



**AMBASSADE DE FRANCE AUX ÉTATS-UNIS  
SERVICE ÉCONOMIQUE REGIONAL DE WASHINGTON**

Washington, le 7 février 2014

**Note**

**Objet :** Mise en application de la loi de modernisation de sécurité sanitaire des aliments (FSMA - Food safety modernization act) – Projet de règle sur la sécurité sanitaire lors du transport d'aliments humains ou d'aliments pour animaux (section 111 de la FSMA).

**Résumé :** La FDA a publié le 5 février 2014 au Federal Register le septième projet de règle d'application de la FSMA (Food safety modernization act), une proposition concernant les exigences sanitaires lors du transport d'aliments humains ou d'aliments pour animaux. Ce texte, qui concerne tous les types d'aliments, y compris les viandes et ovoproduits (de la compétence de l'USDA- ministère de l'agriculture), et les aliments pour animaux, s'adresse aux expéditeurs, transporteurs et destinataires engagés dans le transport sur route ou sur rail aux Etats-Unis. Il s'adresse néanmoins également, dans certains cas, aux expéditeurs étrangers qui auraient "initié" les démarches de transport sur route ou sur rail aux Etats-Unis.

La proposition établit des exigences générales en termes d'hygiène applicables aux véhicules et à leur équipement (propreté, nettoyage, température adaptée, présence de thermomètres....), aux opérations de transport, des exigences de formation du personnel de transport, impose l'échange d'informations entre les différents intervenant dans le transport, de même que la tenue de registres. La FDA estime, d'après les informations recueillies auprès des professionnels, que la plupart de ses exigences sont déjà en place et ne nécessiteront pas grandes modifications des pratiques.

La FDA propose d'exempter de l'application de ce projet de règle les très petites entreprises (expéditeurs, destinataires ou transporteurs ayant moins de 500 000 dollars de ventes annuelles), les activités de transport de produits agricoles bruts réalisées par une ferme, le transport d'aliments qui ne seront pas consommés aux Etats-Unis (transbordement, réexportation), le transport d'aliments stables à température ambiante et contenus dans des emballages totalement clos, le transport de gaz destinés à l'industrie alimentaire et le transport d'animaux vivants destinés à la consommation humaine

Le projet de texte est soumis à commentaires publics jusqu'au 31 mai 2014.

S'agissant des produits exportés, la France pourrait être plus particulièrement concernée par les fromages, les produits laitiers réfrigérés ou congelés (desserts, plats cuisinés), les produits à base de viande non conditionnés en conserve.

-----  
La FDA vient de publier le 5 février au Federal Register, la 7<sup>ème</sup> proposition de règle d'application de la FSMA (Food safety modernization act - loi de modernisation de sécurité sanitaire des aliments),

signée en janvier 2011, concernant les conditions sanitaires de transport des aliments humains et à destination des animaux.

## I. Contexte

Après avoir pris du retard dans l'élaboration des textes d'application de la FSMA (les premiers projets de textes ont été publiés en janvier 2013, alors que la loi prévoyait une publication des textes définitifs en juillet 2012 au plus tard), la FDA accélère désormais la fréquence de publication de ces projets de texte. Ceci s'inscrit en particulier dans le contexte du jugement rendu par une Cour fédérale le 21 juin dernier, qui exige de la FDA la publication de tous les textes réglementaires prévus par la FSMA avant le 30 juin 2015. La publication du projet de règle sur le transport des aliments, basé sur la section 111 de la FSMA, intervient ainsi un peu plus d'un mois après celle du projet de règle sur la protection des aliments contre les risques intentionnels.

Des travaux étaient déjà en cours ces dernières années sur le transport des aliments. En avril 2010, la FDA a publié des lignes directrices à destination de l'industrie sur la sécurité sanitaire des aliments lors du transport ainsi qu'une notification préalable du lancement d'une procédure d'élaboration réglementaire ("advance notice of proposed rulemaking") par laquelle elle questionnait les professionnels concernés par le transport des aliments sur la fourniture de différentes données, sur leurs pratiques, sur les cas de contamination des aliments transportés et les foyers de toxi-infection associés.

