifs chargés des questions relatives aux additifs alimentaires, aux résidus de pesticides et à l'irradiation des aliments, qui sont le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA), la Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides (JMPR) et le Comité mixte AIEA/FAO/OMS d'experts de la salubrité des aliments irradiés (JECFI), respectivement. Plus sporadiquement, des organes scientifiques consultatifs ont aussi été convoqués pour examiner certains aspects biologiques de l'innocuité des aliments, ainsi que d'autres questions. Bien qu'ils ne dépendent pas de la Commission du Codex, ces organes n'ont pas cessé de donner des avis scientifiques au Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants, au Comité du Codex sur les résidus de pesticides, au Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments et à d'autres Comités du Codex afin que ceux-ci les examinent, fournissant ainsi à la Commission du Codex la base scientifique dont elle a besoin pour prendre ses décisions.

---

<sup>1</sup>Article 2 u) de l'Acte constitutif de l'Organisation mondiale de la santé, 1946.

4. La nécessité de disposer de normes alimentaires servant de références internationales est apparue encore plus clairement au cours des Négociations commerciales multilatérales du Cycle d'Uruguay. Le Cycle s'est achevé à Marrakech en avril 1994 par la signature de l'Acte final, qui comprend un certain nombre d'Accords multilatéraux sur le commerce des marchandises. Parmi ces accords figure l'Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires, à propos duquel le Directeur général de l'OMS a envoyé, en 1994, une lettre circulaire aux Ministres de la santé des Etats membres dans laquelle il invitait les secteurs sanitaires nationaux à contribuer davantage aux travaux de la Commission du Codex Alimentarius en matière d'innocuité des aliments et au renforcement des systèmes nationaux de contrôle des aliments.<sup>2</sup> L'Accord, qui garantit aux Membres de l'OMC le droit de décider de leur propre niveau de protection sanitaire et phytosanitaire et d'appliquer les mesures nécessaires, dispose que ces mesures doivent être fondées sur des principes scientifiques, et sur des normes, directives ou recommandations internationales, dans les cas où il en existe. Pour ce qui est de l'innocuité des produits alimentaires, l'Accord fait expressément référence aux normes et autres textes établis par la Commission du Codex Alimentarius.

5. Depuis juillet 1995, l'OMS, qui est déjà représentée au Secrétariat de la Commission du Codex Alimentarius, a le statut d'observateur au Comité des mesures sanitaires et phytosanitaires de l'OMC, et a l'intention de renforcer sa collaboration en matière d'innocuité des aliments avec l'OMC et avec les gouvernements qui sont censés se conformer aux dispositions de l'Accord SPS.

## II. ELABORATION DE NORMES INTERNATIONALES CONCERNANT LE NIVEAU ACCEPTABLE DE RISQUE POUR LES ALIMENTS

6. Le contrôle, par le biais de réglementations, des produits chimiques, dont les additifs alimentaires, les contaminants, et les résidus de pesticides et de médicaments vétérinaires, présents dans les aliments devrait être un des éléments essentiels du système de contrôle des aliments des pays. Néanmoins, les pays n'ont pas tous les capacités ou les ressources nécessaires pour procéder à une évaluation toxicologique de ces produits chimiques. Le JECFA et la JMPR sont là pour combler ces lacunes et promouvoir l'harmonisation des méthodes d'évaluation au niveau international. Afin de garantir une impartialité scientifique, les membres du JECFA et de la JMPR sont des scientifiques reconnus qui s'acquittent de leurs fonctions d'experts à titre personnel et non en qualité de représentants de leur gouvernement ou de leur employeur.

### JECFA

7. Le JECFA s'est réuni pour la première fois en 1956, sous l'égide de la FAO et de l'OMS, afin d'établir des spécifications d'identité et de pureté pour les additifs alimentaires qui ont été soumis à des contrôles toxicologiques et qui sont vendus dans le commerce, et afin d'évaluer les données toxicologiques concernant ces additifs alimentaires et de déterminer les doses admissibles pour les personnes. Les évaluations ont par la suite été étendues aux contaminants et aux résidus de médicaments vétérinaires présents dans les aliments. Pendant chaque réunion, les membres du JECFA invités par l'OMS sont essentiellement chargés d'examiner les données toxicologiques et connexes, de déterminer, si possible, les doses journalières admissibles (DJA) ou d'autres paramètres d'évaluation, et d'établir des principes d'évaluation et de contrôle toxicologiques. De leur côté, les membres invités par la FAO ont principalement pour tâche d'élaborer et d'examiner les spécifications d'identité et de pureté pour les additifs alimentaires, et d'estimer les limites maximales de résidus (LMR) dans les aliments pour les médicaments vétérinaires utilisés conformément aux bonnes pratiques d'utilisation.

---

<sup>2</sup>C.L.8. 1994, OMS.

8. A ce jour, le JECFA a établi des DJA et d'autres paramètres pour plus de 700 additifs, contaminants et résidus de médicaments vétérinaires présents dans les aliments. Les rapports de ses réunions ont été publiés dans la série de rapports techniques (TRS) de l'OMS. Les données et la documentation relatives à la sécurité des produits chimiques examinés par le JECFA font l'objet de monographies toxicologiques publiées par l'OMS dans la série "Additifs alimentaires".

### JMPR

9. La JMPR s'est réunie pour la première fois en 1963 afin d'évaluer les données toxicologiques et autres données pertinentes sur les pesticides connus pour laisser des résidus dans les aliments. Elle est composée de deux groupes de scientifiques distincts, à savoir le Groupe OMS d'experts des résidus de pesticides (Groupe OMS d'experts) et la Liste FAO d'experts des résidus de pesticides dans les produits alimentaires et l'environnement (Liste FAO d'experts). Le Groupe OMS d'experts est chargé d'examiner les données toxicologiques et connexes, et d'établir, si possible, une dose journalière admissible pour les personnes; la Liste FAO d'experts est, quant à elle, chargée d'examiner les modes d'utilisation et les données sur la chimie et la composition des pesticides, ainsi que les méthodes d'analyse des résidus de pesticides, et de recommander des limites maximales pour les résidus susceptibles d'être présents dans les produits alimentaires à la suite de l'utilisation de pesticides conformément aux bonnes pratiques agricoles.

10. Les principaux paramètres d'évaluation utilisés par la JMPR sont la DJA et la LMR. La JMPR a évalué plus de 200 composés, la plupart l'ayant été plusieurs fois, isolément ou dans des mélanges associant pesticides et aliments. Des évaluations détaillées des données toxicologiques et d'autres données relatives à l'innocuité des produits sont disponibles sous la forme de monographies publiées par l'OMS.

### PISC

11. Depuis 1980, les activités de l'OMS relatives à l'évaluation de la sécurité des substances chimiques alimentaires ont été incorporées dans le Programme international sur la sécurité chimique (PISC). A ce programme collaborent l'Organisation internationale du travail (OIT), le Programme des Nations Unies pour l'environnement (PNUE), et l'Organisation mondiale de la santé (OMS). Un réseau de 76 institutions, qui participent à des travaux spécifiques dans le cadre du PISC, est opérationnel dans 32 pays. Le PISC est chargé, entre autres, d'administrer le Groupe OMS d'experts des résidus de pesticides, ainsi que les activités du JECFA relevant de l'OMS.

12. Le PISC procède à une évaluation complète des risques induits par les substances chimiques, dont les produits chimiques à usage industriel, les pesticides et les toxines naturelles; les résultats de ses travaux ont été publiés dans la série des Critères d'hygiène de l'environnement. Des renseignements pratiques supplémentaires figurent dans les Health and Safety Guides et dans les Fiches internationales sur la sécurité des substances chimiques.

13. Le PISC oeuvre énergiquement à l'élaboration d'une méthodologie de l'évaluation des risques. Il établit actuellement des monographies sur les principes à appliquer pour évaluer les risques liés à l'exposition aux produits chimiques pour la santé et pour la reproduction humaine, ainsi que pour évaluer les effets des produits chimiques sur le processus de vieillissement. Des progrès sont réalisés dans les études menées en collaboration sur les tests à court terme effectués pour déterminer la génotoxicité, la cancérogénicité, la neurotoxicité et l'immunotoxicité des substances.

14. Un projet d'harmonisation des approches en matière d'évaluation des risques liés à l'exposition aux produits chimiques a également été entrepris. Il vise à harmoniser ces approches grâce à une compréhension globale de la manière dont les pays abordent certains problèmes, et à permettre la conclusion d'un accord sur des principes de base. Ce projet comportera un examen des effets

préoccupants, des effets critiques pris en compte pour fixer les limites, des relations dose-effet, des méthodes d'essai, de l'interprétation des données, de l'extrapolation, des modèles et des coefficients d'incertitude.

