

## Suède

La Suède, qui occupe le sud et l'est de la péninsule scandinave, est bordée par la Norvège à l'ouest et par la Finlande au nord-est. En raison de la proximité de l'océan Atlantique et de l'influence du Gulf Stream et des vents d'ouest, son climat est tempéré, bien que sa latitude soit la même que celle du Groenland méridional. Les terres arables et les pâturages représentent 7 % du territoire.

Une proportion croissante de la population (environ 83% aujourd'hui) vit dans les villes, et environ 4% de la population active est employée dans l'agriculture. La Suède se suffit en viande, volailles et produits laitiers. Elle

produit plus de céréales qu'elle n'en consomme, mais demeure importateur net de denrées alimentaires, notamment celles qui, pour des raisons de climat, ne peuvent être produites dans le pays (riz, fruits, légumes, huiles et graisses végétales) et des fourrages. La valeur de ces importations est de l'ordre de 3948 millions de couronnes suédoises par an ; celle des exportations de produits agricoles et de produits des industries alimentaires a atteint environ 4730 millions de couronnes en janvier 1984.

## **Système de gouvernement**

La Suède est une démocratie représentative et parlementaire. Le Roi, chef de l'Etat, n'a que des fonctions honorifiques. Le Parlement (*Riksdag*) compte 349 membres élus au suffrage universel pour trois ans. Le pays est gouverné par le Cabinet, qui est responsable devant le Parlement.

Gouvernement et administration constituent deux fonctions distinctes. Les ministères s'occupent essentiellement de préparer de nouvelles lois, destinées à être soumises au Parlement. Les administrations centrales et les 24 administrations de comtés veillent à l'application de la législation. Les conseils de comtés sont élus au suffrage populaire ; ils peuvent lever des impôts et ont la responsabilité principale de la santé et des soins médicaux. Chaque conseil désigne un comité exécutif. Au niveau suivant, on trouve les communes, au nombre de 284 en 1985. Chacune a un conseil élu au suffrage direct, qui prend les décisions et nomme des commissions chargées de fonctions administratives et exécutives. Chaque commune est tenue de mettre en place certains organismes locaux, y compris une commission de l'environnement et de la santé, qui ont certaines responsabilités déterminées.

## **Législation alimentaire**

En vertu de la loi du 18 juin 1971<sup>100</sup> sur les denrées alimentaires, cadre fondamental de la législation suédoise en la matière, les produits alimentaires offerts en vue de la vente ne peuvent avoir une composition ni d'autres caractéristiques de nature à laisser présumer qu'ils sont dangereux à consommer, infectés ou autrement impropres à la consommation humaine. Seuls peuvent être utilisés les additifs agréés pour chaque denrée. La loi prescrit des règles générales concernant la manipulation des produits alimentaires, afin d'éviter leur contamination ou leur dégradation, ainsi que pour l'étiquetage des aliments préemballés et l'hygiène du personnel et des locaux affectés à l'alimentation. L'Administration nationale de l'alimenta-

---

<sup>100</sup> *Recueil international de législation sanitaire*, 24 : 413-414, 1973 (Loi n° 511 du 18 juin 1971 sur les denrées alimentaires. *Samling av författningar och cirkulär m.m. angående medicinalväsendet*, n° 43, 1971).

tion (*Statens livsmedelverk, SLV*) veille au respect de la loi et des règlements. La loi prévoit des sanctions (amende, voire peine de prison jusqu'à un an, etc.) pour toute infraction à la loi ou aux règlements d'application. D'autres dispositions détaillées ont été édictées dans l'arrêté royal n° 807 du 5 novembre 1971<sup>101</sup> et par la SLV dans diverses ordonnances.

Un certain nombre de règlements d'application importants ont été pris en vertu de la loi sur les denrées alimentaires.

### **Additifs alimentaires**

Un additif alimentaire est soit un produit d'enrichissement destiné à être ajouté à un produit alimentaire pour en accroître la valeur nutritive, soit un produit ou une substance destinés à être ajoutés à une denrée alimentaire pour agir sur sa durée de conservation, sa consistance, sa couleur, sa saveur ou son odeur, à moins que ce produit d'enrichissement ou substance ne soit lui-même un produit alimentaire. Les additifs ne peuvent être employés qu'en vertu d'une autorisation spéciale (système de la "liste positive"). La liste des additifs autorisés, publiée chaque année par la SLV, indique les produits auxquels un additif peut être incorporé et, en règle générale, la quantité d'additif autorisée.

Aux fins d'approbation, il doit être prouvé que la quantité d'additif, dont l'adjonction est suggérée, n'a pas d'effets nocifs sur l'homme, qu'elle est utile au consommateur, ou nécessaire en vue de la manipulation ou de la transformation de l'aliment. Les étiquettes des aliments conditionnés pour la vente au détail doivent porter mention des additifs utilisés.

### **Contaminants alimentaires**

On appelle "substance étrangère" à un produit alimentaire toute substance autre qu'un additif alimentaire qui, ajoutée à ce produit, peut être dangereuse pour la santé, modifier la composition normale du produit ou en altérer les caractéristiques à d'autres égards.

Les matériaux d'emballage et tout matériel utilisé pour la manipulation des produits alimentaires ne doivent pas, en vertu de leur nature, risquer d'exposer ces aliments à des substances étrangères ou à une contamination, ni les rendre impropres à la consommation humaine. Les denrées alimentaires stockées doivent être préservées de tout contact avec des substances dangereuses pour la santé.

### **Étiquetage**

Les aliments préemballés offerts à la vente doivent porter une étiquette mentionnant la nature du produit, sa composition, son poids net ou son

---

<sup>101</sup> *Recueil international de législation sanitaire*, 24 : 414-422, 1973 (Arrêté royal n° 807 du 5 novembre 1971 sur les denrées alimentaires. *Svensk författningssamling*, 3 décembre 1971).

volume à l'emballage, donnant des indications relatives à son stockage et à sa durée de conservation probable, si elle est limitée, et portant enfin le nom et l'adresse du producteur ou de l'établissement qui l'a emballé. En outre, l'Administration nationale de l'alimentation édicte des règlements particuliers, plus détaillés, concernant l'étiquetage des aliments préemballés.

### **Hygiène des travailleurs de l'alimentation**

Avant l'embauche, les travailleurs de l'alimentation (industrie alimentaire, restaurants, magasins d'alimentation, etc.) doivent être médicalement certifiés indemnes de toute maladie ou infection transmissible par l'intermédiaire des aliments qu'ils manipulent. Ils doivent ensuite présenter chaque année une déclaration sanitaire. Sur la base des informations fournies, les examens médicaux jugés nécessaires sont alors pratiqués. Les règles applicables à ces examens médicaux sont fixées d'un commun accord par la SLV et le Conseil national de la santé et de la prévoyance sociale.

### **Locaux affectés à l'alimentation**

Les locaux affectés à l'alimentation doivent être équipés et entretenus de façon que les produits alimentaires n'y soient pas exposés à des substances étrangères, contaminés ou rendus impropres à la consommation humaine. L'Administration nationale de l'alimentation inspecte et agréé les abattoirs, les laiteries, les établissements producteurs d'aliments employant plus de 100 travailleurs, les navires, les wagons de chemin de fer et les aéronefs. Les commissions municipales de santé publique agréent et inspectent tous les autres locaux d'alimentation. L'autorité compétente peut retirer son agrément en cas d'infraction aux conditions prescrites dans l'autorisation d'exploitation. Tous les établissements de vente de produits alimentaires doivent obtenir l'autorisation de la commission municipale de l'environnement et de la santé.

### **Déclaration des maladies d'origine alimentaire**

Certaines maladies d'origine alimentaire doivent être déclarées en vertu de l'arrêté sur les maladies transmissibles<sup>102</sup>. Les autres infections et intoxications d'origine alimentaire doivent être signalées au médecin officiel de comté par tout médecin ou vétérinaire, s'il a des motifs de soupçonner que l'intoxication a été provoquée par des aliments contaminés par des bactéries pathogènes ou des substances étrangères en cours de manipulation commerciale.

---

<sup>102</sup> *Recueil international de législation sanitaire*, 20 : 166-172, 1969 (Arrêté royal n° 234 du 26 avril 1968 sur la lutte contre les maladies transmissibles. *Svensk författningssamling*, n° 231-235, 1968).

### **Règlement des importations**

La réglementation des denrées alimentaires s'applique en principe à tous les produits originaires du pays ou importés.

Toute personne qui importe en Suède des produits alimentaires à titre commercial doit être inscrite au registre de l'Administration nationale de l'alimentation qui prescrit les conditions applicables à l'importation, eu égard à la nature du produit et aux conditions d'hygiène dans le pays d'origine et au cours du transport jusqu'en Suède. La SLV peut exiger que les produits proviennent d'établissements agréés à la suite d'une inspection réalisée par elle, ou sur la base d'informations fiables concernant la réglementation alimentaire, le contrôle des produits alimentaires et les conditions de production dans le pays d'origine.

### **Traitements spéciaux des denrées alimentaires**

Aucun aliment ne doit être traité par rayonnement ionisant sans l'autorisation de la SLV. Le traitement thermique (pasteurisation) du lait et des produits laitiers, destinés à l'alimentation ou à une utilisation pour la production ou la préparation d'aliments, doit se conformer aux directives de la SLV.

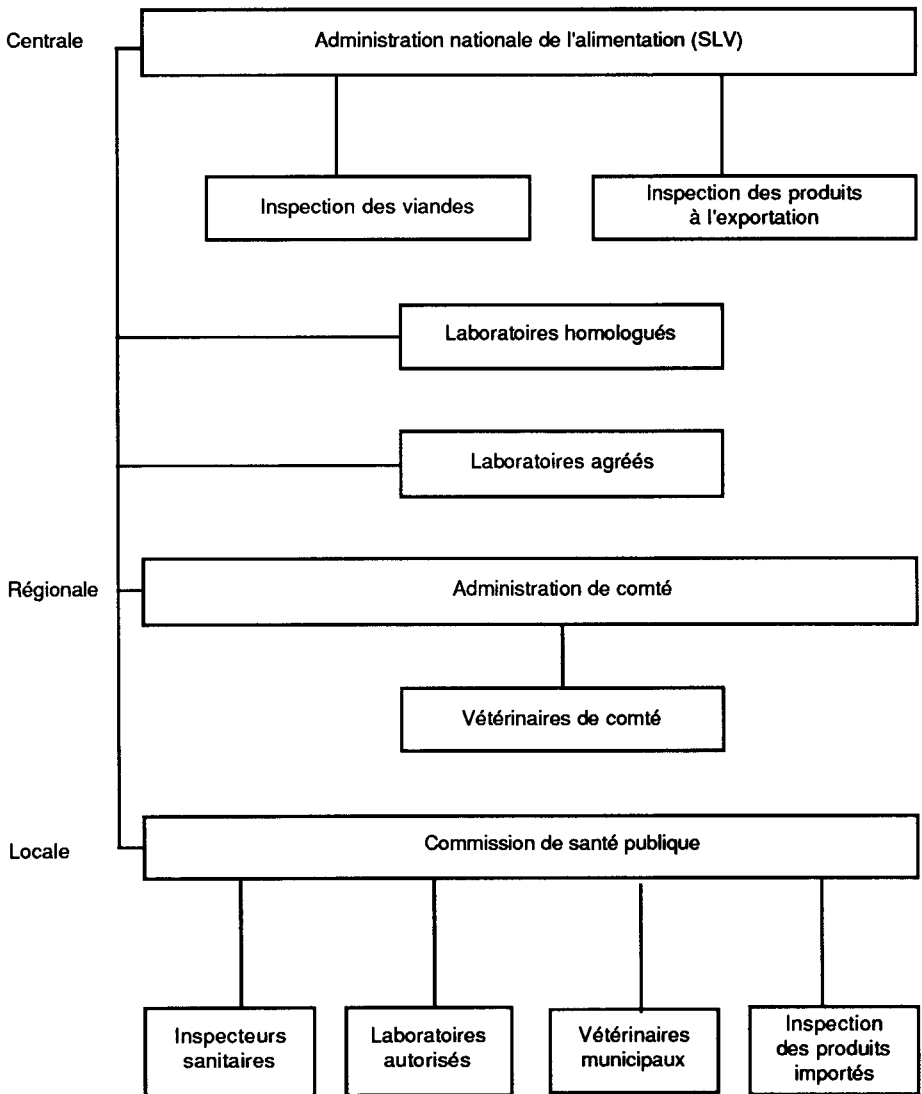
### **Normes alimentaires**

Si cela revêt une importance particulière aux fins de la santé publique ou d'une alimentation rationnelle, ou dans l'intérêt général des consommateurs, la SLV peut prescrire, pour certains types d'aliments, des normes de composition ou de qualité. Jusqu'en 1984, des normes alimentaires ont ainsi été prescrites pour 14 catégories de produits.

