

COMPTE RENDU ANALYTIQUE DE LA QUATRIEME SEANCE

Queen Margaret College, Wellington  
Mercredi 29 août 1973, 14 h 30

PRESIDENT : D<sup>r</sup> C.N. Derek Taylor (Nouvelle-Zélande)

SOMMAIRE

	<u>Pages</u>
1. Qualité de l'eau de boisson sur les vols internationaux .....	119
2. Qualité des aliments sur les vols internationaux .....	122
3. Désinsectisation des aéronefs .....	126

Quatrième séanceMercredi 29 août 1973, 14 h 30

## PRESENTS

I. Représentants des Etats Membres

AUSTRALIE	Dr H.M. Franklands Dr R.W. Cumming M. R.J. Tyson
CHINE	Dr Chen Hai-feng M. Chou Shan-yen Professeur Shih Chen-hsin Dr Chang Kuang-hua M. Tsao Yung-lin
ETATS-UNIS D'AMERIQUE	Dr J.C. King M. F.S. Cruz Dr M. Kumagai Dr J. Nunn
FIDJI	Dr D. Singh
FRANCE	Dr J. Laigret
JAPON	Dr Teruhiko Saburi Dr Rintaro Okamoto
LAOS	Dr Phouy Phoutthasak Dr Tiao Jaisvasd Visouthiphong
MALAISIE	Tan Sri Datuk (Dr) Abdul Majid bin Ismail Dr S.K. Mukherjee M. Onn bin Kayat
NOUVELLE-ZELANDE	Dr H.J.H. Hiddlestone Dr C.N. Derek Taylor Dr R. Dickie Professeur C.W. Dixon
PHILIPPINES	Dr A.N. Acosta
PORTUGAL	Dr J.B. Duarte Pinheira Dr L. Amarchande

REPUBLIQUE DE COREE	Dr Sung Hee Rhee Dr Sung Kyu Ahn Dr Kyong Shik Chang
REPUBLIQUE DU VIET-NAM	Dr Truong-Minh-Cac Dr Pham-Van Dr Nhan-Trung-Son
REPUBLIQUE KHMERE	Professeur agrégé Sok Heangsun Dr Kadeva Han Dr My Samedy
ROYAUME-UNI	Dr J.L. Kilgour Dr G. Choa
SAMOA-OCCIDENTAL	Honorable Seiuli Taulafo Dr J.C. Thieme M. Faapoituulao Atoa
SINGAPOUR	Dr Ho Guan Lim

II. Représentant du Membre associé

PAPUA-NOUVELLE-GUINEE	Dr M. Wainetti
-----------------------	----------------

III. Représentants de l'Organisation des Nations Unies et des institutions apparentées

NATIONS UNIES ET PROGRAMME DES NATIONS UNIES POUR LE DEVELOPPEMENT	M. W. Hussey
--	--------------

IV. Représentants d'autres organisations intergouvernementales

COMMISSION DU PACIFIQUE SUD	Dr Anne-Laure Bourre
-----------------------------	----------------------

V. Représentants d'organisations non gouvernementales

ASSOCIATION MONDIALE VETERINAIRE	M. R.C. Watson
COMITE INTERNATIONAL CATHOLIQUE DES INFIRMIERES ET ASSISTANTES MEDICO-SOCIALES	Mlle P. Dudderidge
CONSEIL INTERNATIONAL DES INFIRMIERES	Mlle S. Burrell

FEDERATION DENTAIRE INTERNATIONALE      Général J. Ferris Fuller

FEDERATION INTERNATIONALE POUR  
LE PLANNING FAMILIAL      Dr R. Black

SOCIETE INTERNATIONALE DE  
RADIOLOGIE      Dr F.D.T. Harper

UNION INTERNATIONALE DE  
CHIMIE PURE ET APPLIQUEE      M. H.V. Brewerton

VI. Secrétariat de l'OMS

DIRECTEUR GENERAL      Dr H.T. Mahler

SECRETAIRE      Dr Francisco J. Dy

1. QUALITE DE L'EAU DE BOISSON SUR LES VOLS INTERNATIONAUX (résolution WPR/RC23.R5) : Point 13 de l'ordre du jour (document WPR/RC24/5)