### CIRC

15. Le Centre international de recherche sur le cancer (CIRC) a été créé par l'OMS en 1965 pour répondre à la nécessité de coordonner au niveau international la lutte contre le cancer. Le CIRC effectue des recherches épidémiologiques et des recherches en laboratoire afin d'identifier les causes de cancer, et notamment les substances chimiques, les toxines et les métaux présents dans les aliments. Les données biologiques et épidémiologiques relatives aux agents cancérigènes sont examinées par un groupe de travail composé d'experts et publiées dans les Monographs on the Evaluation of Carcinogenic Risks to Humans du CIRC.

### GEMS/Food

16. Les produits alimentaires peuvent être contaminés par des polluants présents dans l'environnement et par d'autres substances nocives qui ne peuvent être détectées par les consommateurs. C'est pourquoi tous les gouvernements devraient établir des programmes effectifs de surveillance de la santé de la population. Pour aider les Etats membres dans cette tâche, l'OMS fournit des avis techniques, des services de formation et d'autres services d'appui à un réseau d'institutions participant au GEMS/Food, réseau qui est en pleine expansion et couvre plus de 60 pays. Le Système mondial de surveillance continue de l'environnement - Programme de surveillance de la contamination des produits alimentaires (GEMS/Food), qui a été mis en place par l'OMS en 1976, recueille des données sur la contamination des produits alimentaires et établit périodiquement des documents sur la caractérisation des risques et sur d'autres évaluations de l'exposition des personnes.

17. Parmi les contaminants surveillés figurent les polluants industriels, tels que les métaux toxiques, les pesticides et les substances toxiques présentes dans la nature. Le GEMS/Food informe les gouvernements, la Commission du Codex Alimentarius et d'autres institutions compétentes, ainsi que le public, des concentrations de contaminants dans les produits alimentaires et de l'évolution de ces concentrations, de leur contribution à l'exposition totale des personnes et de leur importance pour la santé publique et le commerce. Il calcule également l'apport journalier maximum théorique (AJMT) et établit d'autres estimations de l'exposition aux pesticides, données qui sont utilisées par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides. Dans le cadre de son travail d'évaluation de l'exposition, le GEMS/Food gère une base de données sur la consommation alimentaire en fonction d'un régime alimentaire "global" et de cinq régimes alimentaires "culturels".

### JECFI

18. L'OMS s'est également penchée sur la question de l'innocuité des produits alimentaires irradiés. La technologie peut, si elle est utilisée correctement, constituer un instrument efficace de lutte contre les maladies d'origine alimentaire et les pertes de produits alimentaires. A cette fin, le JECFI s'est réuni pour la première fois en 1964 afin de déterminer la base technique de la législation sur les aliments irradiés. Il a par la suite examiné un certain nombre d'études toxicologiques et autres, et a conclu qu'une irradiation des aliments ne dépassant pas 10 kGy au total était sans danger et ne provoquait aucun problème nutritionnel ou microbiologique spécial. Ces résultats ont conduit la Commission du Codex Alimentarius à adopter, en 1983, la norme générale Codex pour les aliments irradiés.

19. En 1984, le Groupe consultatif international conjoint FAO/AIEA/OMS sur l'irradiation des aliments a été établi pour évaluer l'évolution de la situation au niveau mondial dans le domaine de l'irradiation des aliments et fournir sur leur demande, des renseignements au JECFI et à la Commission

du Codex Alimentarius. Le Groupe, composé d'experts nommés par les gouvernements, reçoit le soutien des organisations de tutelle et de 44 pays membres.

### Dangers biologiques

20. Outre les dangers chimiques, il existe des dangers biologiques susceptibles de menacer gravement la santé lors de l'ingestion d'aliments. L'inclusion de critères microbiologiques dans les normes Codex a, en règle générale, été décidée sur la base des principes concernant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments, qui sont actuellement réexaminés pour être mis à jour.