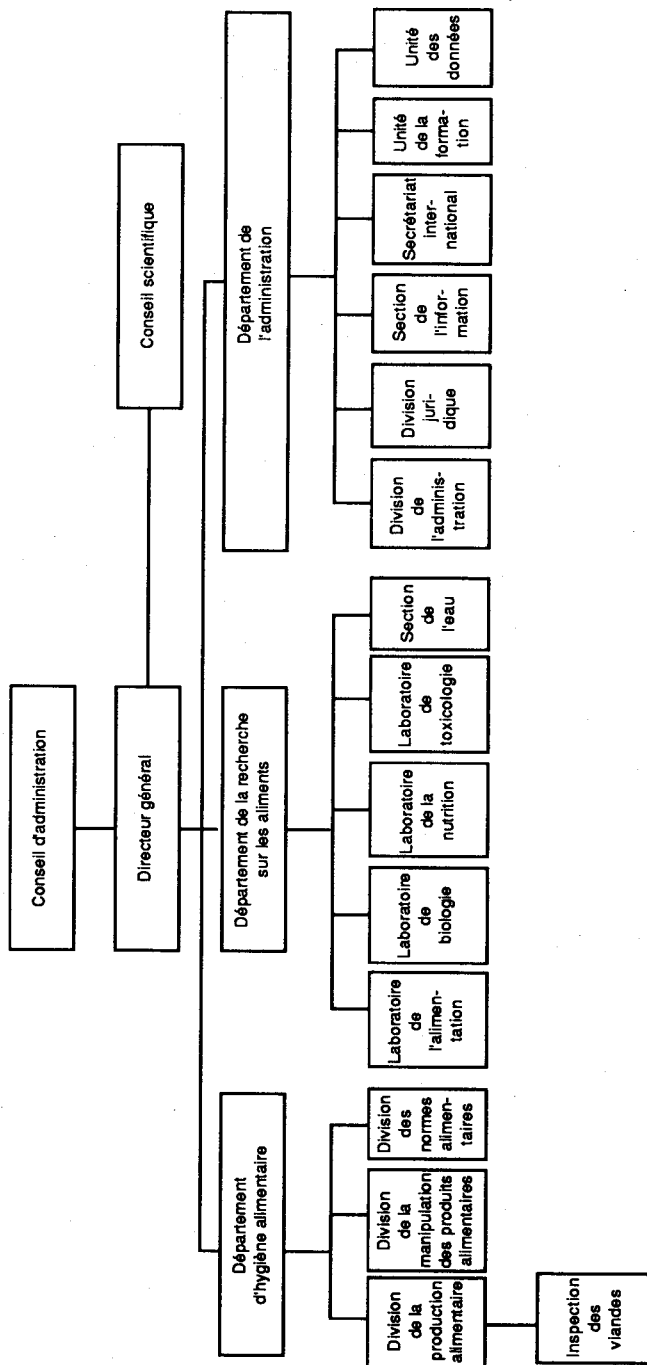
### **Administration du contrôle des denrées alimentaires**

Le Ministère de l'agriculture est chargé de l'administration du contrôle des denrées alimentaires. Il élabore la législation de base, arrête la politique générale et administre la partie budgétaire de ce contrôle. Toutes les autres activités, au niveau de l'administration centrale, sont de la compétence de la SLV qui prend des règlements et doit veiller à les faire respecter. Ainsi, elle dirige et coordonne les activités liées à la sécurité des denrées alimentaires, donne des avis et formule des recommandations sur les questions touchant l'administration, procède à des enquêtes et à des recherches sur la qualité générale, la composition et la valeur nutritive des denrées alimentaires, ainsi que sur la présence et les effets des contaminants et des additifs, et habilite des laboratoires à procéder à l'analyse des produits alimentaires.

Suède - Administration du contrôle  
des denrées alimentaires (SLV) :  
organisation centrale, régionale et locale



Suède - Organigramme de l'Administration nationale de l'alimentation (SLV)



La SLV dispose de cinq laboratoires, employant environ 150 personnes qui contrôlent et homologuent tous les autres laboratoires officiels et agréent les laboratoires privés. Ces laboratoires élaborent des méthodes et procèdent à certaines analyses chimiques complexes, notamment pour la recherche des résidus de pesticides. Rares sont les comtés qui possèdent leurs propres laboratoires. Les communes financent des laboratoires locaux mais peuvent aussi recourir aux laboratoires officiels homologués par la SLV. Il existe actuellement 46 laboratoires homologués et huit laboratoires agréés. Depuis 1983, la SLV a été chargée du contrôle central de l'eau de boisson.

La SLV est dirigée par un conseil composé du directeur général de l'Administration et de onze autres membres représentant le Conseil national de la santé et de la prévoyance sociale, les consommateurs, les syndicats, l'industrie alimentaire, le commerce d'alimentation, les agriculteurs et les employés de la SLV. Un conseil scientifique, composé d'environ 45 spécialistes, est l'organe consultatif auquel la SLV peut faire appel pour résoudre des problèmes particuliers et qui peut aussi attirer l'attention de son conseil sur certaines questions. La SLV est le point de contact en Suède de la Commission FAO/OMS du Codex Alimentarius.

Le Département d'hygiène alimentaire de la SLV se compose de trois divisions.

1. La division de la production alimentaire, qui contrôle les procédés de fabrication, les produits et les locaux de production alimentaire industrielle, règle les questions d'exportation des denrées alimentaires, inspecte les fabriques étrangères qui exportent des produits alimentaires vers la Suède, et supervise l'inspection des viandes dans les abattoirs. Elle traite aussi de questions relatives à l'importation des denrées alimentaires (licences d'importation, etc.).

2. La division de la manipulation des produits alimentaires, essentiellement responsable de tout ce qui touche à la manipulation de ces produits hors de la chaîne de transformation industrielle (transport, distribution, stockage, locaux de vente, y compris tous les types d'établissements de restauration). Cette division s'occupe aussi du contrôle sanitaire des travailleurs de l'alimentation.

3. La division des normes alimentaires, qui a compétence pour les questions de normalisation et pour tout ce qui touche à la composition et à la qualité des produits, pour les additifs alimentaires, les substances étrangères présentes dans les aliments, l'étiquetage et les matériaux d'emballage.

La SLV est dotée d'un Département de la recherche alimentaire se composant de cinq laboratoires.

1. Le laboratoire de l'alimentation procède à des analyses chimiques en vue de la recherche des contaminants et additifs et de la détermination des composantes naturelles des aliments ; il élabore des méthodes d'analyse et juge de leur qualité.

2. Le laboratoire de biologie enquête sur la présence et la propagation des micro-organismes dans les aliments, analyse les contaminants naturels,

élabore et essaie des méthodes nouvelles d'analyse systématique des moisissures, levures et bactéries dans les aliments, enfin arrête les critères microbiologiques de la qualité des aliments.

3. Le laboratoire de la nutrition effectue les analyses chimiques, microbiologiques et biologiques concernant la valeur nutritive et la teneur vitaminique des aliments, des produits pharmaceutiques et des aliments pour animaux. Il étudie aussi la consommation alimentaire des divers groupes de population et élabore des matériels d'information sur la valeur nutritive des aliments.

4. Le laboratoire de toxicologie évalue la toxicité des contaminants et additifs et procède à des recherches de toxicologie alimentaire ; il a élaboré un système informatisé d'enregistrement des additifs présents dans les denrées alimentaires vendues en Suède.

5. La section de l'eau contrôle la qualité de l'eau de boisson.

Le Département de l'administration de la SLV se compose de six divisions.

1. La division administrative est chargée de la planification économique et de la coordination, de l'administration du personnel, et des plans à appliquer en cas de catastrophe nationale.

2. La division juridique a la charge d'élaborer des textes dans le cadre de la loi sur les denrées alimentaires, ainsi que d'interpréter la législation alimentaire suédoise ; elle connaît aussi des recours intentés contre les décisions prises en vertu de ces dispositions.

3. L'unité de l'information diffuse certaines informations auprès du grand public ; elle publie la revue de la SLV, *Var föda* (Notre alimentation).

4. Le secrétariat international est notamment chargé de questions relatives au Codex Alimentarius.

5. L'unité de la formation.

6. L'unité des données.

Le contrôle de la sécurité des produits alimentaires est assuré, sur le plan régional, par les 24 conseils de comté et, à l'échelon local, par les commissions de santé publique des 284 communes. Leurs fonctionnaires ont accès aux locaux affectés à l'alimentation et à tous autres lieux où se trouvent des denrées alimentaires, afin de les inspecter et de prélever des échantillons ; ils peuvent requérir toute information et tout document nécessaire à leur activité. Le coût des prélèvements et de l'analyse des échantillons est à la charge du producteur ou du vendeur des produits, selon un système institué par la SLV.

Les inspecteurs de comté doivent agréer les véhicules utilisés pour le commerce ou la livraison des denrées alimentaires. Les commissions municipales de santé publique agréent les locaux d'alimentation qui ne relèvent pas de la compétence de la SLV ou de l'administration de comté. Les recours contre les décisions des commissions de santé publique doivent être portés devant les administrations des comtés, et l'on peut faire appel des décisions de ces dernières devant la Cour d'appel administrative.

**Directives, codes d'usages et normes consultatives**

La SLV publie des directives et des avis en vue d'accroître la sécurité des denrées alimentaires et d'assurer l'application uniforme de la législation, en collaboration souvent avec d'autres autorités telles que le Conseil national de la santé et de la prévoyance sociale, le Conseil de protection de l'environnement, le Conseil de l'agriculture et le Conseil des politiques de consommation, etc. On étudie la mise en œuvre de normes et directives internationales, comme celles de la Commission du Codex Alimentarius.

**Formation du personnel**

L'Administration nationale de l'alimentation organise à différents niveaux un enseignement concernant le contrôle des produits alimentaires, ainsi que des cours réguliers de recyclage pour divers personnels employés aux contrôles alimentaires, par exemple les vétérinaires, les médecins, les microbiologistes, les chimistes, les inspecteurs de santé publique et différentes catégories de personnels du cadre intermédiaire tels que les techniciens de laboratoire, etc.