Le DIRECTEUR REGIONAL informe le Comité que le document WPR/RC24/5 résume les mesures prises comme suite à la résolution WPR/RC23.R5 adoptée par le Comité régional à sa dernière session. Le Comité notera que cette résolution a été communiquée au Directeur général, qui a appelé l'attention de tous les Etats Membres sur la nécessité d'améliorer la qualité de l'eau de boisson et des aliments sur les vols internationaux, et qui les a informés que des consultations inter-organisations étaient en cours sur les mesures de sécurité appropriées. Les représentants voudront peut-être indiquer toute mesure prise par leur gouvernement pour améliorer la situation.

Le PRESIDENT attire l'attention sur les deux documents communiqués par le représentant du Japon, et en particulier sur le tableau 2, qui concerne la qualité de l'eau de boisson sur les aéronefs. Il rappelle que c'est la délégation japonaise qui a présenté cette question à l'examen du Comité en 1972.

Le Dr OKAMOTO (Japon) précise que l'année dernière sa délégation a communiqué quelques données concernant l'analyse de l'eau potable sur les vols internationaux, recueillies pendant la période 1967-1971. Des examens physiochimiques et bactériologiques ont été effectués pour déterminer la présence d'organismes et de substances qui pourraient être pathogènes. Sur les 180 spécimens (56,8%) recueillis parmi 317 échantillons, 143 (45,1%) ont été considérés non satisfaisants du point de vue physiochimique et 108 (34%) bactériologiquement. En raison du délai qui s'écoule entre l'heure du service à bord et les examens au laboratoire, et de l'absence d'échantillonnages couplés ou d'autres enquêtes épidémiologiques, on ne peut arriver à des conclusions sûres pour le moment. Cependant, on a estimé que le lavage insuffisant des récipients et des réservoirs ou l'usage de glaçons contaminés était la source principale d'infection. Dans certains cas, l'insuffisance du contrôle des sources d'approvisionnement en eau pourrait être mise en cause.

En 1972 et de janvier à juillet 1973, on a examiné 107 et 48 échantillons respectivement. Bien qu'il n'y ait pas d'amélioration marquée par rapport aux résultats obtenus en 1967-1971, les données concernant l'ammoniaque, les nitrites, l'azote ou le fer indiquent une amélioration progressive. Il faut accorder plus d'attention à l'approvisionnement des aéronefs en eau de boisson de bonne qualité.

Le Dr MAJID (Malaisie) signale que le service de ravitaillement et la section technique des Malaysian Airways (MAS), la cantine et le restaurant Oasis, et la Qantas, fournissent de l'eau de boisson pour les vols internationaux à l'aéroport de Subang (Kuala Lumpur). Récemment, la section technique de la MAS a obtenu un nouvel équipement pour l'approvisionnement en eau, analogue à celui de la Qantas (chariot-citerne). Toute l'eau de boisson est fournie aux aéronefs par le département des travaux publics de Selangor, et elle est convenablement traitée. On procède à des

vérifications efficaces des analyses bactériologiques et chimiques, conformément aux normes internationales pour l'eau de boisson. La Qantas, la cantine et le restaurant Oasis, et la section technique de la MAS, prennent directement sur les conduites du département des travaux publics l'eau qui sert à approvisionner les aéronefs, et le département prélève des échantillons sur ces conduites en certains points déterminés. Quatre échantillons bactériologiques et un échantillon chimique sont prélevés chaque semaine. Le département de la santé prélève également chaque semaine des échantillons dans les services de ravitaillement et de cabine de la MAS, où l'eau prise dans les conduites est versée dans un réservoir. Ces échantillons sont prélevés à un point déterminé des conduites, avant que l'eau ne soit versée dans le réservoir, et aussi à partir d'un tuyau branché sur le réservoir, que le chimiste a vu et approuvé. Deux échantillons bactériologiques sont prélevés chaque semaine et deux échantillons chimiques chaque mois (l'un au point spécial de prélèvement et l'autre à partir du robinet d'où s'écoule l'eau du réservoir, selon les directives du chimiste). Le département de la santé prélève aussi toutes les semaines un échantillon bactériologique à partir des glaçons à l'usine frigorifique de la MAS.

