

ORGANISATION MONDIALE DU COMMERCE

G/SPS/N/USA/401

5 mars 2001

(01-1067)

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, Service de la sécurité sanitaire et de l'inspection des aliments |
| 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 peuvent aussi être indiqués, le cas échéant). Régions ou pays susceptibles d'être concernés, si cela est pertinent ou faisable: Viandes et volaille. |
| 4. | Intitulé et nombre de pages du texte notifié: Normes de performance concernant la fabrication de produits transformés à base de viande et de volaille - Proposition de règle (48 pages). |
| 5. | <p>Teneur: Le Service de la sécurité sanitaire et de l'inspection des aliments (FSIS) propose de modifier la réglementation fédérale relative à l'inspection des viandes et de la volaille en établissant des normes de performance en matière de sécurité sanitaire des produits alimentaires pour tous les produits à base de viande et de volaille prêts à consommer (<i>ready-to-eat</i> ou <i>RTE</i>) et pour tous les produits à base de viande et de volaille ayant subi un traitement thermique partiel. Les normes de performance proposées fixent des niveaux en matière de réduction des agents pathogènes et des limites en matière de développement d'agents pathogènes que doivent obligatoirement respecter les établissements officiels de traitement des viandes et des volailles pour obtenir des produits non altérés, mais elles autorisent l'application de procédés de traitement "maison" dans ces établissements. Les normes de performance proposées pour les produits prêts à consommer s'appliquent à tous les produits à base de viande et de volaille prêts à consommer, qui peuvent être classés comme suit: produits séchés (par exemple viande séchée de boeuf ou de volaille), produits de salaison (par exemple jambon de campagne), produits fermentés (par exemple salami et mortadelle à la libanaise), produits cuisinés ou autrement transformés (par exemple <i>burritos</i> de boeuf et de poulet, <i>corned-beef</i>, épaule de boeuf fumé, rouleaux à la volaille et saucisses de dinde) et produits rendus biologiquement stables par traitement thermique (par exemple spaghettis en conserve avec boulettes de viande et hachis de <i>corned-beef</i> en conserve).</p> <p>Le FSIS procède systématiquement à des prélèvements d'échantillons et à des analyses de produits prêts à consommer aux fins du dépistage d'agents pathogènes avant la distribution, mais il n'existe pas de prescriptions officielles spécifiques en matière de réduction des agents pathogènes pour la plupart de ces produits. Les normes de performance proposées aideront à assurer la sécurité sanitaire des produits visés, permettront aux établissements de traitement, en les y incitant, d'adopter des procédures et des moyens de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments novateurs et scientifiques, et constitueront des règles de référence objectives et se prêtant aux mesures qui pourront être soumises à une surveillance officielle.</p> |

| |
|--|
| <p>Le FSIS propose aussi des prescriptions en matière d'analyse du milieu ambiant visant à réduire l'incidence de <i>Listeria monocytogenes</i> dans les produits à base de viande et de volaille prêts à consommer. Plus précisément, le FSIS propose d'exiger des établissements élaborant des produits à base de viande et de volaille prêts à consommer qu'ils soumettent à des analyses les surfaces en contact avec les aliments aux fins du dépistage de <i>Listeria spp.</i> afin d'assurer qu'ils contrôlent la présence de <i>L. monocytogenes</i> sur leurs sites de traitement. Les établissements ayant mis au point et introduit des procédures HACCP pour le dépistage de <i>L. monocytogenes</i> seraient exemptés de l'application de ces prescriptions en matière d'analyse.</p> <p>Enfin, le FSIS propose de supprimer ses règles prescrivant que la viande de porc et les produits renfermant du porc prêts à consommer et non prêts à consommer subissent un traitement aux fins de la destruction de la trichine (<i>Trichinella spiralis</i>). Ces prescriptions sont incompatibles avec le système HACCP et certaines deviendront inutiles si les normes de performance proposées pour les produits à base de viande et de volaille prêts à consommer sont adoptées.</p> |
| <p>6. Objectif et raison d'être: <input checked="" type="checkbox"/> innocuité des produits alimentaires, <input type="checkbox"/> santé des animaux, <input type="checkbox"/> préservation des végétaux, <input type="checkbox"/> protection des personnes contre les maladies ou les parasites des animaux/des plantes, <input type="checkbox"/> protection du territoire contre d'autres dommages attribuables à des parasites</p> |
| <p>7. Il n'existe pas de norme, directive ou recommandation internationale <input checked="" type="checkbox"/>]. 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>8. Documents pertinents et langue(s) dans laquelle (lesquelles) ils sont disponibles: 66 FR 12589, 27 février 2001 (disponible en anglais).</p> |
| <p>9. Date projetée pour l'adoption: À déterminer</p> |
| <p>10. Date projetée pour l'entrée en vigueur: À déterminer</p> |
| <p>11. Date limite pour la présentation des observations: 29 mai 2001 Organisme ou autorité désigné pour traiter les observations: <input type="checkbox"/> autorité nationale responsable des notifications, <input type="checkbox"/> point national d'information ou adresse, numéro de télécopie et adresse électronique (s'il y a lieu) d'un autre organisme: Service de la sécurité sanitaire et de l'inspection des aliments du Département de l'agriculture des États-Unis.</p> <p>Des instructions détaillées expliquant où et comment envoyer les observations sont données dans le texte intégral du document notifié, disponible sur demande à l'adresse indiquée au point 12.</p> |
| <p>12. Entité auprès de laquelle le texte peut être obtenu: <input checked="" type="checkbox"/> autorité nationale responsable des notifications, <input checked="" type="checkbox"/> point national d'information ou adresse, numéro de télécopie et adresse électronique (s'il y a lieu) d'un autre organisme:</p> <p>United States SPS Enquiry Point/Notification Authority USDA/FAS/FSTSD ATTN: Carolyn F. Wilson Room 5545 South Agriculture Building Stop 1027 1400 Independence Avenue, S.W. Washington, D.C. 20250</p> <p>Téléphone: (202) 720-2239 Télécopie: (202) 690-0677 Courriel électronique: ofsts@fas.usda.gov</p> |