**Adresses**

Ministère de la santé et des  
affaires sociales  
103 33 Stockholm

Tél. (08) 763 10 00

Conseil national de la santé et de  
la prévoyance sociale  
Linnégatan 87  
106 30 Stockholm

Tél. (08) 783 30 00

Ministère de l'agriculture  
103 33 Stockholm

Tél. (07) 763 10 00

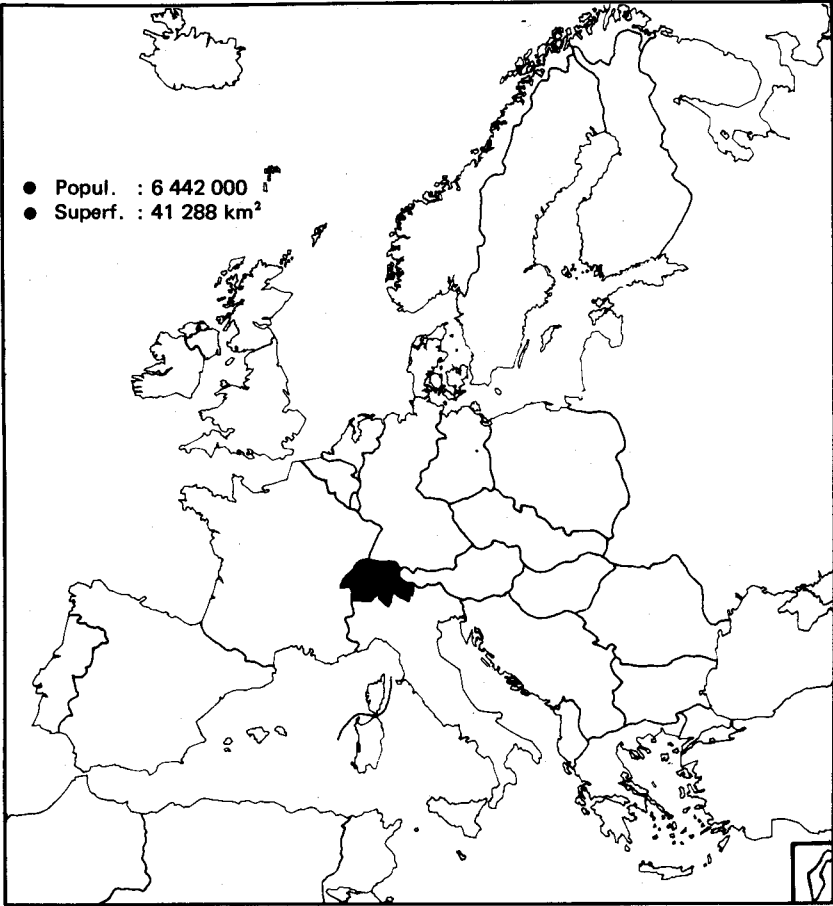
Administration nationale de  
l'alimentation (SLV)  
Boîte postale 622  
751 26 Uppsala

Tél. (018) 17 55 00

*Point de contact Codex*

Administration nationale de  
l'alimentation (SLV)  
Point de contact du Codex Alimen-  
tarius  
Boîte postale 622  
751 26 Uppsala

Tél. (018) 17 55 00



## Suisse

La Suisse, située au cœur de l'Europe, est entourée au nord par la République fédérale d'Allemagne, à l'est par l'Autriche et le Liechtenstein, au sud par l'Italie et à l'ouest par la France. Son climat est tempéré dans l'ensemble, mais présente d'importantes et soudaines variations dues à des différences d'altitude, d'exposition et de gradient thermométrique.

Ses principales productions agricoles sont les pommes de terre, le blé, l'orge, les pommes et les poires ; le pays importe plus de produits alimentaires qu'il n'en exporte.

## **Système de gouvernement**

La Suisse est une république fédérale qui se compose de 26 cantons et demi-cantons subdivisés en 3034 communes. Le pouvoir législatif est exercé par un Parlement fédéral composé de deux chambres : le Conseil des Etats, où siègent les représentants des cantons et demi-cantons, et le Conseil national, élu par le peuple au suffrage direct. Le Parlement élit en son sein le Conseil fédéral, et celui-ci choisit le président, qui exerce ses fonctions pendant un an. C'est le Conseil fédéral qui détient le pouvoir exécutif.

Bien que le pouvoir, au niveau national, soit exercé par les autorités fédérales, les cantons conservent une autonomie considérable. Chaque canton a sa propre constitution écrite, son gouvernement et son parlement. Dans la plupart des communes, les citoyens peuvent participer directement à l'administration communale grâce à des réunions périodiques de l'Assemblée des électeurs, organe suprême de la commune. Dans les communes et municipalités fortement peuplées, l'assemblée communale est remplacée par un conseil élu.

## **Législation alimentaire**

La législation de base en matière alimentaire est la loi fédérale du 8 décembre 1905, qui traite du commerce des denrées alimentaires, des objets ménagers et des autres produits de consommation. Cette loi donne au Conseil fédéral le pouvoir de légiférer en matière de protection de la santé publique et de répression des fraudes. En conséquence, le Conseil fédéral a promulgué des ordonnances concernant les denrées alimentaires en général, les produits de consommation, les viandes et les produits carnés. La législation suisse est également applicable au Liechtenstein.

Le gouvernement fédéral supervise l'application de la législation, mais son application pratique relève des cantons et de leurs fonctionnaires. Quant au contrôle fédéral des produits alimentaires aux frontières, il est assuré par les douanes et par le service vétérinaire de frontière.

L'ordonnance du 26 mai 1936<sup>103</sup> sur le commerce des denrées alimentaires et de consommation reste en vigueur, mais a été amendée à plusieurs reprises. Elle traite, entre autres, de la déclaration des ingrédients et additifs, de l'étiquetage et de la publicité des produits.

Les viandes et les produits carnés font l'objet d'un autre texte, l'ordonnance fédérale du 11 octobre 1957<sup>104</sup>, qui a, elle aussi, été modifiée

---

<sup>103</sup> *Bulletin de l'Office international d'hygiène publique*, 29 : 12 (1937).

<sup>104</sup> *Recueil international de législation sanitaire*, 9 : 839-867, 1958 (Ordonnance fédérale du 11 octobre 1957 sur le contrôle des viandes. *Sammlung der eidgenössischen Gesetze*, n° 47, 1957).

plusieurs fois. L'ordonnance traite des viandes et des produits carnés, des locaux, installations et véhicules utilisés et du personnel employé ; elle comprend aussi des dispositions concernant l'abattage, l'inspection des viandes, leur manipulation et la fabrication des produits carnés. La modification la plus récente remonte au 10 août 1973<sup>105</sup>.

### **Administration du contrôle des denrées alimentaires**

Les responsabilités fédérales en matière de contrôle des denrées alimentaires sont confiées à l'Office fédéral de la santé publique, Département fédéral de l'intérieur.

L'administration sanitaire cantonale dépend de l'un des départements du Conseil d'Etat et comprend divers services administratifs et techniques, notamment le contrôle des denrées alimentaires et le service d'hygiène de l'environnement. Chaque canton emploie un médecin, un vétérinaire et un ou plusieurs chimistes. En outre, des médecins administrateurs de district sont responsables de groupes de communes. Ce sont les communes qui constituent l'autorité locale en matière de santé, et les plus importantes d'entre elles ont organisé leurs services de santé sur les mêmes bases que les cantons.

Selon l'ordonnance du 26 mai 1936, les autorités cantonales chargées de superviser le commerce des denrées alimentaires, les chimistes cantonaux et municipaux et les inspecteurs et experts cantonaux et régionaux peuvent procéder à toutes enquêtes, recherches et inspections nécessaires concernant les marchandises mises en vente dans leur circonscription. Les qualifications exigées de ces fonctionnaires sont prescrites par le gouvernement fédéral. Le droit général d'inspection s'applique non seulement aux locaux utilisés pour la fabrication et la vente de produits alimentaires, mais aussi aux locaux de restauration tels qu'hôtels, cafés et restaurants, aux locaux publics et privés tels qu'hôpitaux, écoles et maisons particulières, aux véhicules de transport, aux entrepôts, aux ports, etc. Les fonctionnaires sont également habilités à vérifier l'état des lieux de travail, des appareils et ustensiles utilisés pour la fabrication, la production, la manipulation, la conservation et la vente des denrées alimentaires.

Chaque canton dispose d'un laboratoire d'analyses chimiques, physiques et bactériologiques des aliments. Il arrive que plusieurs cantons partagent un même laboratoire. En outre, les agglomérations importantes peuvent, sous réserve du consentement de l'administration cantonale, créer et entretenir leurs propres laboratoires. La Principauté du Liechtenstein a son propre service d'inspection des denrées alimentaires, mais fait effectuer les analyses par le Laboratoire cantonal de Saint-Gall en Suisse.

---

<sup>105</sup> *Recueil international de législation sanitaire*, 25 : 488, 1974 (Ordonnance fédérale sur le contrôle des viandes. Amendement du 10 août 1973. *Recueil des lois fédérales*, n° 32, 1973).

### *Les services de contrôle de la sécurité des denrées alimentaires*

Le contrôle cantonal des produits alimentaires procède en grande partie par prélèvement d'échantillons. Les échantillons ne sont pas payés, mais si le produit examiné s'avère satisfaisant, le propriétaire peut demander le remboursement de l'échantillon. Les échantillons sont envoyés pour analyse au laboratoire cantonal.

Lorsque les aliments se révèlent impropres à la consommation, et notamment lorsqu'il est prouvé qu'ils sont dangereux pour la santé, adul­térés ou falsifiés, ils peuvent être saisis par les autorités cantonales ; ils sont ensuite confisqués ou détruits. Les installations ou les ustensiles défectueux peuvent également être saisis.

L'ordonnance de 1936 habilite les cantons à édicter des règlements sur le commerce itinérant des denrées alimentaires, afin de garantir un niveau satisfaisant d'hygiène et de qualité. Elle exige également des producteurs qui travaillent exclusivement pour l'exportation qu'ils soient titulaires d'une licence spéciale de production d'articles non conformes en tous points à la législation suisse.

L'exécution des dispositions de l'ordonnance de 1957 sur l'inspection des viandes incombe aux cantons, aux vétérinaires cantonaux, aux autorités sanitaires locales, ainsi qu'aux inspecteurs des viandes et à leurs représentants. Dans l'accomplissement de leurs tâches, ces fonctionnaires agissent en tant qu'officiers de police judiciaire.

L'Office vétérinaire fédéral est chargé de veiller à l'uniformité des pratiques d'inspection des viandes et de donner des instructions techniques. Des instructions ont ainsi été émises concernant entre autres la formation, les obligations et les pouvoirs des inspecteurs des viandes, l'inspection proprement dite, et les jugements à porter. Les vétérinaires cantonaux sont chargés de veiller à l'application de l'ordonnance.

Les autorités sanitaires locales ont la charge de faire appliquer l'ordonnance et de contrôler le commerce des viandes et des produits carnés. Si des vétérinaires sont disponibles sur place, ils doivent procéder à l'inspection des viandes ; sinon, cette inspection peut être confiée à des inspecteurs agréés par le canton.

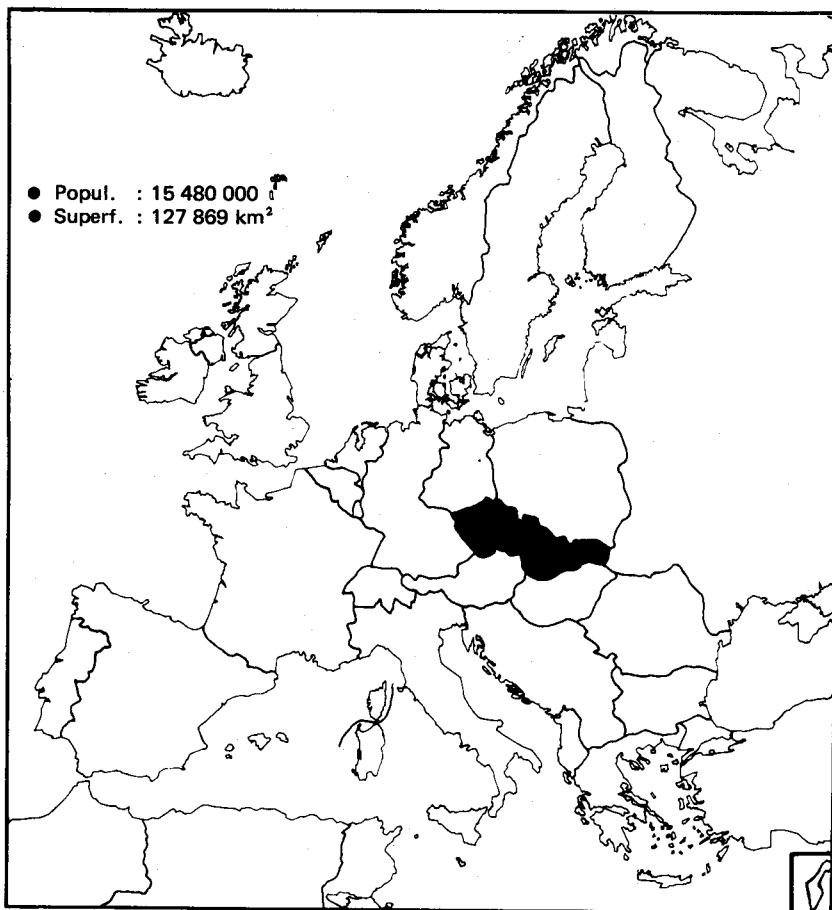
#### **Adresses**

Office fédéral de la santé publique  
Division du contrôle des denrées  
alimentaires  
Case postale 2644  
CH-3001 Berne

Office vétérinaire fédéral  
Schwarzenburgstrasse 161  
CH-3097 Liebfeld

#### *Point de contact Codex*

Comité national suisse du Codex  
Alimentarius  
Office fédéral de la santé publique  
Haslerstrasse 16  
CH-3001 Berne



# Tchécoslovaquie

La Tchécoslovaquie a des frontières communes avec la République démocratique allemande et la Pologne au nord, la République fédérale d'Allemagne à l'ouest, l'Autriche et la Hongrie au sud, et l'URSS à l'est. Son climat est continental, avec des étés chauds et des hivers froids. Sa température moyenne est de 9 °C.