21. Plus précisément, le choléra, maladie qui doit être déclarée en vertu du Règlement sanitaire international de l'OMS, est connu pour être l'une des maladies infectieuses dont les épidémies provoquent souvent une chute brutale des exportations de produits alimentaires du pays contaminé. En 1992, lors de la publication des Principes directeurs de l'OMS pour l'élaboration des politiques nationales de lutte contre le choléra, le Directeur général de l'OMS a appelé l'attention des Etats membres sur le fait que le risque de propagation du choléra hors des pays contaminés par le biais des exportations d'aliments produits conformément aux bonnes pratiques de fabrication était minime et qu'un embargo à l'importation de ces aliments n'était donc pas une mesure appropriée pour empêcher que la maladie ne se propage à l'échelle internationale.<sup>3</sup>

22. Le Guide pour la lutte contre le choléra, également établi par l'OMS, fournit des indications sur la manière de contrôler et de prévenir la propagation de cette maladie. Il souligne l'importance de la sécurité des produits alimentaires, de l'approvisionnement en eau salubre, et de l'hygiène personnelle dans la prévention du choléra. Le Guide est destiné principalement aux responsables des programmes nationaux de lutte contre le choléra, au niveau local comme au niveau international.

23. En ce qui concerne le risque théorique de transmission à l'homme de l'encéphalopathie spongiforme bovine, l'OMS a engagé un processus de consultation et formulé des recommandations visant à protéger la santé publique.

### Dangers de radioactivité

24. Après l'accident de Tchernobyl en 1986, l'OMS a engagé un processus de consultation au niveau international, au terme duquel ont été fixés les niveaux d'intervention dérivés pour les radionucléides dans les aliments. C'est sur la base de ces niveaux d'intervention que la Commission du Codex Alimentarius a décidé d'adopter, en 1989, les Limites indicatives pour les radionucléides dans les aliments, applicables dans le commerce international à la suite d'une contamination nucléaire accidentelle.<sup>4</sup>

### Evaluation de l'innocuité des biotechnologies

25. L'OMS s'est intéressée aux conséquences pour la santé de l'introduction de nouvelles technologies dans la production et la transformation des aliments. Deux ateliers, intitulés, respectivement, Workshop on Health Aspects of Marker Genes in Genetically Modified Plants (Copenhague, septembre 1993) et Workshop on the Application of the Principles of Substantial Equivalence to the Safety Evaluation of Foods or Food Components from Plants Derived by Modern Biotechnology (Copenhague, novembre 1994), ont été organisés en vue de poursuivre les travaux sur l'évaluation de l'innocuité des aliments produits grâce aux biotechnologies qui avaient été engagés en 1990 conjointement avec

---

<sup>3</sup>C.L.17.1992, OMS.

<sup>4</sup>CAC/GL5-1989.

la FAO. Les résultats de la consultation et des ateliers susmentionnés serviront de base pour élaborer, comme prévu, les Directives du Codex pour l'évaluation des denrées produites grâce aux biotechnologies.

### Système HACCP

26. L'OMS encourage l'intégration du Système de l'analyse des risques - points critiques pour leur maîtrise (système HACCP) dans les systèmes de contrôle des aliments. En mars 1993, elle a organisé une consultation sur la formation au système HACCP en vue de définir une approche consensuelle de l'application dudit système à la transformation et à la fabrication des produits alimentaires. L'OMS a également organisé une autre consultation en mai 1995, à laquelle la FAO a participé, pour examiner le concept et l'application du système HACCP et proposer d'apporter aux directives Codex les améliorations qui avaient été adoptées par la Commission du Codex Alimentarius en 1993. Les recommandations résultant de la consultation, dont une proposition de révision des directives Codex en vue de l'application du système HACCP, devraient être examinées à la prochaine session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire. Conformément aux recommandations, l'OMS prévoit également d'élaborer des directives pour l'audit des industries auquel le système HACCP s'applique.

### Analyse des risques

27. A la demande du Comité exécutif du Codex, l'OMS a organisé en mars 1995, en collaboration avec la FAO, une consultation sur l'application de l'analyse des risques aux questions liées aux normes alimentaires. Cette consultation revêtait une grande importance pour l'application de l'évaluation des risques à l'échelle internationale, notamment dans le contexte de la Commission du Codex Alimentarius et des implications pour le commerce de l'Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires. Un certain nombre de recommandations ont été formulées à l'intention de la Commission du Codex Alimentarius, des organes scientifiques consultatifs et des gouvernements nationaux. Sur la base des résultats de cette consultation, d'autres consultations FAO/OMS sur la gestion et la communication des risques devraient être organisées en temps utile.

28. Afin que soit améliorée la base scientifique à partir de laquelle la Commission du Codex Alimentarius prend ses décisions, une consultation conjointe FAO/OMS a été organisée en mai 1995; elle avait pour objet de formuler des recommandations concernant la révision des directives utilisées pour prévoir l'ingestion alimentaire des résidus de pesticides. La consultation a permis d'identifier plusieurs possibilités d'améliorer les évaluations de l'exposition sur le plan international et de donner aux Etats membres des indications pour faire des estimations au niveau national.