Les résultats des examens chimiques et bactériologiques ont été très satisfaisants. L'eau fournie par la Qantas et la section technique de la MAS est en outre traitée à la chloramine T. Les glaçons fournis par la cantine et le restaurant Oasis sont préparés à partir d'eau bouillie.

La délégation de la Malaisie estime que les précautions prises et les examens chimiques et bactériologiques effectués sur l'approvisionnement par les services publics dans la zone de l'aéroport (près de 364 examens par an) constituent des mesures adéquates et que les résultats sont conformes aux normes internationales de l'OMS pour l'eau de boisson.

Environ 2000 personnes habitent et travaillent dans la zone de l'aéroport. Au total 85 310 passagers internationaux ont débarqué à l'aéroport et 172 043 passagers y ont transité. En 1972, on a compté 70 250 passagers sur les vols internes en provenance de la Malaisie péninsulaire, de Sabah et du Sarawak, et 199 788 passagers en provenance de Singapour. Ces chiffres indiquent en moyenne une population stable de 2000 et une population flottante de 1500 personnes par jour à Subang, soit une moyenne quotidienne de 3500 personnes. Depuis la création de l'aéroport international de Subang, il y a huit ans, les médecins et les fonctionnaires sanitaires n'ont jamais rencontré de cas de maladies transmissibles ou quaranténaires ayant leur origine dans les aliments ou l'eau de boisson parmi le personnel de l'aéroport ou parmi les voyageurs des lignes internes ou internationales.

Selon le Dr SINGH (Fidji), son pays, qui se trouve à la croisée des chemins pour les voyageurs dans le Pacifique sud, a un rôle important à jouer dans l'industrie touristique. Le grand nombre d'avions qui atterrissent à l'aéroport international de Nandi entraîne la responsabilité pour le gouvernement de garantir la salubrité de l'eau de boisson des passagers. Un programme de contrôle de cette eau à l'aéroport existe depuis de nombreuses années. La source principale d'approvisionnement, qui est filtrée et chlorée, est continuellement vérifiée et a été toujours trouvée

satisfaisante. Comme suite au rapport du Japon, les examens ont été étendus aux réservoirs, qui sont apparus, eux aussi, satisfaisants et, par la suite, aux avions eux-mêmes : là, les résultats ont été assez décevants. En novembre 1972, sur les 95 échantillons d'eau prélevés dans les récipients des aéronefs, 28, soit 30%, ont été trouvés infectés de B. coli. Il ne s'agissait que de trois ou quatre compagnies aériennes et la question a été portée à leur attention. Des mesures correctives ont été prises à bord des avions eux-mêmes et, au cours des deux derniers mois, les contrôles effectués par les compagnies aériennes ont été satisfaisants.

Le Dr HO (Singapour) indique que dans le cadre d'un programme permanent concernant la salubrité dans les aéroports et à bord des aéronefs, le Bureau chargé de la protection sanitaire à l'aéroport de Singapour procède à des contrôles réguliers ou spéciaux des chariots-citernes utilisés par les compagnies aériennes mais que l'eau contenue dans les réservoirs des aéronefs ne faisait pas l'objet de contrôles auparavant. Cependant, depuis la poussée de choléra parmi les passagers arrivés d'Australie, les enquêtes ont été étendues à l'eau prélevée dans les aéronefs mêmes. Les résultats ont été presque identiques à ceux des enquêtes japonaises et à ceux qui ont été signalés par le représentant de Fidji. On a constaté que 33 à 100% des échantillons prélevés sur les aéronefs n'étaient pas satisfaisants. Même les bouchons en caoutchouc et les filtres de certains récipients étaient contaminés par des bactéries. Les glaçons étaient eux aussi contaminés dans plusieurs cas. Ce fait n'est pas surprenant, car ces récipients sont utilisés aussi à d'autres fins : transport de potage, de crème glacée, de lait, etc.