## Système de gouvernement

La Tchécoslovaquie est un Etat fédéral composé de deux républiques, les Républiques socialistes tchèque et slovaque, dotées chacune de son propre

gouvernement. L'organe suprême de l'Etat fédéral est l'Assemblée fédérale, composée de deux chambres : la Chambre du Peuple et la Chambre des Nations. Chacune des deux républiques a son Parlement ou Conseil national, élu, qui détient les pouvoirs en toutes matières sauf les affaires étrangères, la défense, le commerce extérieur, les transports et les communications.

Les républiques sont divisées en régions et arrondissements, administrés par des conseils populaires, et subdivisées en quelque 10 000 communes dont plus de 8000 comptent moins de 1000 habitants.

## **Législation alimentaire**

La loi n° 20 du 17 mars 1966<sup>106</sup> énonce les principes généraux à respecter en République socialiste de Tchécoslovaquie en vue de protéger la santé publique et, de façon générale, les mesures à prendre pour créer et maintenir des conditions saines de vie et de travail, y compris les mesures destinées à préserver la sécurité des denrées alimentaires. La loi prescrit la constitution d'un service de santé unifié et la prestation de services par a) les établissements du service d'hygiène et b) les établissements de médecine curative et préventive. Les mesures spéciales d'hygiène et de lutte contre les épidémies sont du ressort des centres d'hygiène. Une loi de 1952 prescrivait la création de centres d'épidémiologie au niveau de l'arrondissement, mais elle a été abrogée par la loi n° 20.

La loi n° 20 prévoit la nomination dans chacune des Républiques tchèque et slovaque d'un hygiéniste principal responsable de l'ensemble des services d'hygiène. La loi prescrit aussi la mise en place d'hygiénistes d'arrondissement et de région.

Des arrêtés concernant les centres d'hygiène ont été pris par le ministre de la santé de la République socialiste tchèque, le 18 novembre 1974 (Arrêté n° 121)<sup>107</sup> et par celui de la République socialiste slovaque, le 25 février 1975 (Arrêté n° 19, au libellé identique à celui de l'arrêté n° 121). Ces arrêtés précisent en détail l'organisation et les fonctions des centres d'hygiène.

---

<sup>106</sup> *Recueil international de législation sanitaire*, 18 : 142-208, 1967 (Loi n° 20 du 17 mars 1966 sur la protection de la santé publique. *Sbirka zákonu Československé socialistické republiky*, n° 7, 1966).

<sup>107</sup> *Recueil international de législation sanitaire*, 26 : 942-954, 1975 (Arrêté n° 121 du ministre de la santé de la République socialiste tchèque, du 18 novembre 1974, sur le système des établissements sanitaires. *Sbirka zákonu Československé socialistické republiky*, n° 22, 1974).

L'arrêté n° 45 du 13 juin 1966<sup>108</sup> inclut dans la notion de "conditions saines de vie" une alimentation saine et hygiénique, et spécifie les mesures nécessaires pour réaliser ces conditions. Les denrées alimentaires doivent être inoffensives et présenter les caractéristiques biologiques voulues. Elles doivent ne présenter aucune déficience d'ordre sanitaire et doivent posséder la valeur biologique requise, ne pas être répugnantes et doivent satisfaire aux dispositions de l'arrêté et aux autres règles prescrites par l'hygiéniste principal des Républiques tchèque et slovaque. Les denrées alimentaires doivent en outre satisfaire aux règles d'hygiène et autres normes techniques.

L'hygiéniste principal promulgue à l'occasion des directives d'hygiène et d'épidémiologie, par exemple la directive n° 50/1978 sur la présence de substances étrangères dans les denrées alimentaires, la directive n° 49/1978 sur les matières plastiques ou objets en contact avec les aliments, et la directive n° 25/1961 sur le contrôle de la production et de la distribution des denrées alimentaires et les méthodes de prélèvement.

L'arrêté n° 45 oblige les travailleurs qui sont en contact direct avec des denrées alimentaires appelées à une large distribution, ou avec des articles entrant en contact direct avec ces produits, à contribuer activement à l'établissement et au maintien des conditions d'hygiène nécessaires. Les articles en contact direct ou indirect avec des denrées alimentaires en cours d'utilisation normale doivent être inoffensifs pour la santé.

L'arrêté prescrit que les médecins de santé publique, les médecins des centres sanitaires d'entreprise et les médecins d'établissements de santé ont la charge de veiller sur les conditions d'hygiène dans les magasins d'alimentation et établissements de restauration.

L'arrêté n° 46 du 14 juin 1966<sup>109</sup>, modifié par l'arrêté n° 17 du 16 février 1973, a pour objectif la lutte contre les maladies transmissibles. La méthodologie, adoptée le 24 avril 1974<sup>110</sup> par le Ministère de la santé de la République socialiste tchèque, a pour but d'assurer la mise en œuvre unifiée de l'arrêté de 1966. Le 13 septembre 1984, un nouvel arrêté (n° 91)

---

<sup>108</sup> *Recueil international de législation sanitaire*, 18 : 397-412, 1967 (Arrêté n° 45 du 13 juin 1966 du ministre de la santé, relatif à l'établissement et au maintien de conditions saines de vie. *Sbirka zákonu Československé socialistické republiky*, n° 17, 1966).

<sup>109</sup> *Recueil international de législation sanitaire*, 18 : 412-442, 1967 (Arrêté n° 46 du 14 juin 1966, du ministre de la santé et du ministre de la justice concernant les mesures de lutte contre les maladies transmissibles. *Sbirka zákonu Československé republiky*, n° 17, 1966).

<sup>110</sup> *Recueil international de législation sanitaire*, 26 : 749-754, 1975 (Mesures méthodologiques du 24 avril 1974 portant application de l'arrêté sur les mesures de lutte contre les maladies transmissibles. *Věstník Ministerstva Zdravotnictví České socialistické republiky*, nos 12-13, 1974).

était promulgué. Il stipule les dispositions applicables à la lutte contre les maladies transmissibles et régleme les procédures obligatoires pour les personnes exerçant des occupations essentielles du point de vue épidémiologique et notamment les travailleurs de l'industrie alimentaire.

Ceux-ci sont tenus de se soumettre à un examen médical avant l'embauche. Cette règle s'applique aux travailleurs de toutes les branches de la production, du stockage et de la vente des produits alimentaires, de la restauration et des activités relatives à la production, à la distribution et à la vente à grande échelle de denrées alimentaires, ainsi qu'aux personnes affectées à la traite des vaches, au ramassage et au transport du lait, et à toutes les autres personnes qui entrent en contact direct avec des aliments. Cet examen approfondi comporte une partie clinique, et l'anamnèse est également étudiée, notamment du point de vue des antécédents de tuberculose.

Les travailleurs doivent aussi se soumettre à des examens médicaux s'ils sont affectés par une maladie diarrhéique, purulente, fébrile ou transmissible, s'ils sont soupçonnés d'avoir contracté une maladie transmissible ou si une maladie diarrhéique se produit sur leur lieu de travail ou dans leur ménage. Ils sont aussi tenus de satisfaire à un examen si les services d'hygiène ou leur médecin traitant en décident ainsi.

Toutes ces personnes doivent détenir un certificat attestant leur bonne santé, le fait qu'elles sont aptes à travailler dans l'industrie alimentaire et, simultanément, qu'elles ont un minimum de connaissances d'hygiène. Ces certificats sont déposés auprès du chef de l'établissement, puis chaque travailleur est tenu de conserver son propre certificat. Si, lors d'une inspection d'hygiène des locaux, un travailleur révèle des faiblesses quant à l'observation d'un minimum d'hygiène, les services d'hygiène ont le droit de retirer le certificat de ce travailleur qui ne lui sera retourné qu'après un nouvel examen devant une commission qualifiée. Faute de détenir le certificat, aucun travailleur n'est autorisé à s'acquitter des fonctions pour lesquelles le certificat a été attribué.

## **Administration du contrôle des produits alimentaires**

Chacune des deux républiques fédérales a son propre Ministère de la santé, responsable des services de santé et d'hygiène ; l'hygiéniste principal de chacune des républiques tchèque et slovaque exerce toutefois la supervision des actions destinées à créer et maintenir des conditions de vie saines.

Les services de santé sont décentralisés. Les conseils populaires de région et d'arrondissement sont chargés de l'exécution des dispositions de la loi et de la protection de la santé publique en général. Ils sont responsables des centres d'hygiène régionaux et d'arrondissement et de leur personnel. Dans la pratique cependant, les services de santé régionaux sont placés sous la tutelle du Comité national de la région et de sa commission

de santé qui a des pouvoirs d'exécution, de consultation et de direction, tandis que les tâches administratives relèvent d'un département de la santé, dirigé par un médecin. L'établissement régional de santé est subordonné au Comité national de la région ; il contribue à la mise en œuvre des directives du ministère et offre des services hautement spécialisés qui ne sont pas assurés au niveau de l'arrondissement : facultés de médecine, hôpitaux régionaux, écoles de formation d'auxiliaires de santé, centres régionaux d'hygiène et grands établissements spécialisés. Les arrondissements ont une organisation administrative similaire avec un comité national d'arrondissement et un institut national de santé d'arrondissement.

Les services d'hygiène de chacune des deux républiques sont dirigés par un médecin hygiéniste principal et emploient des hygiénistes nommés par les comités nationaux d'arrondissement et de région. Sur le plan pratique, le travail est effectué par le personnel des centres d'hygiène et d'épidémiologie des régions et des arrondissements, qui sont équipés de laboratoires et subdivisés en sections spécialisées dans l'hygiène des collectivités, l'hygiène alimentaire, l'hygiène du travail, l'hygiène scolaire et l'épidémiologie. La capitale, Prague, a son propre centre d'hygiène, qui a le statut de centre régional, et ses arrondissements ont chacun leur centre d'hygiène de district. Trois autres grandes villes ont des centres d'hygiène municipaux.

Les centres d'hygiène d'arrondissement procèdent à des travaux de recherche sur le terrain, à des travaux de laboratoire et à d'autres études spécialisées. Ils sont divisés en trois catégories, suivant leur importance et leur équipement. Les centres de catégorie I ont des départements d'hygiène et d'épidémiologie, mais pas de laboratoire. Les centres de catégorie II ont, en général, une division d'hygiène et une division de lutte contre les épidémies, subdivisées en un certain nombre de départements. Enfin, les centres d'hygiène d'arrondissement de catégorie III ont, en général, une division d'hygiène, une division d'hygiène et de médecine du travail, une division de lutte contre les épidémies et une division de microbiologie, qui sont subdivisées en plusieurs départements.

