

# ORGANISATION MONDIALE DU COMMERCE

G/TBT/N/THA/2  
26 janvier 2001

(01-0420)

Comité des obstacles techniques au commerce

Original: anglais

## NOTIFICATION

La notification suivante est communiquée conformément à l'article 10.6.

1.	<b>Membre de l'Accord adressant la notification:</b> <u>THAÏLANDE</u> <b>Le cas échéant, pouvoirs publics locaux concernés (articles 3.2 et 7.2):</b>
2.	<b>Organisme responsable:</b> Office thaïlandais de contrôle des médicaments et des produits alimentaires (FDA), Ministère de la santé publique <b>Les nom et adresse (y compris les numéros de téléphone et de télex et les adresses de courrier électronique et de site Web, le cas échéant) de l'organisme ou de l'autorité désigné pour s'occuper des observations concernant la notification doivent être indiqués si cet organisme ou cette autorité est différent de l'organisme susmentionné:</b>
3.	<b>Notification au titre de l'article 2.9.2 [X], 2.10.1 [ ], 5.6.2 [ ], 5.7.1 [ ], autres:</b>
4.	<b>Produits visés (le cas échéant, position du SH ou de la NCCD, sinon position du tarif douanier national. Les numéros de l'ICS peuvent aussi être indiqués, le cas échéant):</b> SH 8438; ICS:67.020 (Procédés dans l'industrie alimentaire)
5.	<b>Intitulé, nombre de pages et langue(s) du texte notifié:</b> Notification du Ministère de la santé publique (n°...), B.E.2543(2000) – Méthode de production et outils et équipements utilisés dans la production et l'entreposage d'aliments (7 pages, disponible en thaï)
6.	<b>Teneur:</b> La production et l'entreposage de certains types d'aliments nécessitent une méthode, des outils et des équipements spécifiés. Des bonnes pratiques de fabrication du point de vue de l'hygiène générale, couvrant les points ci-après, doivent être appliquées:  <ul style="list-style-type: none"><li>1) locaux et bâtiments de production;</li><li>2) outils, machines et équipements utilisés dans le processus de production;</li><li>3) contrôle des opérations de transformation;</li><li>4) hygiène;</li><li>5) maintenance et nettoyage;</li><li>6) personnel et hygiène du personnel.</li></ul> Les fabricants sont tenus de respecter ces règles. Les importateurs doivent fournir des certificats attestant le respect de cette réglementation ou l'obtention d'un niveau non inférieur à celui prévu par elle.  Les entreprises ayant obtenu des permis de production, des homologations ou des permis d'étiquetage pour des aliments avant la mise en application de la notification ministérielle susvisée et qui ne satisfont pas aux règles énoncées dans celle-ci devront justifier d'améliorations ou produire des certificats, selon le cas, dans un délai de deux ans suivant sa date d'entrée en vigueur.

<b>7.</b>	<b>Objectif et justification, y compris la nature des problèmes urgents, le cas échéant:</b> Protection des consommateurs
<b>8.</b>	<b>Documents pertinents:</b> Publication de la notification ministérielle au Journal officiel après adoption
<b>9.</b>	<b>Date projetée pour l'adoption:</b> 19 septembre 2000 <b>Date projetée pour l'entrée en vigueur:</b> À déterminer.
<b>10.</b>	<b>Date limite pour la présentation des observations:</b> 60 jours à compter de la date de mise en distribution de l'OMC
<b>11.</b>	<b>Entité auprès de laquelle le texte peut être obtenu:</b> point national d'information [X] ou adresse, numéros de téléphone et de télécopieur, et adresses de courrier électronique et de site Web, le cas échéant, d'un autre organisme: