

DL/10 janvier 2011

« **FOOD SAFETY MODERNIZATION ACT** »

Cette loi a été signée le 4 janvier par le Président Obama dans le cadre de la lutte contre les intoxications alimentaires aux USA. Elle précise et renforce les dispositions d'une ancienne loi (Federal Food, Drug and Cosmetic Act) déjà amendée à de nombreuses reprises mais qui n'a pas permis d'éviter encore récemment de graves accidents alimentaires.

Cette loi, dont l'application sera progressive au cours des 2 ans qui viennent et concerne tous les acteurs de la chaîne alimentaire américaine (production domestique et étrangère), porte plus particulièrement sur les points suivants :

- Renouvellement tous les 2 ans de l'enregistrement des établissements alimentaires à la FDA (un Agent US FDA reste obligatoire pour les sociétés étrangères et son rôle est renforcé).
- Accord de toutes les entreprises enregistrées à être éventuellement inspectées par la FDA. Le nombre d'inspection, aux USA et à l'étranger va être augmenté. En cas de problèmes constatés nécessitant une réinspection après leur correction, le coût de celle-ci sera à la charge de l'entreprise et/ou de l'Agent USFDA.
- Les entreprises doivent avoir un plan HACCP (ou équivalent) et justifier de procédures de contrôle préventives et correctives portant sur l'hygiène et la sécurité alimentaire. Toutes les données de traçabilité (ingrédients, process) devront être gardées 2 ans au minimum (toutes ces exigences seront précisées dans des textes à venir). Les entreprises considérées comme «Small Business Act» - ventes annuelles inférieures à 500 000 \$ - bénéficieront d'exigences adaptées.
- Les importateurs seront garants de l'existence de ces plans de contrôle chez leurs fournisseurs étrangers et de la vérification de la sécurité de tous les lots importés. La FDA pourra leur demander de fournir les preuves de ces contrôles.
- La FDA va accréditer des laboratoires d'analyse et des organismes d'audit et de contrôle, aux USA et à l'étranger, qui seront qualifiés pour justifier du respect des exigences de la FDA par l'entreprise.
- La FDA aura le pouvoir de refuser l'enregistrement d'un établissement dont elle estime que les produits ont une haute probabilité de présenter des risques pour la santé. Elle pourra aussi ordonner (et non plus simplement demander) le rappel de produits contaminés.
- Pour assurer ces suppléments de contrôle et de suivi, la loi demande à la FDA de réorganiser ses effectifs, créer de nouveaux postes supplémentaires et de recruter des employés à affecter pour la détection et la lutte contre les risques alimentaires.
- A noter : les établissements producteurs de vins et alcool devraient être exemptés des exigences de plan HACCP et donc des contrôles correspondants.

Le département Exportalim de Tenenit vous tiendra au courant, au fur et à mesure de leurs mises en place, des applications réglementaires concrètes de cette nouvelle loi et reste à votre disposition pour toute information complémentaire.