Toutes les compagnies aériennes intéressées ont été informées des résultats des analyses et de la nécessité de prendre des mesures correctives. Il a aussi été décidé d'incorporer dans le programme de contrôle habituel l'examen bactériologique de l'eau contenue dans les réservoirs à bord des aéronefs. On a pu constater certaines améliorations mais quelques corrections restent à faire.

Tous les services compétents peuvent prendre des mesures pour leur propre compte en vue d'assurer un approvisionnement en eau saine mais une seule erreur en cours de route suffit à contaminer tout l'approvisionnement. Il semble que la solution serait d'étendre les normes internationales à l'entretien des ustensiles en prescrivant des normes pour la stérilisation, l'évacuation périodique de l'eau, le nettoyage des réservoirs, etc., et aussi, peut-être, de prévoir l'achat des approvisionnements chez les seuls fournisseurs agréés, c'est-à-dire ceux qui observent les normes prescrites. Les équipes d'entretien doivent comprendre qu'il est important d'appliquer à l'eau des règles d'hygiène adéquates et le personnel doit être dûment supervisé.

Le Dr ACOSTA (Philippines) dit que les lignes approvisionnées par les fournisseurs de la Philippine Airlines reçoivent de l'eau et des glaçons conformes aux normes de qualité internationales recommandées par l'OMS.

Des contrôles hebdomadaires et bimensuels sont effectués. Des récipients et des camions-citernes spéciaux ont été mis au point et ils sont nettoyés et entretenus conformément aux indications du Guide OMS d'hygiène et de salubrité dans les transports aériens.

Le Dr FRANKLANDS (Australie) fait mention d'enquêtes effectuées à Sydney par l'Ecole de Santé publique et de Médecine tropicale, qui tendent à confirmer les résultats des analyses effectuées au Japon et les déclarations des autres représentants. Au cours de ces enquêtes, on a analysé 115 échantillons d'eau prélevés dans les réservoirs des aéronefs; 108 d'entre eux ne contenaient pas de bacilles coliformes mais sept étaient contaminés dans une proportion de 1 à 8 par cent millilitres. Le bacille coliforme n'appartient pas au groupe E. coli. Dans certains cas, on a effectué des numérations complètes, qui ont souvent établi plus de 10 000 bacilles par millilitre, mais comme il n'existe pas de normes généralement acceptées pour la numération totale dans l'eau potable, ces résultats n'ont qu'une valeur limitée. On a cependant trouvé de grandes quantités de bacilles coliformes dans l'eau glacée à bord des avions 707. Cette eau se trouvait dans de grands récipients en métal munis de robinets. Il est probable que le nettoyage effectué avant un nouveau remplissage n'avait pas été satisfaisant. L'usage est maintenant de retirer les robinets et de les nettoyer soigneusement avant de remplir de nouveau le réservoir. En outre, les réservoirs d'eau ordinaire à bord des avions 707 et 747 des lignes australiennes sont maintenant vidangés et rincés avec une solution d'hyperchlorite tous les 25 000 miles - autrement dit, chaque fois que l'avion revient de Londres en Australie.

En l'absence d'autres observations, le PRESIDENT demande au Rapporteurs d'établir un projet de résolution. (Pour l'examen du projet de résolution, voir cinquième séance, section 2.5).

2. QUALITE DES ALIMENTS SUR LES VOLS INTERNATIONAUX (résolution WPR/RC23.R12) : Point 16 de l'ordre du jour (document WPR/RC24/8 Rev.1)

Le DIRECTEUR REGIONAL informe le Comité que le document WPR/RC24/8 Rev.1 résume les mesures prises comme suite à la résolution WPR/RC23.R12 adoptée par le Comité à sa dernière session. Comme on le leur avait demandé, les pays Membres ont communiqué des renseignements sur a) les précautions prises actuellement pour contrôler la qualité sanitaire des aliments servis sur les vols internationaux, et b) les études effectuées dans les pays Membres pour évaluer les risques de maladies d'origine alimentaire sur les vols internationaux.

Un résumé des renseignements reçus de 11 pays et 9 territoires est joint au document présenté au Comité. Les représentants noteront que les organismes sanitaires de la Région jouent un rôle efficace pour protéger la santé des voyageurs sur les vols internationaux bien que dans plusieurs cas il soit nécessaire d'améliorer les systèmes d'inspection et de contrôle. Comme on n'a guère essayé dans la Région d'évaluer le risque de maladies



d'origine alimentaire contractées sur ces vols, il faut espérer que certains pays voudront effectuer de telles études. Il est également conseillé d'utiliser plus largement le Guide OMS d'hygiène et de salubrité dans les transports aériens.

Le Dr FRANKLANDS (Australie) rappelle la poussée de choléra observée en Australie en novembre 1972 et mentionnée à la page 36 du rapport du Directeur régional. Les 41 cas signalés étaient tous des passagers d'un vol international et en retraçant l'origine de la contamination on s'est aperçu que les hors-d'oeuvre servis à l'un des repas en étaient la cause. Environ 357 passagers avaient été exposés et il se peut que d'autres cas non reconnus se soient produits, car une quarantaine de passagers avaient quitté l'avion à l'escale suivante. Deux de ces passagers ont débarqué en Australie plus tard d'un autre avion et l'on a constaté qu'ils avaient contracté le choléra. Un certain nombre d'autres passagers ont poursuivi leur voyage jusqu'en Nouvelle-Zélande et eux aussi étaient atteints de choléra; l'un d'eux est décédé par la suite. Le même repas avait été chargé sur un autre avion à destination de Londres où, à l'arrivée, on a diagnostiqué le choléra chez certains passagers. Cela illustre la possibilité d'une propagation généralisée de la maladie par suite d'un relâchement de l'hygiène dans la préparation d'un seul plat des repas servis à des convives n'ayant pas d'autre choix. Cela indique également la nécessité de normes plus complètes pour le choix, la préparation et la conservation des aliments destinés aux vols internationaux. Depuis cette poussée de choléra, des analyses ont été effectuées à l'Ecole de Santé publique et de Médecine tropicale pour évaluer la qualité microbiologique d'échantillons de repas pris au hasard sur des avions. Il n'existe pas de normes microbiologiques généralement acceptées pour ces repas mais on s'accorde à reconnaître que les aliments cuisinés et congelés doivent être conformes à certaines normes. Par exemple, à la température de 30° C, les aliments devraient contenir moins de 10<sup>5</sup> organismes par gramme, le Staphylococcus aureus positif à la coagulation devrait se chiffrer à moins de 100 organismes par gramme et le coli à moins de 10 organismes par gramme. Si ces normes étaient appliquées, un grand nombre de repas seraient jugés non satisfaisants après examen. Les constatations ne sont que préliminaires; cependant, on estime qu'il existe des risques particuliers en ce qui concerne la crème, l'oeuf dur farci ou hâché, le lait et, dans certains cas, les fruits de mer froids. Ces aliments sont couramment servis sur les avions mais devraient être évités à moins qu'un contrôle strict ne soit assuré. Ceci s'applique également à la plupart des viandes froides lorsque la réfrigération est insuffisante. On a également examiné des repas embarqués à bord d'un avion mais qui n'avaient pas été utilisés avant l'arrivée à Sydney. Ces aliments n'avaient pas été réfrigérés pendant la seconde partie du vol. Ils présentaient une plus forte teneur en bactéries que les aliments réfrigérés. Des études sont effectuées à l'Université de la Nouvelle-Galles du Sud sur la stabilité, dans différentes conditions d'entreposage, des repas servis par les compagnies aériennes. Les résultats jusqu'à présent indiquent que, pour les aliments cuisinés, la viande et la volaille avec légumes, la durée approximative de conservation avant que la détérioration ne se manifeste au goût, à l'odeur ou à l'analyse microbiologique est de 3 jours à la température de 3 à 6° C, de 12 heures à la

température de 20° C et de 5 heures à la température de 30 à 40° C. Cela indique de nouveau la nécessité de réfrigérer les repas avant et après l'embarquement, surtout dans les zones tropicales où la température ambiante est généralement élevée. Les normes à observer pour la préparation de ces aliments devraient être indiquées en termes précis, émaner d'une source faisant autorité et pouvoir être appliquées par tous les pays qui ont une responsabilité en la matière.

