

ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL COMERCIO

G/SPS/GEN/401
20 de mayo de 2003

(03-2697)

Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias

Original: francés

ASISTENCIA TÉCNICA

Comunicación del Camerún

1. El Gobierno del Camerún ha apostado decididamente por la normalización de los productos y los sistemas de producción desde 1999, fecha en que el Ministerio de Desarrollo Industrial y Comercial, sobre la base de la Ley 96/11 de 5 de agosto de 1996 relativa a la normalización, emprendió efectivamente sus actividades de normalización.

2. En los años 2000, 2001 y 2002 se han adoptado y homologado como normas nacionales en nuestro país unas 180 normas alimentarias de la Comisión del Codex Alimentarius. Estas normas afectan a sectores tan diversos como:

- frutas y verduras;
- carne y productos cárnicos;
- pescado y productos del mar;
- leche y productos lácteos;
- servicios de restauración;
- residuos de plaguicidas y residuos de medicamentos veterinarios;
- aditivos alimentarios;
- códigos de prácticas internacionales recomendadas en materia de higiene alimentaria y HACCP.

3. En vista de las dificultades a que hacen frente las empresas del Camerún para aplicar las normas así homologadas y habida cuenta de las exigencias cada vez mayores para la exportación de alimentos a la Unión Europea, el Ministerio de Desarrollo Industrial y Comercial tiene previsto prestar asistencia a las empresas del sector agroalimentario, y en particular a las que se dedican a la exportación, a partir del año 2003, con miras a la aplicación de los mecanismos que permitan respetar las normas de los productos y los sistemas de producción, en particular las buenas prácticas de higiene y el HACCP.

4. Huelga decir que un proyecto de ese tipo requiere una formación intensa (teórica y práctica) del personal encargado de la normalización y de la gestión de la calidad, y de su aplicación en el terreno. El Gobierno del Camerún solicita la organización de un curso de formación teórica y práctica en la AFAQ-ASCERT International S.A., en Francia, para tres directivos del Ministerio de Desarrollo Industrial y Comercial encargados de la normalización y de la gestión de la calidad, sobre los temas siguientes:

./.

- elaboración y aplicación de buenas prácticas de higiene y buenas prácticas de fabricación en una empresa agroalimentaria, de la etapa de producción primaria a la etapa de distribución;
- aplicación del sistema HACCP;
- auditoría para la obtención del certificado HACCP;
- análisis ambiental y aplicación de la norma ISO 14001;
- introducción de un sistema de certificación de empresas sobre la base de las normas ISO 9001, ISO 14001 y HACCP.

5. Este curso tiene por objeto formar al personal que deberá ocuparse de las empresas y prestar asistencia a éstas para mejorar la calidad de sus productos destinados a la exportación. El Gobierno del Camerún solicita ayuda para financiar los gastos relacionados con ese curso.