## III. COOPERATION TECHNIQUE

29. Le respect de l'Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires présuppose que le pays soit capable d'effectuer une analyse correcte des risques<sup>5</sup> liés aux produits alimentaires. En effet, aux termes des articles 2, 3 et 4 de l'Accord, tout Membre de l'OMC doit:

- i) appliquer des mesures sanitaires et phytosanitaires fondées sur des principes scientifiques;
- ii) justifier scientifiquement les mesures sanitaires et phytosanitaires qui entraînent un niveau de protection sanitaire ou phytosanitaire plus élevé que celui qui serait obtenu

---

<sup>5</sup>L'analyse des risques est un processus qui comprend trois éléments: l'évaluation, la gestion et la communication des risques.

avec des mesures fondées sur les normes, directives ou recommandations internationales pertinentes (Codex par exemple);

- iii) démontrer, en tant que pays exportateur, que ses mesures sanitaires et phytosanitaires sont équivalentes à celles du pays importateur pour obtenir le niveau approprié de protection sanitaire ou phytosanitaire dans le pays importateur.

30. En outre, l'article 5 de l'Accord fait expressément obligation aux Membres de l'OMC de procéder à une évaluation des risques qui soit scientifique et cohérente.<sup>6</sup> Les habitudes de consommation alimentaire pouvant varier d'un pays à l'autre, voire à l'intérieur d'un même pays, il est essentiel que chaque Etat membre soit en mesure d'effectuer les analyses chimiques et biologiques nécessaires des échantillons d'aliments, et de calculer le niveau d'exposition de leur population aux dangers d'origine alimentaire.

31. L'application du système HACCP à pratiquement tous les stades de la chaîne alimentaire serait un moyen effectif pour les gouvernements de se conformer à l'Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires. Un nombre croissant de pays et la Commission du Codex Alimentarius reconnaissent que le système HACCP est l'instrument d'évaluation et de gestion des risques qui a leur préférence. Son application exige qu'une formation approfondie soit dispensée aux personnes chargées de l'inspection des produits alimentaires et aux producteurs de ces produits, et que la réglementation des pays en matière de contrôle des aliments ne soit plus normative, mais fondée sur le système HACCP.

32. Ces prescriptions ne peuvent être respectées que si le Membre met en place une législation et un système de contrôle actualisés pour les produits alimentaires. Aussi difficile que cela puisse être pour les pays en développement, la mise en conformité avec l'Accord sur les mesures sanitaires et phytosanitaires ne leur garantit pas seulement l'accès aux marchés étrangers, mais devrait également se traduire par une meilleure protection de la santé de leur population. L'amélioration des technologies et de l'infrastructure en matière de sécurité alimentaire, notamment l'établissement d'organes de contrôle et de laboratoires nationaux, encourage la mise en place d'industries à valeur ajoutée et la fabrication de produits alimentaires compétitifs sur le plan de la qualité. Pour aider ces pays, l'OMS peut leur fournir des conseils, des renseignements, des avis techniques et des possibilités de formation sur toutes questions touchant aux prescriptions en matière de santé et de sécurité.

#### IV. BIBLIOGRAPHIE

(Questions de caractère général)

*Le tandem santé et développement. Rapport de la première réunion du Groupe spécial sur la santé dans le développement.* Genève, Organisation mondiale de la santé, 1994 (document non publié WHO/DGH/94.5, disponible sur demande auprès de l'OMS, Genève).

*La sécurité des produits alimentaires et son rôle dans la santé et le développement. Rapport d'un Comité mixte d'experts FAO/OMS de la sécurité des produits alimentaires.* Genève, Organisation mondiale de la santé, 1984 (Série de rapports techniques OMS n° 705).

*WHO Commission on Health and Environment - Report of the Panel on Food and Agriculture.* Genève, Organisation mondiale de la santé, 1992.

---

<sup>6</sup>L'évaluation des risques est l'évaluation scientifique des effets négatifs qu'a ou pourrait avoir sur la santé des personnes l'exposition à des dangers d'origine alimentaire. La procédure d'évaluation des risques comprend i) l'identification des dangers, ii) la caractérisation des dangers, iii) l'évaluation de l'exposition et iv) la caractérisation des risques.