## II. Contenu du projet de règle

### A. Champ d'application

Sont concernés par ce projet de règle **tous les aliments, y compris les viandes, produits à base de viande ou ovoproduits** qui relèvent de la compétence de l'USDA, qu'ils soient destinés à **l'alimentation humaine ou à l'alimentation animale**.

Cette réglementation s'adresse aux **expéditeurs** (personne qui initie une expédition d'aliments par voie de route ou de rail ; par exemple un producteur), **transporteurs et destinataires** (personne qui reçoit l'aliment après expédition, qu'il soit ou non le destinataire final, par ex un grossiste – ce ne peut être un consommateur) qui sont concernés par le transport d'aliments **aux Etats-Unis par voie terrestre (route et rail), aliments qui seront consommés dans ce pays. Néanmoins, ce projet concerne également toute personne en dehors des Etats-Unis, un exportateur par exemple, qui expédierait des aliments, par fret aérien ou par voie maritime, dans un conteneur, et qui aurait pris des dispositions pour que le conteneur soit transféré intact sur un véhicule de transport terrestre**. La FDA considère dans ce cas que l'exportateur a initié un transport terrestre pour la commercialisation du produit sur le marché américain, même s'il se trouve à l'étranger.

Remarque : la notion de conteneur n'est pas définie par le texte. Toutefois il semblerait de discussions avec certains experts de la FDA que cette notion soit limitée aux conteneurs de fret scellés ; ainsi les palettes contenues dans un conteneur déposé dans un entrepôt en frontière ne seraient pas considérées comme des conteneurs intacts. Ce point mérite confirmation.

### B. Exemptions

Ne **sont pas soumis aux dispositions** de ce projet de règle,

- les expéditeurs, destinataires ou transporteurs ayant moins de 500 000 dollars de ventes annuelles,
- le transport d'aliments qui ne seront pas consommés aux Etats-Unis (transbordement, réexportation),
- les activités de transport de produits agricoles bruts réalisées par une ferme,

- le transport d'aliments stables à température ambiante et contenus dans des emballages/contenants totalement clos (conserves, cannettes de jus fruit, eau en bouteille, produits secs)
- le transport de gaz destinés à l'industrie alimentaire (gaz utilisés en atmosphère contrôlée par ex...),
- et le transport d'animaux vivants destinés à la consommation humaine.

Par ailleurs **la FDA propose d'exempter deux autres secteurs** pour lesquels des exigences sanitaires de transport sont déjà en place :

- les produits laitiers du type "grade A",
- certains établissements comme les restaurants, les marchés, les traiteurs.

### **C. Les dispositions du projet de règle**

#### 1. Exigences pour les véhicules et les équipements de transport :

Il s'agit de règles d'hygiène générale. Les véhicules et les équipements de transport doivent

- être appropriés et facilement nettoyables pour éviter toute altération des aliments ;
- être maintenus dans des conditions sanitaires permettant la prévention de toute altération ;
- être stockés de manière à prévenir toute invasion d'animaux nuisibles ou toute contamination pouvant altérer les aliments ;
- pour les aliments nécessitant une température contrôlée, disposer des équipements de contrôle de la température ainsi que de thermomètres, de dispositifs de mesures de la température qui doivent être présents dans tout compartiment de stockage au froid (réfrigération, congélation)

#### 2. Exigences lors des opérations de transport

Les expéditeurs, transporteurs et destinataires engagés dans le transport doivent :

- affecter du personnel compétent à la supervision des opérations de transport afin de garantir le respect de la réglementation ;
- conduire toutes les opérations de transports dans des conditions et contrôles permettant de prévenir toute altération des aliments (ex : séparation entre matières premières alimentaires et produits non alimentaires transportés dans le même chargement ; pour le transport en vrac, lavage des équipements entre les expéditions surtout si le tank a précédemment transporté du lait en raison des risques de contamination allergénique croisée ; mise à disposition par les expéditeurs et les destinataires d'équipements de lavages de main en cas de transport de produits non emballés hermétiquement).

La FDA prévoit également des exigences supplémentaires ciblées en fonction des acteurs :

#### a) les expéditeurs doivent notamment:

- o préciser par écrit au transporteur toutes les exigences sanitaires requises pour l'aliment donné en termes de véhicule et d'équipement de transport, les conditions de température (y compris le pré-refroidissement)
- o inspecter visuellement le véhicule ou les équipements avant le chargement des aliments non emballés hermétiquement ;
- o vérifier que tout compartiment de congélation ou mécaniquement réfrigéré a été pré-refroidi.

#### b) les transporteurs doivent notamment :

- o mettre à disposition un véhicule et des équipements correspondants aux exigences sanitaires fournies par l'expéditeur

- une fois le transport achevé, démontrer à l'expéditeur (et au destinataire, le cas échéant) que les conditions de température requises par l'expéditeur ont été respectées (impression des enregistrements, relevé des températures), sauf si un accord écrit a été passé entre l'expéditeur et le transporteur engageant la responsabilité de l'expéditeur à ce propos
- pour le transport de liquide en vrac, indiquer à l'expéditeur la nature des 3 précédents chargements et décrire le nettoyage le plus récent (afin d'éviter toute contamination croisée, aussi bien microbiologique, chimique qu'allergénique)
- mettre en place des procédures écrites spécifiant les pratiques de nettoyage et d'assainissement, d'inspection des véhicules et équipements, la surveillance de conditions de température, les dispositifs en place s'agissant du transport en vrac de liquides.

### 3. Exigences de formation pour les transporteurs

Les transporteurs doivent fournir aux personnels engagés dans le transport une formation les sensibilisant aux problèmes potentiels de sécurité sanitaire liés au transport des aliments, leur indiquant les pratiques sanitaires de base à mettre en œuvre et les responsabilités du transporteur.

### 4. Exigence de tenue de registres

Les expéditeurs doivent maintenir des registres attestant des exigences sanitaires et de températures spécifiées au transporteur.

Les transporteurs doivent maintenir des registres sur tout accord écrit sur l'engagement de la responsabilité de l'expéditeur quant au respect de la surveillance des températures, sur toutes les procédures écrites sanitaires en place ainsi que disposer de registres attestant de la mise en place de la formation sanitaire des personnels de transport.

5. La FDA prévoit également une procédure d'exemption à suivre pour tous les cas où il pourrait être prouvé que la sécurité sanitaire des aliments ne pourrait être remise en cause lors du transport.

## **D. Entrée en vigueur**

Le public dispose jusqu'au 31 mai prochain, pour effectuer des commentaires.

Dès lors que la règle finale sera publiée, les entreprises auront 1 an pour se mettre en conformité. Deux exceptions sont envisagées pour les entreprises de petite taille. Les petites entreprises (moins de 500 employés, à l'exception des transporteurs qui ne sont pas aussi expéditeurs et/ou destinataire pour lesquels la notion de petite entreprise est définie comme une entreprises ayant moins de 25,5 millions \$ de recette annuelle) disposeront de 2 ans.

## **III. Commentaires**

- **La FDA estime**, d'après les informations recueillies auprès des professionnels, **que la plupart de ses propositions d'exigences sont déjà en place et ne nécessiteront pas grandes modifications des pratiques ;**
- **L'impact exact de cette proposition sur les exportations ne peut être totalement évalué.** Tout cela dépend de la définition de la notion de conteneur.
  - Est-ce qu'il s'agit uniquement des "gros" conteneurs de fret aérien ou maritime non dépotés, auquel cas l'impact pourrait être plus limité
  - Est-ce qu'il s'agit également des contenants plus petits (palettes) qui seraient contenus dans ces gros conteneurs de fret et qui, après dépotage du conteneur de fret, pourraient être transférés intact sur un moyen de transport terrestre. Dans ce cas, l'impact pourrait être plus important.

**Il semblerait que seuls les gros conteneurs de fret scellés soient concernés par le projet.**

- **S'agissant des produits exportés, la France pourrait être plus particulièrement concernée par les fromages, les produits laitiers réfrigérés ou congelés (desserts, plats cuisinés), les produits à base de viande non conditionnés en conserve.**