

Comité des mesures sanitaires et phytosanitaires

NOTIFICATION

1.	Membre de l'Accord adressant la notification: <u>REPUBLIQUE DE COREE</u> Le cas échéant, pouvoirs publics locaux concernés:
2.	Organisme responsable: Ministère de la santé et des affaires sociales
3.	Produits visés (numéro(s) du tarif figurant dans les listes nationales déposées à l'OMC. Les numéros de l'ICS peuvent aussi être indiqués, le cas échéant): Denrées alimentaires (produits de confiserie, sucres, produits laitiers, etc.)
4.	Intitulé et nombre de pages du texte notifié: Proposition de modification du Code des produits alimentaires
5.	<p>Teneur: Le Ministère de la santé et des affaires sociales propose de modifier le Code des produits alimentaires afin d'améliorer la salubrité des aliments et d'harmoniser le Code avec des normes, directives et recommandations internationales.</p> <p>a) Méthodes d'analyse:</p> <ul style="list-style-type: none">- reconnaître les méthodes du CODEX;- autoriser des méthodes rapides agréées par un responsable de l'Office coréen de contrôle des produits alimentaires et des médicaments en tant que méthodes d'analyse officielles pour la détection de micro-organismes et de toxines. <p>b) Des spécifications ci-après concernant les micro-organismes figurent dans des normes générales, comme suit:</p> <ul style="list-style-type: none">- poisson et coquillages: <i>Vibrio paraheamolyticus</i> - négatif;- viande (sauf la viande crue destinée à la fabrication de produits carnés transformés), produits pasteurisés, stérilisés ou prêts à la consommation: <i>Salmonella spp</i>, <i>Staphylococcus aureus</i>, <i>Vibrio paraheamolyticus</i>, <i>Clostridium perfringens</i>, <i>Clostridium botulinum</i>, <i>Listeria monocytogenes</i>, <i>E. coli</i> O157:H7 - négatif. <p>c) Normes concernant la présence de micro-organismes dans les pâtes fraîches ou prêtes à la cuisson: suppression des spécifications relatives au dénombrement total sur plaques et à <i>E. coli</i>.</p> <p>d) Produits de confiserie, produits laitiers, etc.: suppression des spécifications concernant la durée de conservation.</p> <p>e) Divers: révision des méthodes d'essai pour la détection de <i>Salmonella spp</i>, <i>Staphylococcus aureus</i>, etc., et mise en oeuvre d'une nouvelle méthode pour <i>E. coli</i> O157:H7, etc.</p>

6.	Objectif et justification: Amélioration de la salubrité des aliments et harmonisation du Code avec des normes, directives et recommandations internationales.
7.	Il n'existe pas de norme, directive ou recommandation internationale []. S'il existe une norme, directive ou recommandation internationale, indiquer, si possible, les dérogations à celle-ci:
8.	Documents pertinents et langue(s) dans laquelle (lesquelles) ils sont disponibles: Avis du Ministère de la santé et des affaires sociales: 1998-22; Journal officiel n° 13838 (24.2.98) (en coréen)
9.	Date projetée pour l'adoption: Fin mai 1998
10.	Date projetée pour l'entrée en vigueur: Fin mai 1998
11.	Date limite pour la présentation des observations: 5 mai 1998 Organisme ou autorité désigné pour traiter les observations: Ministère de la santé et des affaires sociales
12.	Entité auprès de laquelle le texte peut être obtenu: point national d'information [X] ou adresse, numéro de télécopie et adresse électronique (le cas échéant) d'un autre organisme: Ministry of Health and Welfare, Food Policy Division (Téléphone: 822 504-6206) (Télécopie: 822 504-6207)