Les centres d'hygiène de région effectuent des travaux très spécialisés que ne peuvent réaliser les centres de district, et ils donnent à ces derniers des directives techniques ; les centres d'hygiène de région assurent aussi la formation continue des personnels de santé. Ils se composent : *a)* d'une division d'hygiène, dont les départements s'occupent d'hygiène générale et d'hygiène des collectivités, des denrées alimentaires et de consommation, des enfants et adolescents, et des laboratoires ; *b)* d'une division d'hygiène et de médecine du travail ; *c)* d'une division de lutte contre les épidémies, subdivisée en un département de lutte antiépidémique et un département de désinfection, désinfestation et dératisation ; *d)* d'une division de microbiologie ; et *e)* d'une division de documentation, desservant l'ensemble des services.

A côté des services d'hygiène qui veillent à la sécurité des denrées alimentaires en général, les services vétérinaires contrôlent les aliments d'origine animale.

*Les services de contrôle de la sécurité des denrées alimentaires*

**Adresses**

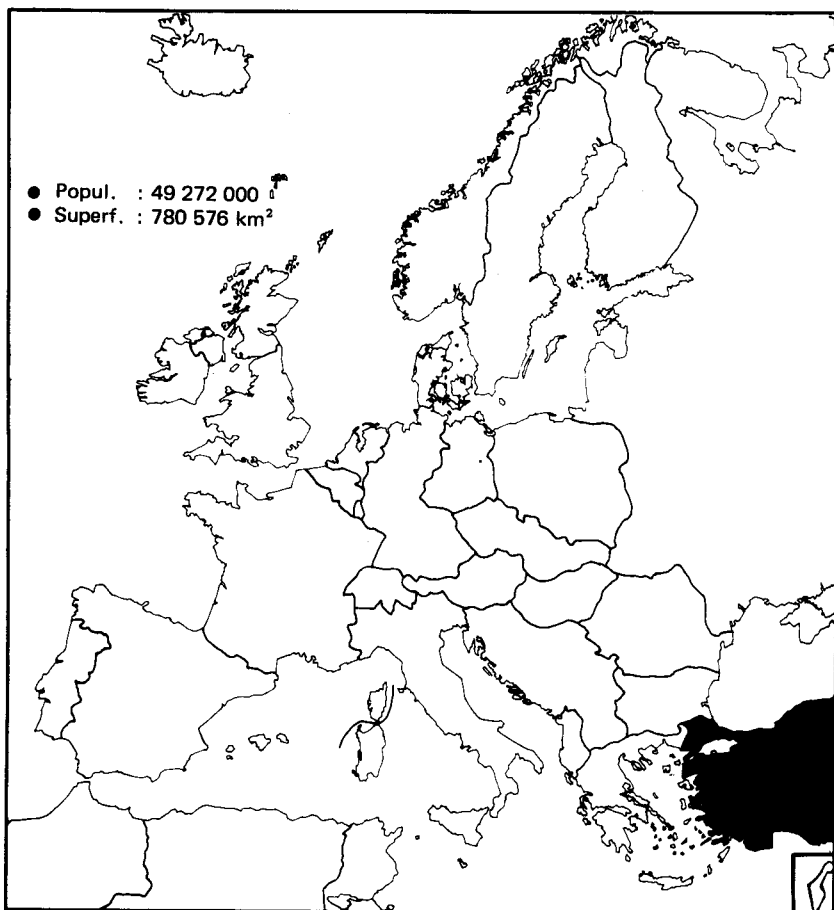
Ministère de la santé de la  
République socialiste tchèque  
Trida Wilhelma Piecka 98  
12037 Prague 10 - Vinohrady

Ministère fédéral de l'agriculture  
et de l'alimentation  
Tesnov 17  
11006 Prague 1

Ministère de la santé de la  
République socialiste slovaque  
Československej Armady 6  
88305 Bratislava

*Point de contact Codex*

Comité national tchécoslovaque  
du Codex Alimentarius  
Service international  
Ministère fédéral de l'agriculture  
et de l'alimentation  
Tesnov 17  
11006 Prague 1



## Turquie

Une partie de la Turquie est située en Europe (Thrace) et une autre en Asie (Anatolie) ; ces deux parties sont séparées par le Bosphore, la mer de Marmara et les Dardanelles qui relient la mer Noire à la Méditerranée ; la Turquie d'Asie, la plus étendue, touche à l'Irak et à l'URSS à l'est, et à l'Irak, à la Syrie et à la Méditerranée au sud. La partie européenne a pour voisines la Bulgarie et la Grèce. En Turquie d'Asie, le climat de l'intérieur est fait d'extrêmes. Sur la côte méditerranéenne, le temps est plus équilibré, avec des hivers doux et des étés chauds.

L'agriculture est le principal secteur de l'économie turque.

## **Système de gouvernement**

La Turquie est une république démocratique. Le pouvoir législatif appartient à la Haute Assemblée nationale, organisme bicaméral composé d'un Sénat et d'une Assemblée. Le président désigne le Premier ministre qui choisit le Conseil des ministres.

Sur le plan administratif, le pays est divisé en 67 provinces (*vilayet*), subdivisées en 572 districts (*kaza*) et environ 1800 municipalités ou communes.

## **Législation alimentaire**

La législation alimentaire se compose d'un certain nombre de lois dont l'application relève de trois ministères différents : la loi n° 1593 de 1930, relative à la santé publique<sup>111</sup>, qui est de la compétence du Ministère de la santé et de l'aide sociale, une loi de protection de la santé des animaux, relevant du Ministère de l'agriculture, des forêts et des affaires rurales, enfin une loi relative aux fraudes commerciales, qui relève du Ministère du commerce. En outre, le Ministère de l'industrie et de la technologie a la charge de la normalisation qualitative des produits agro-industriels.

Les principaux règlements, pris en vertu de la loi n° 1593, fixent notamment des normes minimales d'hygiène et de qualité pour tous les produits alimentaires. L'Institut de normalisation élabore des normes diverses et les ministères en assurent l'application. Le Ministère de l'agriculture, des forêts et des affaires rurales et le Ministère de l'industrie et de la technologie ont promulgué des règlements concernant l'hygiène de la viande et un système de marquage par qualité. Les règlements du Ministère de la santé et de l'aide sociale fixent des normes minimales pour les produits destinés à la consommation intérieure ; les normes de l'Institut de normalisation, concernant les produits exportés, sont plus rigoureuses.

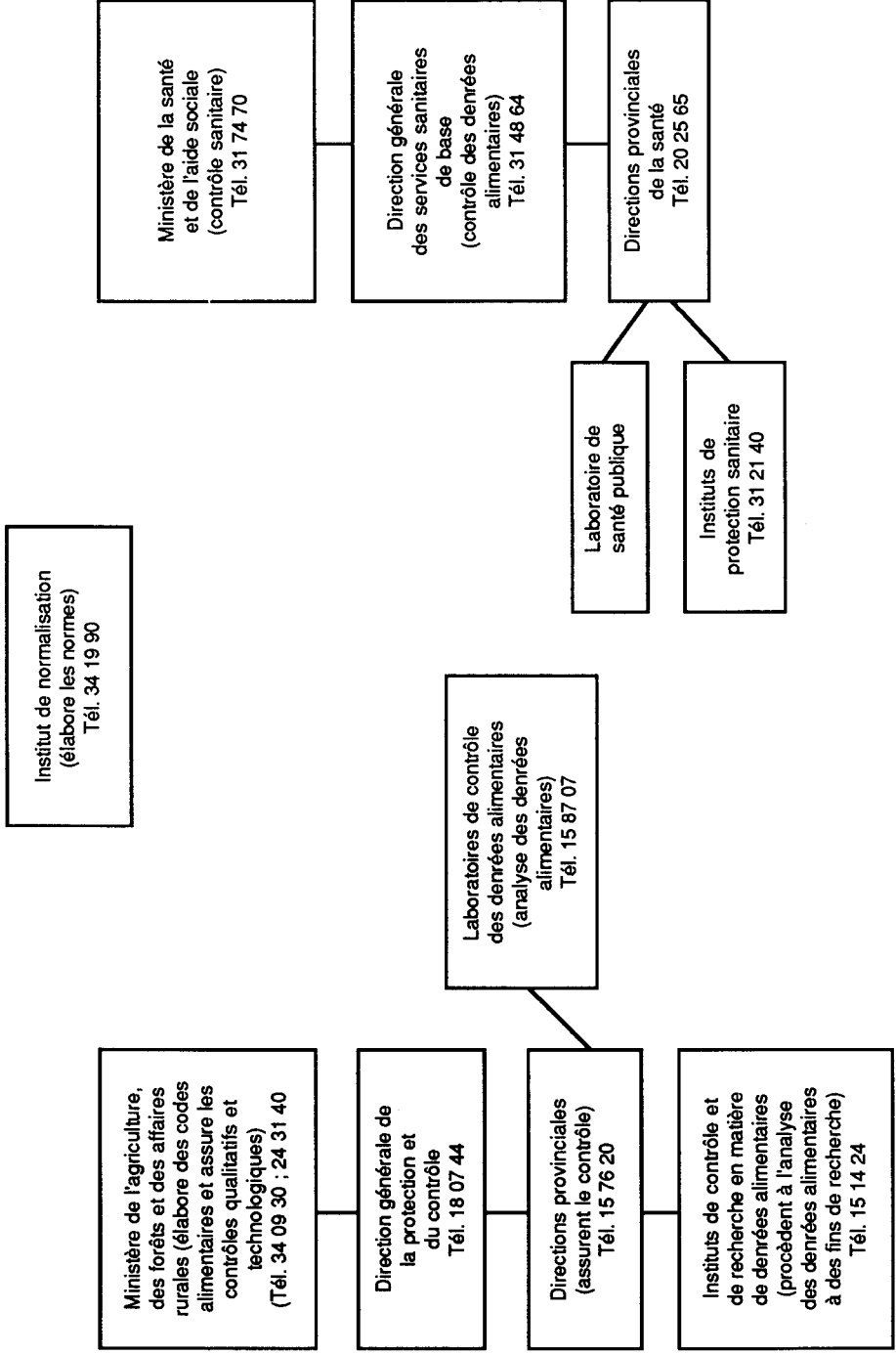
## **Administration du contrôle des denrées alimentaires**

En vertu de la loi n° 1593, le Ministère de la santé et de l'aide sociale a la responsabilité du contrôle des denrées alimentaires. Les municipalités procèdent à ces contrôles dans leur juridiction ; ailleurs, les contrôles sont effectués par des fonctionnaires du Ministère de la santé et de l'aide sociale. Le Ministère a créé 6 instituts d'hygiène, 48 laboratoires de santé publique et 150 sections de contrôle entérobactériologique, qui font partie du réseau de services de médecine préventive et jouent un grand rôle dans les domaines de la santé publique et de la nutrition.

---

<sup>111</sup> *Bulletin de l'Office international d'hygiène publique*, 23 : 575 (1931).

Turquie - Administration du contrôle des denrées alimentaires



En 1979, le gouvernement de la Turquie et le Programme des Nations Unies pour le développement (PNUD) entreprenaient la réalisation d'un projet de renforcement des services de contrôle alimentaire du Ministère de la santé et de l'aide sociale. L'OMS, chargée de l'exécution du projet, a collaboré pendant trois ans avec le Ministère afin d'améliorer l'organisation et l'efficacité technique des services de contrôle alimentaire.

Le Ministère de l'agriculture, des forêts et des affaires rurales comprend trois directions générales, de l'alimentation, des questions vétérinaires, et de la protection des végétaux et de la quarantaine agricole qui, toutes, interviennent dans le contrôle des denrées alimentaires. La Direction générale de l'alimentation a été constituée en 1971 pour recenser les niveaux de production et de consommation alimentaires et organiser le stockage des produits. Elle a créé des laboratoires de contrôle alimentaire dotés d'un personnel technique multidisciplinaire. Elle assure l'exécution des dispositions de la loi n° 1705 et de la loi n° 3018 pour le compte du Ministère du commerce et du Ministère de l'industrie et de la technologie, et arrête des normes qualitatives applicables aux denrées alimentaires, dont 29 sont en vigueur à ce jour. La Direction générale de l'alimentation est responsable, pour le compte du Ministère des douanes et du monopole et au titre de la loi n° 4250, de la surveillance des brasseries. Sous sa tutelle, trois instituts régionaux, équipés de laboratoires, assurent des contrôles de qualité et effectuent des recherches sur la technologie alimentaire. D'autres laboratoires de contrôle qualitatif entreront en service sous peu.

La Direction générale vétérinaire contrôle les produits animaux et les aliments pour animaux tout au long de la chaîne de distribution, notamment en vue de la prévention des zoonoses. Sous son autorité, 23 laboratoires de contrôle sanitaire vétérinaire sont chargés de recherches sur les zoonoses au plan régional, et la création de quatre autres est prévue. Il existe aussi un département de contrôle et de technologie des produits animaux.

Selon un accord conclu avec le Ministère de la santé et de l'aide sociale, les autorités sanitaires municipales et provinciales peuvent envoyer aux laboratoires d'analyses vétérinaires des échantillons de produits alimentaires d'origine animale, prélevés en vertu de la loi sur la santé publique. Les vétérinaires soumettent des échantillons en application de la loi sur la protection sanitaire des animaux, et des fabricants ou des consommateurs envoient aussi des échantillons pour analyse.

La Direction générale de la protection des végétaux et de la quarantaine agricole tient ses pouvoirs de la loi n° 6968 ; elle délivre des licences d'utilisation de substances chimiques contre les parasites, les phytozes et les insectes. Les laboratoires d'Ankara et d'Istanbul procèdent à l'analyse des résidus de produits utilisés en agriculture et à des recherches permanentes concernant les résidus.

Le Ministère du commerce, par l'intermédiaire de son Département de normalisation, contrôle la qualité des produits agricoles destinés à

l'exportation, pour lesquels existent des normes obligatoires, ainsi que celle de l'huile d'olive destinée à la consommation intérieure. Le Département dispose de 13 centres de contrôle des exportations, dont deux, à Istanbul et à Izmir, sont dotés de laboratoires. Le Ministère emploie environ 250 inspecteurs.

En vertu de la loi n° 1705, le Ministère de l'industrie et de la technologie a mission d'assurer, dans les fabriques et sur le marché intérieur, le contrôle de la qualité et du respect des règles de normalisation dans le cas des produits agro-industriels. Comme ce ministère manque de techniciens et d'équipements de laboratoire, ces contrôles sont effectués par la Direction générale de l'alimentation.

Les municipalités ont des responsabilités en matière de contrôle des denrées alimentaires, et dix d'entre elles se sont dotées de laboratoires à cet effet. Le Ministère de la santé et de l'aide sociale apporte son concours à celles qui ne disposent pas de laboratoire, en faisant examiner gratuitement leurs échantillons. Les municipalités ont essentiellement pour tâche de surveiller le commerce des denrées alimentaires, moyennant l'inspection des produits et des établissements d'alimentation. Les techniciens des services de l'environnement sont chargés des inspections alimentaires, mais le niveau de leur formation générale et de leur formation à la santé publique est variable. Chaque année, le Ministère de la santé et de l'aide sociale envoie aux municipalités des programmes de travail et leur fournit un manuel de méthodologie à l'intention des personnels d'inspection, afin d'assurer l'uniformité des opérations.

L'Institut de normalisation, fondé en 1960, est habilité par la loi No 132 à élaborer des normes. Il s'agit d'une institution autonome, possédant sa propre assemblée générale, qui élabore chaque année son programme de travail. L'assemblée générale est composée des représentants des ministères, des associations scientifiques, de l'industrie, des chambres de commerce et d'autres groupements d'intérêts. Un conseil de la normalisation, de composition plus limitée, étudie et approuve les projets de normes, décide s'il s'agira de recommandations ou de règles d'application obligatoire, et désigne le ministère qui devrait être chargé de leur application. L'Institut comprend aussi un conseil exécutif, élu par l'assemblée générale, un comité technique et des comités spéciaux.

L'assemblée générale détermine le nombre des groupes préparatoires en fonction des besoins. Le groupe préparatoire pour les produits agricoles se compose de neuf spécialistes, provenant de différents horizons de l'agriculture et de la santé. Il a élaboré plus de 300 normes, essentiellement en vue de l'exportation : 29 d'entre elles sont des règles d'application obligatoire dont la mise en œuvre relève du Ministère du commerce et du Ministère de l'agriculture, des forêts et des affaires rurales (Direction générale de l'alimentation) qui a la charge de veiller à la qualité des denrées alimentaires et au respect des normes pour le compte du Ministère de l'industrie et de la technologie. Les normes tiennent compte des spécifications d'hygiène et de composition, et notamment de celles qui ont été énoncées par

*Les services de contrôle de la sécurité des denrées alimentaires*

la Communauté économique européenne, le Codex Alimentarius, l'Organisation de coopération et de développement économiques, et l'Organisation internationale de normalisation.

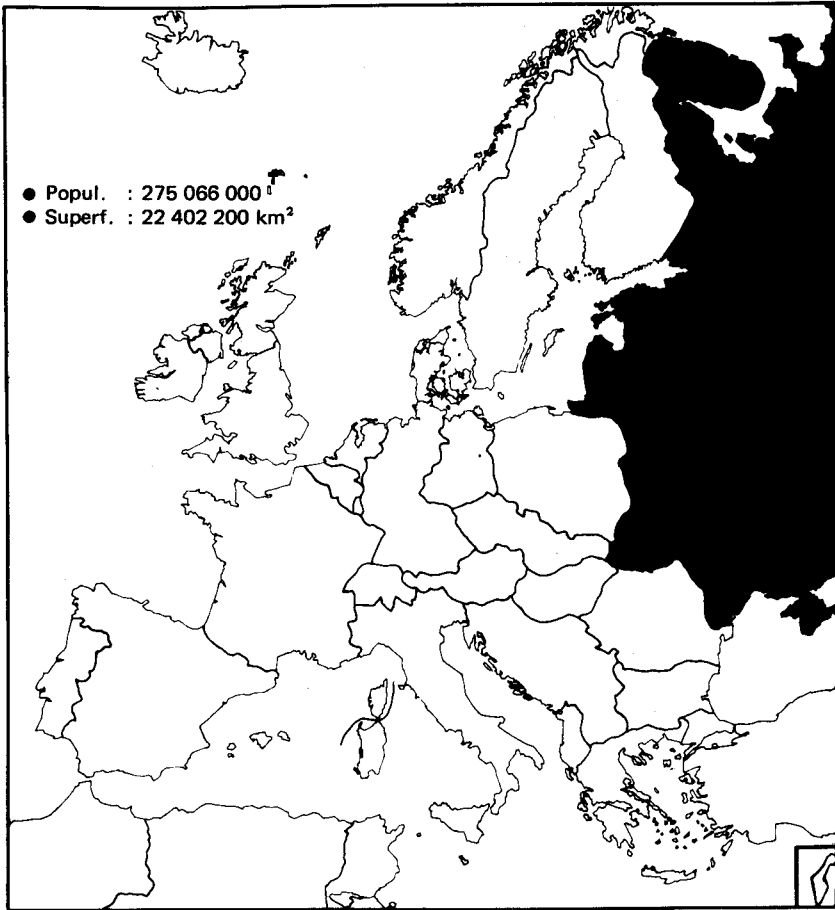
**Adresses**

Ministère de la santé et de l'aide  
sociale  
Ankara

Ministère de l'agriculture, des  
forêts et des affaires rurales  
T.C. Tarim Bankanligi  
Ankara

*Point de contact Codex*

Direction générale de la  
protection et du contrôle  
Ministère de l'agriculture, des  
forêts et des affaires rurales  
Akay Cad. No. 3 Bakanliklar  
Ankara



## URSS

L'URSS, qui s'étend de la mer Baltique à l'ouest jusqu'à l'océan Pacifique à l'est, sur 4800 km du nord au sud, est le plus grand pays du monde. Ses frontières occidentales vont de l'océan Arctique au nord à la mer Noire au sud. Le pays est bordé à l'ouest par la Finlande, la Hongrie, la Norvège, la Pologne, la Roumanie et la Tchécoslovaquie, au sud par l'Afghanistan, la Chine, la République islamique d'Iran, la Mongolie et la Turquie, et à l'est par la République démocratique populaire de Corée.

Le climat est très diversifié ; s'il est continental sur la majeure partie du territoire, certaines parties du pays connaissent des climats extrêmement

rigoureux, d'autres des climats subtropicaux. En hiver, on enregistre jusqu'à -70 °C au nord-est de la Sibérie, et en été jusqu'à 50 °C dans les steppes d'Asie centrale et du Kazakhstan méridional.

L'agriculture est un secteur important de l'économie, bien équipé et composé d'exploitations collectives et de fermes d'Etat. Les principales cultures céréalières sont le blé, le seigle, l'avoine et le maïs. L'URSS produit aussi des betteraves à sucre, du coton et des oléagineux. La principale forme de commerce est le commerce d'Etat, auquel vient s'ajouter un commerce des produits de coopératives et des exploitations collectives. Le commerce extérieur fait l'objet d'un monopole d'Etat.

## **Système de gouvernement**

La Constitution de 1977 fait de l'URSS un Etat fédéré unitaire, composé de quinze républiques de l'Union, de statut uniforme. Certaines républiques de l'Union englobent des républiques, des régions (*oblast*) et des districts (*okrug*) autonomes. Ainsi, la République socialiste fédérative soviétique de Russie (RSFSR) compte seize républiques autonomes et cinq *oblast* autonomes.

L'organe législatif suprême est le Soviet suprême de l'URSS, composé de deux chambres aux pouvoirs égaux : le Soviet de l'Union et le Soviet des Nationalités. Les membres du Soviet suprême élisent en session commune le Présidium du Soviet suprême, organe exécutif permanent. Le président du Présidium est chef de l'Etat. Le Soviet suprême désigne le Conseil des ministres, dirigé par un président, qui est l'organe exécutif et administratif suprême de l'Etat et qui rend compte au Soviet suprême.

Chacune des républiques de l'Union a sa propre constitution et sa propre structure administrative et territoriale, avec un Soviet suprême monocalaméral et un Conseil des ministres compétent pour les affaires qui relèvent de la république.

Les Soviets suprêmes de l'URSS, des républiques de l'Union et des républiques autonomes sont élus pour cinq ans.

Les quinze républiques de l'Union sont divisées en 120 *oblast*, 20 républiques autonomes, 6 territoires (*kraj*), 8 *oblast* autonomes et 10 *okrug* nationaux, 3117 arrondissements (*rayon*), 2040 villes, 41 249 conseils ruraux et 3784 agglomérations urbaines. Ces secteurs administratifs sont autogérés. S'ils diffèrent beaucoup entre eux par le nombre de leurs habitants et leur étendue territoriale, leur structure, leur organisation et leurs attributions sont identiques.

Les conseils locaux, composés de députés élus tous les deux ans et demi, sont les organes de gouvernement de ces unités administratives. Les droits et les attributions des conseils sont prescrits par la loi. Dans les limites de leurs pouvoirs, les conseils locaux traitent des questions d'intérêt local, mettent en œuvre les décisions des organes supérieurs de l'Etat, prennent part aux débats sur les questions intéressant la république et l'Union, et formulent leurs propres propositions.

Chaque conseil élit parmi les députés un comité exécutif, qui est l'organe administratif et exécutif du conseil et met en œuvre ses décisions. Chacun des grands comités exécutifs s'appuie sur des départements et des divisions qui exercent un contrôle direct sur les services d'un secteur donné : santé, sécurité sociale, éducation, etc.