Le Dr Franklands propose ensuite un projet de résolution, dont copie est remise au Président pour l'examen du Comité.

Le PRESIDENT estime qu'étant donné sa longueur, cette résolution devrait faire l'objet d'un examen plus détaillé le lendemain, ce qui permettrait au Comité d'exprimer son opinion.

Le Dr KING (Etats-Unis d'Amérique) partage l'appréhension déjà exprimée quant à la qualité des aliments sur les vols internationaux. La Région a pris l'initiative de démontrer l'étendue du problème mais il faudrait maintenant en saisir le Conseil exécutif de l'OMS.

Le Dr KILGOUR (Royaume-Uni) exprime son accord quant à la proposition qui a fait suite au document présenté par la délégation japonaise en 1972. Cependant, il s'agit d'un problème global, qui devrait certainement être porté à l'attention de l'Assemblée mondiale de la Santé.

Le Dr OKAMOTO (Japon) déclare que, comme prévu, le nombre de cas de contamination des aliments provoquant des maladies sur les avions a augmenté, et il met de nouveau l'accent sur la résolution adoptée à la vingt-troisième session du Comité. Une brève enquête préliminaire effectuée avant l'application d'un système d'analyses régulières a fourni quelques données, mais elles sont insuffisantes pour permettre d'arriver à des conclusions définitives. L'examen de 149 spécimens prélevés sur 11 avions arrivés à l'aéroport international de Tokyo en janvier-février 1973 a révélé des organismes pathogènes dans le lait, les pâtisseries, les hors-d'oeuvre, le jambon en tranches et les saucisses. Comme ces spécimens n'ont été prélevés que plusieurs heures après que la nourriture avait été servie sur l'avion, les résultats n'indiquent pas nécessairement le degré de contamination au moment du service. Bien qu'on n'ait pas trouvé d'organismes pathogènes du choléra, des concentrations de coliformes et de staphylocoques étaient présentes. La contamination des aliments a été attribuée à un manque d'hygiène de la part des fournisseurs et de l'équipage pendant la préparation, la garde et la manipulation des aliments, avant et après leur chargement. Les données obtenues, bien qu'insuffisantes pour donner un tableau complet de la situation en matière d'hygiène alimentaire sur les vols internationaux, fournissent néanmoins des indications sur les possibilités de contamination et prouvent que les services d'alimentation devraient être contrôlés beaucoup plus strictement par les autorités nationales et portuaires. Certaines lignes aériennes insistent pour que des menus différents soient servis aux pilotes et copilotes, à des heures différentes, afin d'éviter les accidents dus à une intoxication alimentaire collective; la santé des passagers mérite une protection analogue.

Le D<sup>r</sup> CHANG (Chine) fait savoir que le service quarantenaire est relativement nouveau dans les aéroports de son pays; il serait donc heureux d'obtenir des informations des représentants des pays amis.

Il souligne d'abord que la qualité des aliments servis dans les avions présente une grande importance. Ces aliments doivent être sains autant que savoureux, mais cela crée des difficultés du fait que la vitesse et l'altitude des avions imposent la nécessité de préparer les aliments au sol et de les garder réfrigérés sur l'avion. En outre, les lignes aériennes chinoises transportent des desserts, des spiritueux, de l'eau minérale, du jus d'orange, de l'eau, de la crème glacée et des fruits, qui tous doivent être inspectés à l'avance. La qualité des aliments doit être garantie. Ceux-ci doivent être frais, propres et bien cuits. Il faut prendre des précautions spéciales pour s'assurer que les aliments crus sont gardés séparément des aliments cuits, lesquels doivent être enveloppés hermétiquement et conservés au frais.

