

ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL COMERCIO

G/SPS/N/USA/86

24 de junio de 1997

(97-2600)

Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias

NOTIFICACIÓN

1.	Miembro del Acuerdo que notifica: <u>ESTADOS UNIDOS</u> Si procede, nombre del gobierno local de que se trate:
2.	Organismo responsable: Departamento de Agricultura, Servicio de Bromatología (Food Safety and Inspection Service)
3.	Productos abarcados (número de la partida arancelaria según se especifica en las listas nacionales depositadas en la OMC. Podrá indicarse además, cuando proceda, el número de partida de la ICS): Carne y aves de corral
4.	Título y número de páginas del documento notificado: Conceptos de inspección de la carne y las aves de corral basados en los análisis de riesgos por puntos críticos (HACCP) (10 páginas)
5.	Descripción del contenido: El Servicio de Bromatología debe modificar la manera de asignación de los recursos para mejorar la reglamentación de las industrias cárnica y avícola tras la aplicación de la norma definitiva de "reducción de agentes patógenos; sistemas de análisis de riesgos por puntos críticos (PR/HACCP)". Cada aspecto de los métodos de inspección tradicionales utilizados por el Servicio de Bromatología para la matanza y elaboración tiene que reconsiderarse. Todos los métodos están sujetos a modificación con tal que el Organismo pueda cumplir con sus responsabilidades para garantizar que las industrias producen productos cárnicos y avícolas inocuos, sanos, no adulterados y etiquetados adecuadamente. El Organismo está considerando también añadir métodos para mejorar las garantías de inocuidad de los alimentos y demás protecciones al consumidor en los canales de distribución. El Servicio de Bromatología solicita observaciones sobre la elaboración de nuevos modelos de inspección para la matanza y elaboración en el marco de un análisis de riesgo por puntos críticos. El aviso está organizado en cinco apartados, entre ellos: 1) explica el estado actual del programa normativo del Servicio de Bromatología y sus objetivos y estrategia en materia de inocuidad de los productos alimenticios; 2) explica el programa actual e identifica las incoherencias significativas entre el HACCP y el programa actual; 3) explica el proyecto, describe las actividades de elaboración del modelo de inspección; 4) presenta las opiniones actuales del Organismo sobre los nuevos modelos introducidos en la fábrica y en la distribución; y 5) propone cuestiones importantes que el Organismo abordará mediante el procedimiento público.
6.	Objetivo y razón de ser: Inocuidad de los productos alimenticios
7.	No existe una norma, directriz o recomendación internacional [X]. Si existe una norma, directriz o recomendación internacional, señálense, siempre que sea posible, las desviaciones:

./.

8.	Documentos pertinentes e idioma(s) en que están disponibles: 62 FR 31553, 10 de junio de 1997
9.	Fecha propuesta de adopción: Por determinar
10.	Fecha propuesta de entrada en vigor: Por determinar
11.	Fecha límite para la presentación de observaciones: Las observaciones son bienvenidas en cualquier momento Organismo o autoridad encargado de tramitar las observaciones: Servicio de Bromatología (Food Safety and Inspection Service), Departamento de Agricultura
12.	Textos disponibles en: Servicio nacional de información [] o dirección y número de telefax y dirección de correo electrónico (si la hay) de otra institución: United States SPS Enquiry Point USDA/FAS/OFSTS Attn: Carolyn F. Wilson Room 5545 South Agriculture Building 14th and Independence Washington, D.C. 20250 Tel: (202) 720 2239 Fax: (202) 690 0677 Correo electrónico: Wilsonc@fas.usda.gov