(Dangers chimiques)

*The Contamination of Food (summary evaluation of the GEMS/Food data collected through 1988).* PNUE, Nairobi 1992 (document non publié UNEP/GEMS Environmental Library No. 5, disponible sur demande auprès de l'unité Salubrité des aliments, OMS, Genève).

*Guide pour le calcul prévisionnel des quantités de résidus de pesticides apportées par l'alimentation.* GEMS/Food, Genève, Organisation mondiale de la santé, 1989.

*Recommandations pour l'étude des quantités de contaminants chimiques apportées par l'alimentation.* GEMS/Food, Genève, Organisation mondiale de la santé, 1985 (OMS Publication offset n° 87).

*Principles for the Toxicological Assessment of Pesticide Residues in Food.* Genève, Organisation mondiale de la santé, 1990 (Environmental Health Criteria, No. 104).

*Principles for the Safety Assessment of Food Additives and Contaminants in Food.* Genève, Organisation mondiale de la santé, 1987 (Environmental Health Criteria, No. 70).

(Irradiation des aliments)

*Salubrité des aliments irradiés. Rapport d'un Comité mixte AIEA/FAO/OMS d'experts.* Genève, Organisation mondiale de la santé, 1981 (Série de rapports techniques OMS n° 659).

*Les produits alimentaires ionisés: salubrité et valeur nutritive.* Genève, Organisation mondiale de la santé, 1994.

(Dangers biologiques)

*Guide pour la lutte contre le choléra.* Genève, Organisation mondiale de la santé, 1993.

*International Health Regulations, 3rd edition.* Genève, Organisation mondiale de la santé, 1983.

*Principes directeurs de l'OMS pour l'élaboration de politiques nationales de lutte contre le choléra.* Genève, Organisation mondiale de la santé, 1992 (document non publié WHO/CDD/SER/92.16 Rev.1, disponible sur demande auprès de l'unité Salubrité des aliments, OMS, Genève).

*Niveaux d'intervention dérivés pour les radionucléides dans les aliments. Mesures recommandées en cas de contamination radioactive étendue par suite d'un accident radiologique majeur.* Genève, Organisation mondiale de la santé, 1988.

(Biotechnologie)

*Stratégies d'évaluation de la salubrité des aliments produits par biotechnologie. Rapport d'une consultation conjointe FAO/OMS.* Genève, Organisation mondiale de la santé, 1991.

*Health Aspects of Marker Genes in Genetically Modified Plants.* Genève, Organisation mondiale de la santé, 1993 (document non publié WHO/FNU/FOS/93.6, disponible sur demande auprès de l'unité Salubrité des aliments, OMS, Genève).



*Application of the Principles of Substantial Equivalence to the Safety Evaluation of Foods or Food Components from Plants Derived by Modern Biotechnology.* Genève, Organisation mondiale de la santé, 1995 (document non publié WHO/FNU/FOS/95.1, disponible sur demande auprès de l'unité Salubrité des aliments, OMS, Genève).

(HACCP)

Bryan FL. *L'analyse des risques - points critiques pour leur maîtrise. Comment apprécier les risques liés à la préparation et à la conservation des aliments.* Genève, Organisation mondiale de la santé, 1992.

*Hazard Analysis Critical Control Point System - Concept and Application. Report of a WHO consultation with the participation of FAO.* Genève, Organisation mondiale de la santé, 1995 (document non publié WHO/FNU/FOS/95.7, disponible sur demande auprès de l'unité Salubrité des aliments, OMS, Genève).

*Application of the Hazard Analysis Critical Control Point System for the Improvement of Food Safety. WHO-supported cases studies on Food prepared in homes, at street vending operations and in cottage industries.* Genève, Organisation mondiale de la santé, 1993 (document non publié WHO/FNU/FOS/93.1, disponible sur demande auprès de l'unité Salubrité des aliments, OMS, Genève).

*Considérations sur la formation à envisager pour l'application du système d'analyse des risques - points critiques pour leur maîtrise (système HACCP) à la transformation et à la fabrication des produits alimentaires.* Genève, Organisation mondiale de la santé, 1993 (document non publié WHO/FNU/FOS/93.3, disponible sur demande auprès de l'unité Salubrité des aliments, OMS, Genève).

(Analyse des risques)

*Application de l'analyse des risques dans le domaine des normes alimentaires. Rapport de la consultation mixte d'experts FAO/OMS.* Genève, Organisation mondiale de la santé, 1995 (document non publié WHO/FNU/FOS/95.3, disponible sur demande auprès de l'unité Salubrité des aliments, OMS, Genève).