Les règles d'hygiène personnelle doivent être strictement observées par tout le personnel affecté au service de l'alimentation. En outre, tous les travailleurs qui manipulent des denrées alimentaires doivent subir tous les six mois un examen médical complet permettant de s'assurer qu'ils sont exempts d'infections gastro-intestinales ou d'affections telles que l'hépatite virale, la tuberculose active et la dermatose purulente. Ceux qui sont malades doivent être immédiatement retirés du service et ne doivent pas reprendre leur travail tant qu'ils n'y ont pas été autorisés par le médecin. Une désinfection stricte est primordiale. L'eau de boisson, comme les aliments, est indispensable à la santé des passagers et doit être conforme aux normes internationales. L'eau de boisson servie sur les lignes aériennes chinoises est bouillie et stérilisée.

Le DIRECTEUR REGIONAL remercie le représentant du Japon pour les renseignements importants qu'il a fournis. Il demande si un rapport complet sur les études dont il s'agit et les procédures suivies pourrait être envoyé à l'OMS.

Le D<sup>r</sup> OKAMOTO (Japon) accepte d'envoyer un rapport complet au Bureau régional dès qu'il aura été rédigé.

Le D<sup>r</sup> KING (Etats-Unis d'Amérique) demande si les résultats des analyses effectuées à Singapour et à Fidji peuvent aussi être envoyés au Bureau régional.

Les représentants de l'Australie, de Singapour et de Fidji donnent leur accord à ce sujet.

En l'absence d'autres observations, le PRESIDENT considère que, comme le point en cours d'examen a fait l'objet d'un projet de résolution, le débat pourra être repris lors de l'examen de ce projet par le Comité.

Il en est ainsi décidé. (Pour l'examen du projet de résolution, voir cinquième séance, section 2.6, et sixième séance, section 2.1).

3. DESINSECTISATION DES AERONEFS (résolution WPR/RC23.R7) : Point 14 de l'ordre du jour (document WPR/RC24/6)

Le DIRECTEUR REGIONAL explique que le document WPR/RC24/6 résume les mesures prises comme suite à la résolution WPR/RC23.R7 adoptée par le Comité régional à sa dernière session.

Le Comité remarquera que le rapport commun OACI/OMS sur le système de désinsectication par vapeurs n'était pas prêt au moment de la Vingt-Sixième session de l'Assemblée mondiale de la Santé. Il n'y a donc pas d'autres renseignements à donner à ce sujet. Cependant, la Vingt-Sixième Assemblée a approuvé de nouvelles formules d'aérosol pour la désinsectisation des aéronefs, qui seront incluses en temps utile à l'annexe VI au Règlement sanitaire international (1971).

Si la Vingt-Septième Assemblée mondiale de la Santé est saisie du rapport commun OACI/OMS, la question sera de nouveau inscrite à l'ordre du jour du Comité régional à sa vingt-cinquième session.

Le Dr OKAMOTO (Japon) fait observer que par suite de la construction d'aéronefs plus vastes et plus rapides pour les transports internationaux, les organismes nuisibles transportés d'un pays à un autre posent un problème de plus en plus sérieux. La délégation japonaise tient à dire combien elle apprécie l'oeuvre de l'OMS dans ce domaine, surtout en ce qui concerne la mise au point d'une méthode non toxique de désinsectisation par vapeurs.

Le Japon procède actuellement à des expériences avec les poissons gambusia et tilapia (ennemis naturels des moustiques) dans les aéroports et aux environs, surtout dans les égouts et les rizières. Dans certains endroits, les gîtes larvaires des moustiques ont été éliminés par l'introduction de ces poissons. On poursuit également une étude pour trouver un nouveau produit qui ne serait que légèrement toxique pour les poissons.

Le Dr MAJID (Malaisie) fait savoir que le Ministère de la Santé de son pays a prévenu les agents de toutes les compagnies aériennes internationales qui utilisent l'aéroport de Subang qu'à partir du 1er juillet 1973, leurs avions devront être désinsectisés par la méthode "cales enlevées". Cependant, jusqu'à présent, la moitié seulement de ces compagnies se sont conformées à cette directive. On poursuit les efforts pour faire appliquer ces instructions pour tous les aéronefs.

En l'absence d'autres observations, le PRESIDENT demande aux Rapporteurs d'établir un projet de résolution. (Pour l'examen du projet de résolution, voir cinquième séance, section 2.4).

La séance est levée à 16 h 10