## Législation alimentaire

Le système de santé de l'URSS est étatisé. La politique de l'Etat en matière de protection de la santé des populations est énoncée dans les Principes fondamentaux de la législation de santé de l'URSS et des républiques de l'Union, adoptés par le Soviet suprême de l'URSS le 19 décembre 1969<sup>112</sup>. En vertu de cette législation, toutes les administrations, entreprises, organisations et institutions d'Etat ont l'obligation de veiller à la santé de la population. Leurs pouvoirs en matière de protection de la santé sont fixés par la législation de l'URSS et celle des républiques de l'Union.

La loi du 19 décembre 1969 contient des dispositions concernant de nombreux aspects de la salubrité de l'environnement, y compris l'alimentation. La production, le stockage et le transport des denrées alimentaires, et des machines pour la préparation et la transformation de ces produits, la production des récipients, matériaux d'emballage et ustensiles à utiliser avec des produits alimentaires, et la commercialisation de ces produits ne sont autorisés que si les normes et règles sanitaires les concernant sont respectées. L'emploi de substances chimiques nouvelles et de nouvelles méthodes de production, celui d'agents de nature à favoriser la croissance des cultures et des animaux, le recours à des méthodes chimiques de protection des végétaux, enfin l'utilisation de polymères, de matières plastiques et d'autres produits chimiques ne sont autorisés qu'avec l'accord du Ministère de la santé.

Les visites médicales préalables à l'embauche et les contrôles médicaux périodiques ultérieurs sont obligatoires pour les travailleurs de l'industrie alimentaire, de la restauration et du commerce d'alimentation.

Un service sanitaire existe en URSS depuis 1922, mais les règlements actuels de ce service ont été promulgués par le décret n° 361 du 31 mai 1969, pris en Conseil des ministres. Selon ces règlements, la tâche fondamentale du service est de veiller à la mise en œuvre, par les administrations, entreprises, institutions, organisations et fonctionnaires de l'Etat, et par les citoyens privés, de la législation sanitaire et épidémiologique. Les

---

<sup>112</sup> *Recueil international de législation sanitaire*, 21 : 430-452, 1970 (Loi du 19 décembre 1969 de l'Union des Républiques socialistes soviétiques portant approbation des principes de législation de l'URSS et des républiques fédérées. *Vedomosti Verhovnogo Soveta Soyuzo Sovetskikh Socialisticeskih Respublik*, n° 52, 1969).

### *Les services de contrôle de la sécurité des denrées alimentaires*

règlements précisent que le service sanitaire et épidémiologique sera placé sous la direction des fonctionnaires ci-après, selon qu'il conviendra :

- médecin de santé principal de l'URSS (vice-ministre de la santé de l'URSS) ;
- médecins de santé principaux des républiques de l'Union (vice-ministres de la santé des républiques de l'Union) ;
- médecins de santé principaux des républiques autonomes, *kraj*, régions, *okrug*, villes et districts municipaux ;
- médecins de santé principaux des districts ruraux ;
- médecins de santé principaux des autorités fluviales, portuaires et des transports par eau.

Les centres sanitaires et épidémiologiques (*sanepids*) des républiques et les autorités administratives de différents niveaux, dont les fonctions sont prescrites par la loi, constituent une composante importante du service. Il leur incombe de décider si les conditions de production et la qualité des denrées alimentaires répondent aux règles d'hygiène prescrites, et de déterminer les conditions de stockage et la durée de conservation des denrées alimentaires destinées à la vente.

### **Administration du contrôle des denrées alimentaires**

Les services de santé publique de l'URSS sont coiffés par le Ministère de la santé de l'URSS, sous l'autorité du ministre, qui siège au Conseil des ministres de l'URSS. Par l'entremise des ministères de la santé des républiques, le Ministère de la santé de l'URSS dirige toutes les institutions médicales relevant de sa compétence, ainsi que les autorités administratives et services de santé publique de l'ensemble du pays.

Dans chacune des républiques de l'Union et républiques autonomes, un ministère de la santé exerce la tutelle des administrations locales de santé publique. Dans la plupart des districts ruraux, la responsabilité de la santé publique, y compris en matière sanitaire et épidémiologique, est assumée par le médecin-chef de l'hôpital central de district. Ce système assure l'unité de l'administration de la santé publique et la mise en œuvre des principes du développement planifié, conformément aux plans de développement socio-économique du pays.

Le Service sanitaire et épidémiologique, dirigé par le vice-ministre de la santé de l'URSS (médecin principal de la santé de l'Etat), est également organisé par division territoriale et administrative. Il existe un service central au Ministère de la santé et des services parallèles dans les ministères de la santé de chacune des républiques. D'autre part, les *sanepids* constituent l'infrastructure du service dans les républiques, régions, districts, villes et bassins maritimes et fluviaux. Ces centres contrôlent l'exécution des dispositions relatives à la protection sanitaire de l'environnement et à la prévention des maladies transmissibles et professionnelles. On dénombre dans le pays plus de 4000 *sanepids*, dotés chacun de son propre laboratoire d'hygiène et de bactériologie et employant des spécialistes de disci-

plines diverses : médecins de santé publique, épidémiologistes, bactériologistes, biologistes et ingénieurs. Ces experts sont spécialisés dans différentes branches de l'hygiène : hygiène des collectivités, hygiène alimentaire, hygiène du travail, hygiène de l'enfance et de l'adolescence. Les *sanepids* emploient aussi un personnel médical de cadre intermédiaire ou de niveau inférieur.

Le médecin-chef d'un *sanepid* est médecin de santé principal de sa circonscription. La formation des médecins, spécialisée par branches, est assurée dans diverses facultés : médecine générale, pédiatrie, santé publique, stomatologie et médicobiologie. Les médecins hygiénistes et les épidémiologistes sont formés dans les instituts de médecine.

Chaque *sanepid* dispose d'un conseil consultatif dont les fonctions sont définies par le médecin de santé principal du district du *sanepid*. Le conseil a pour principale tâche d'aider le *sanepid* à résoudre les problèmes liés à l'amélioration de ses prestations. Les conseils se composent d'agents expérimentés de santé publique, de spécialistes des établissements de thérapeutique médicale et de prophylaxie, et de représentants des institutions de recherche scientifique, de l'industrie, des syndicats et des organisations sociales.

En vertu de la législation sanitaire soviétique et en conformité des règlements de l'Etat, la construction des locaux de restauration, la production, le stockage et le transport des denrées alimentaires, le matériel technique de préparation et de transformation de ces produits, la production des matériaux d'emballage et les conditions de la vente des denrées alimentaires doivent être conformes aux normes et règlements de santé et d'hygiène. Les substances chimiques et matériaux nouveaux employés dans la production ou la transformation des produits alimentaires doivent avoir reçu l'agrément du Ministère de la santé de l'URSS.

Tous les produits alimentaires doivent répondre aux conditions prescrites par les règlements techniques, à savoir :

- a) les règlements normatifs d'Etat, ratifiés par la Commission de normalisation de l'Union et le Conseil des ministres de l'URSS ; ces règlements ont force obligatoire pour tous les ministères, institutions et entreprises engagés dans la production ou la vente de denrées alimentaires sur l'ensemble du territoire national ; et
- b) les règlements et spécifications techniques valables pour l'ensemble de l'Union, ratifiés par le ministère ou le département qui a la responsabilité des fabriques qui produisent un article donné.

L'élaboration des normes et règlements sanitaires applicables sur l'ensemble du territoire soviétique relève du Ministère de la santé de l'URSS.

Le Ministère de la santé de l'URSS et les ministères de la santé des républiques de l'Union étudient et adoptent d'un commun accord les projets de normes et règlements techniques relatifs aux produits alimentaires, récipients et matériels du point de vue de l'hygiène des matières premières, produits alimentaires et matériaux d'emballage nouveaux. Une fois approuvés, les normes et règlements doivent être ratifiés par le Ministère

de la santé de l'URSS ou les ministères de la santé des républiques de l'Union agissant en son nom.

Le Service sanitaire et épidémiologique supervise toutes les entreprises alimentaires de l'Etat et des coopératives, y compris toutes les branches de l'industrie alimentaire, les entreprises de restauration collective et le réseau de commercialisation des denrées alimentaires, conformément aux règlements, aux normes et à la législation de la santé et de l'hygiène. Les contrôles s'exercent sous la forme d'une surveillance préventive et d'une surveillance sanitaire permanente. Les mesures préventives s'appliquent lors de la mise en service des locaux d'alimentation et à l'occasion de l'adoption des techniques, matériels et procédés nouveaux de production alimentaire, de matériaux d'emballage nouveaux, etc. La surveillance sanitaire permanente consiste en des inspections ponctuelles destinées à s'assurer du respect des règles et normes d'hygiène dans la préparation, la production, le stockage, le transport et la vente des denrées alimentaires.

A la surveillance sanitaire de l'Etat, assurée par le Service sanitaire et épidémiologique, vient s'ajouter celle des usines de transformation qui disposent de leurs propres laboratoires et procèdent au contrôle constant de leurs produits. Ces laboratoires ont des fonctions très diverses : analyse des matières premières, épreuves chimiques et microbiologiques, évaluations organoleptiques des produits et certification officielle de leur qualité.

Il existe également des laboratoires principaux de vérification qui contrôlent l'activité des laboratoires de fabrique. Ces laboratoires principaux vérifient les aliments, aident l'industrie à moderniser la production et à mettre en œuvre des techniques plus avancées, procèdent à des recherches en collaboration avec les instituts de recherche scientifique, enfin élaborent et diffusent de nouvelles méthodes normalisées. En cas de contestations concernant tels ou tels produits, ils procèdent à des expertises aux fins d'arbitrage, ou en laissent le soin aux laboratoires des *sanepids*.

Le nombre des produits faisant l'objet de normes microbiologiques ne cesse de croître, et l'on recourt de plus en plus aux indicateurs microbiologiques pour définir les normes d'hygiène à appliquer dans la production. Parmi ces indicateurs figure le dénombrement des bactéries totales et des *E. coli* par gramme ou par millilitre. Les principaux produits ainsi contrôlés sont le lait et les produits laitiers, l'eau de boisson et les boissons.

Compte tenu du risque de contamination par des substances dangereuses pour la santé pendant la culture ou la transformation des matières premières et des produits alimentaires, les normes indiquent les quantités maximales autorisées de certaines substances (métaux lourds, végétaux indésirables ou vénéneux, résidus de pesticides, etc.).

L'utilisation des pesticides dans les différents secteurs de l'économie nationale se fait en accord avec le Ministère de la santé de l'URSS, et les aspects sanitaires de cette utilisation sont réglementés par des textes spéciaux. Le Ministère de la santé fixe les quantités maximales admises de résidus de pesticides dans les denrées alimentaires, ainsi que les méthodes

de détermination à cette fin. Ces normes ont force obligatoire pour toutes les entreprises utilisant des pesticides. Les textes actuellement en vigueur stipulent les teneurs maximales autorisées de résidus pour environ 200 substances actives de pesticides dans divers produits alimentaires d'origine animale ou végétale.

Des règles sanitaires particulières s'appliquent à l'emploi d'additifs alimentaires dans certains produits ou groupes de produits. Les quantités autorisées sont prescrites dans les normes applicables à ces produits.

Les produits alimentaires importés font l'objet de contrôles spéciaux. La qualité de ces produits est vérifiée par des experts de la Chambre de commerce de l'Union, selon des instructions particulières approuvées par son Présidium. S'il y a lieu, des inspecteurs vérifient aussi leur qualité et leur conformité aux certificats qui les accompagnent. Au titre de la surveillance sanitaire d'Etat, le Service sanitaire et épidémiologique procède au contrôle des produits étrangers aux points d'importation.

