

ORGANISATION MONDIALE DU COMMERCE

G/SPS/N/USA/647

25 octobre 2002

(02-5867)

Comité des mesures sanitaires et phytosanitaires

Original: anglais

NOTIFICATION

1.	Membre de l'Accord adressant la notification: <u>ÉTATS-UNIS</u> Le cas échéant, pouvoirs publics locaux concernés:
2.	Organisme responsable: Département de l'agriculture des États-Unis (USDA), Service de la sécurité sanitaire et de l'inspection des aliments (FSIS)
3.	Produits visés (Prière d'indiquer le (les) numéro(s) du tarif figurant dans les listes nationales déposées à l'OMC. Les numéros de l'ICS devraient aussi être indiqués, le cas échéant): Produits du bœuf
4.	Régions ou pays susceptibles d'être concernés, si cela est pertinent ou faisable: Tous partenaires commerciaux
5.	Intitulé, langue et nombre de pages du texte notifié: <i>E.coli O157:H7 Contamination of Beef Products; Notice</i> (Contamination des produits du bœuf par <i>E.coli</i> O157:H7; Avis) – 10 pages
6.	Teneur: Le Service de la sécurité sanitaire et de l'inspection des aliments (FSIS) du Département de l'agriculture des États-Unis (USDA) fait part aux fabricants de produits du bœuf de son point de vue sur l'application des principes du système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (HACCP) en relation avec la contamination par <i>Escherichia coli</i> (<i>E. coli</i>) O157:H7. La disponibilité de certaines données scientifiques sur <i>E. coli</i> O157:H7 représente un fait nouveau qui pourrait avoir une incidence sur l'analyse des risques des établissements ou imposer une modification de leurs plans HACCP pour les produits du bœuf crus. Les établissements doivent donc réévaluer leurs plans HACCP à la lumière de ces données afin de déterminer s'il existe une probabilité raisonnable d'apparition d'une contamination par <i>E. coli</i> O157:H7 dans leur processus de production. En cas de détermination positive concernant la probabilité de matérialisation de risques pour la sécurité sanitaire des aliments liés à <i>E. coli</i> O157:H7 dans le processus de production d'un établissement, le plan HACCP de celui-ci devra faire l'objet de rectifications. Cette prescription s'applique aux plans HACCP concernant tous les produits du bœuf crus (viande de bœuf hachée, autres produits du bœuf dits non intacts et autres produits du bœuf). Le Département de l'agriculture fera suivre le texte objet de la présente notification de nouvelles directives relatives à la lutte contre <i>E. coli</i> O157:H7 et rendra public le projet d'évaluation comparative de risque du FSIS pour les steaks dits intacts et les steaks dits non intacts (c'est-à-dire attendris à la lame). Le Département de l'agriculture publiera aussi une directive révisée concernant le prélèvement d'échantillons et le dépistage de <i>E.coli</i> O157:H7.
7.	Objectif et raison d'être: [X] innocuité des produits alimentaires , [] santé des animaux , [] préservation des végétaux , [] protection des personnes contre les maladies ou les parasites des animaux/des plantes , [] protection du territoire contre d'autres dommages attribuables à des parasites

<p>8. Norme, directive ou recommandation internationale: <input checked="" type="checkbox"/> Commission du Codex Alimentarius, <input type="checkbox"/> Office international des épizooties, <input type="checkbox"/> Convention internationale pour la protection des végétaux, <input type="checkbox"/> Néant S'il existe une norme, directive ou recommandation internationale, en donner la référence correcte et indiquer brièvement en quoi le texte notifié est différent:</p>
<p>9. Documents pertinents et langue(s) dans laquelle (lesquelles) ils sont disponibles: 67 FR 62325, 7 octobre 2002 (disponible en anglais) Texte accessible sous forme électronique à l'adresse: http://www.fsis.usda.gov/oppde/rdad/default.htm</p>
<p>10. Date projetée pour l'adoption: 6 décembre 2002</p>
<p>11. Date projetée pour l'entrée en vigueur: 6 décembre 2002 pour les grandes installations (tous les établissements de 500 employés ou plus), 4 février 2003 pour les petites installations (tous les établissements de 10 employés ou plus mais de moins de 500 employés) et 7 avril 2003 pour les très petites installations (tous les établissements de moins de 10 employés ou dont les ventes annuelles se chiffrent à moins de 2,5 millions de dollars).</p>
<p>12. Date limite pour la présentation des observations: 6 décembre 2002 Organisme ou autorité désigné pour traiter les observations: FSIS (USDA) <input type="checkbox"/> autorité nationale responsable des notifications, <input type="checkbox"/> point d'information national ou adresse, numéro de télécopie et adresse électronique (s'il y a lieu) d'un autre organisme: L'original et deux copies du texte des observations écrites doivent être envoyés à: FSIS Docket Clerk, Docket No. 00-022N, U.S. Department of Agriculture, Food Safety and Inspection Service, Room 102, Cotton Annex, 300 12th Street, S.W., Washington, D.C. 20250-3700.</p>
<p>13. Entité auprès de laquelle le texte peut être obtenu: <input checked="" type="checkbox"/> autorité nationale responsable des notifications, <input checked="" type="checkbox"/> point d'information national ou adresse, numéro de télécopie et adresse électronique (s'il y a lieu) d'un autre organisme: Mr. Bill Janis U.S. Department of Agriculture Stop 1027 Washington, DC 20250 Téléphone: (202) 720-9047 Télécopie: (202) 720-0677 Courriel électronique: fstd@usda.gov.</p>