#### Adresses

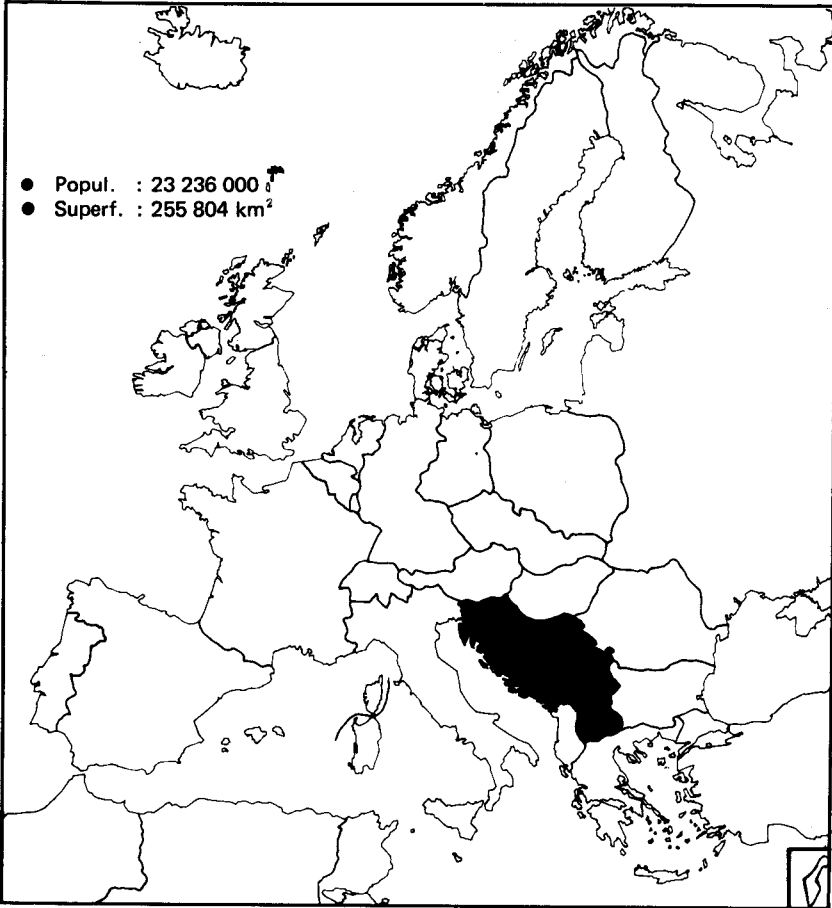
Ministère de la santé de l'URSS  
Rahmanovskij pereulok 3  
101431 GSP Moscou K-51

Ministère de l'agriculture  
Orlikov pereulok 1-11  
Moscou

#### *Point de contact Codex*

Chef, Conseil sanitaire épidémiologique principal  
Ministère de la santé de l'URSS  
Rahmanovskij pereulok 3  
101431 GSP Moscou K-51





## Yougoslavie

La Yougoslavie, qui occupe une longue façade en bordure de l'Adriatique, a des frontières communes avec l'Autriche, la Hongrie et l'Italie au nord, avec la Bulgarie et la Roumanie à l'est, et avec l'Albanie et la Grèce au sud. Son climat est continental dans l'intérieur montagneux et méditerranéen sur le littoral, avec des pluies régulières tout au long de l'année. Les températures moyennes à Belgrade sont de 22 °C en été et de 0 °C en hiver.

Depuis la deuxième guerre mondiale, l'industrie lourde et légère s'est rapidement développée, et la population active dans l'agriculture est tombée de 80% à moins de 20%. Ces dernières années, la production agricole a bénéficié de la mécanisation. Les principales cultures sont le maïs, le blé, la betterave à sucre, le tournesol et la pomme de terre. On trouve en Yougoslavie de nombreux vergers et un élevage florissant. Le pays importe moins de produits alimentaires qu'il n'en exporte.

## **Système de gouvernement**

La Yougoslavie comprend les républiques socialistes de Serbie, de Croatie, de Macédoine, du Montenegro, de Slovénie et de Bosnie-Herzégovine, ainsi que les provinces autonomes de Kosovo et de la Vojvodina en Serbie. La présidence de l'Etat est exercée collectivement par les représentants de chaque république et province autonome qui incarnent les droits et attributions de chef de l'Etat.

L'Assemblée de la République socialiste fédérative de Yougoslavie se compose de deux Chambres : la Chambre fédérale, où siègent 30 délégués de chaque république et 20 délégués de chaque province autonome, et la Chambre des Républiques et Provinces autonomes, composée de 12 délégués des assemblées de chaque république et huit délégués des provinces autonomes. La Chambre fédérale a une Commission du travail, de la santé et de la prévoyance sociale, qui connaît des problèmes touchant la santé, la politique sociale, les relations de travail, etc.

Chaque république a sa propre assemblée, composée de trois chambres. Les républiques sont subdivisées en municipalités urbaines ou communes, toutes dotées d'un statut légal identique. L'assemblée communale, dans chaque municipalité urbaine, comprend trois chambres : la chambre sociopolitique des représentants, élue au suffrage direct par la population ; la chambre des organisations de travailleurs, élue par les salariés des organismes économiques, culturels, sanitaires et sociaux et de diverses autres organisations ; enfin, la chambre des collectivités locales, élue par ces collectivités. L'assemblée communale peut s'occuper de toutes les questions qui concernent la population de sa circonscription, sauf celles qui sont de la compétence d'autres organismes. Dans les municipalités groupant plusieurs villages et dans les grandes villes comme Belgrade, des commissions locales peuvent être créées pour traiter des questions d'intérêt local direct.

La Fédération, agissant par l'intermédiaire de ses instances propres, est chargée d'assurer la protection de la vie et de la santé des citoyens contre les maladies contagieuses qui menacent l'ensemble du pays, la fourniture des médicaments, la lutte contre les poisons, la production et la vente des stupéfiants, ainsi que la protection et l'amélioration de l'environnement dans l'intérêt du pays tout entier et de la communauté internationale. Toutes les autres questions relatives à la santé sont de la compétence des républiques, provinces et communes.

## Législation alimentaire

La législation de base est la loi n° 734 de 1978<sup>113</sup>, <sup>114</sup> sur la salubrité des denrées alimentaires et articles d'usage courant. Elle s'est substituée à la Loi du 29 novembre 1972, qu'elle modifie et amende à divers égards en vue d'améliorer le contrôle sanitaire des denrées alimentaires et articles d'usage courant. L'un de ses objectifs fondamentaux étant la protection de la santé des consommateurs, elle interdit la mise en vente sur le marché intérieur d'aliments et de produits de consommation non conformes aux critères sanitaires prescrits. L'autre principe important est celui de l'égalité de traitement de tous les travailleurs de la production, du commerce d'importation et de la distribution des denrées alimentaires. Des normes uniformes d'hygiène et de sécurité applicables aux denrées alimentaires et à certaines catégories d'articles d'usage courant garantissent l'application de ce principe.

La loi prévoit en outre que les consommateurs doivent être informés au sujet des produits qu'ils achètent ; cela se traduit par l'obligation d'indiquer sur les emballages la composition, la présence et la quantité de colorants, agents de conservation et autres additifs, et de publier des informations au sujet de ces substances. D'autres dispositions interdisent la publicité en faveur des alcools et du tabac.

La loi autorise la prise de règlements plus précis concernant la qualité hygiénique de l'eau de boisson distribuée à la population et celle de l'eau utilisée dans la production d'aliments destinés à la vente.

Toutes les denrées alimentaires et certains articles de consommation vendus sur le marché intérieur doivent être conformes à la réglementation fédérale en matière de protection de la santé. L'emploi de colorants, d'agents de conservation et d'autres additifs est également réglementé, de même que les conditions générales d'hygiène. Les inspecteurs sont habilités à prélever des échantillons aux fins d'analyse et d'autres examens.

Outre la loi sur la salubrité des denrées alimentaires, seize autres textes traitent spécifiquement de certains aspects de la protection de la santé du consommateur : micro-organismes, contaminants, additifs, métaux toxiques, pesticides, hormones, antibiotiques, aliments diététiques, mycotoxines et autres substances toxiques. Les différentes méthodes d'analyse ont également été normalisées.

---

<sup>113</sup> *Recueil international de législation sanitaire*, 33 : 844-846, 1982 (Décret n° 734 du 3 octobre 1978 portant promulgation de la loi relative à la salubrité des denrées alimentaires et des articles d'usage courant. *Sluzbeni list Socijalisticke Federativne Republike Jugoslavije*, n° 55, 1978).

<sup>114</sup> *Sluzbeni list Socijalisticke Federativne Republike Jugoslavije*, n° 58, 1985).

Il existe aussi une loi sur la normalisation<sup>115</sup> et 28 règlements portant sur tous les aspects de la qualité des denrées alimentaires.

La loi de 1978 prescrit la publication dans la presse, aux frais des responsables de l'infraction, des avis de saisie et de destruction des produits alimentaires impropres à la consommation humaine.

## **Administration du contrôle des denrées alimentaires**

Il existe en Yougoslavie quelque 135 laboratoires rattachés aux services de santé publique ou vétérinaire, à d'autres institutions officiellement désignées pour effectuer des contrôles alimentaires par les administrations fédérales, des républiques et de l'échelon local, ou aux inspections sanitaires, vétérinaires, d'hygiène, de l'agriculture ou des marchés. Ces inspections prennent les mesures justifiées par les résultats des examens en laboratoire des échantillons qu'elles ont prélevés.

Des laboratoires vétérinaires, au nombre de 65 environ, participent au contrôle des denrées alimentaires d'origine animale, et 58 laboratoires de santé publique, appartenant aux établissements de santé, centres socio-sanitaires et facultés de pharmacie, de médecine ou de technologie, travaillent à déterminer la qualité commerciale et l'état d'hygiène des produits alimentaires, de l'eau de boisson et de certains articles de consommation. Les laboratoires centraux des républiques réalisent des analyses plus complexes, qui nécessitent un équipement spécial, par exemple le titrage des résidus de pesticides et additifs alimentaires ou la détermination de la valeur biologique et de la qualité hygiénique des denrées alimentaires.

La loi fondamentale sur l'inspection sanitaire des denrées alimentaires<sup>116</sup> a été abrogée à la suite de divers amendements de la Constitution<sup>117</sup> et l'inspection sanitaire des denrées alimentaires et articles d'usage courant est désormais du ressort des républiques socialistes et provinces autonomes. Les six républiques socialistes et deux provinces autonomes ont adopté des textes de lois similaires, relatifs à l'inspection sanitaire.

Les entreprises industrielles qui fabriquent des denrées alimentaires sont tenues, en vertu de ces lois, d'inspecter leurs matières premières, leurs produits en cours de fabrication et leurs produits finis avant leur mise sur

---

<sup>115</sup> *Sluzbeni list Socijalisticke Federativne Republike Jugoslavije*, n° 38, 1977 et n° 11, 1980).

<sup>116</sup> *Recueil international de législation sanitaire*, 17 : 172-174, 1966 (Décret du 15 mars 1965 portant promulgation de la loi modifiant et complétant la loi fondamentale sur le contrôle sanitaire des denrées alimentaires. *Sluzbeni list Socijalisticke Federativne Republike Jugoslavije*, n° 13, 1965).

<sup>117</sup> *Sluzbeni list Socijalisticke Federativne Republike Jugoslavije*, n° 29, 1971.

le marché. Ces entreprises doivent donc disposer d'un équipement de laboratoire et de techniciens qualifiés. Le service d'inspection détermine si les produits finis satisfont à tous égards aux règlements et en certifient la qualité et la salubrité. Si la nature d'un produit l'exige, l'administration sanitaire ou vétérinaire peut installer dans l'entreprise son propre service d'inspection.

**Adresses**

Commission fédérale du travail,  
de la santé et de la prévoyance  
sociale  
Bulevar Avnoj-a 104  
11070 Belgrade

Ministère de l'agriculture  
Bulevar Avnoj-a 104  
11070 Belgrade

*Point de contact Codex*

Institut de normalisation  
Slobodana Penezica-Krcuma 35  
Belgrade

