



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

Washington, le 17 mai 2016

Note

Objet : Mise en application de la loi de modernisation de sécurité sanitaire des aliments (FSMA - Food safety modernization act) – Règle finale sur les conditions de transport des aliments destinés à l’homme et aux animaux

Résumé : La FDA a publié le 6 avril 2016 au Federal Register la sixième règle d’application de la loi de modernisation de sécurité sanitaire des aliments (Food safety modernization act - FSMA) ; elle concerne les exigences sanitaires lors du transport d’aliments, qu’ils soient destinés à l’alimentation humaine ou animale. 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), s’adresse aux expéditeurs, manutentionnaires, transporteurs et destinataires des produits engagés dans le transport par voie terrestre (routière ou ferrée) aux Etats-Unis.

La « final rule » établit des exigences générales en termes d’hygiène applicables aux véhicules et équipements de transport (propreté, nettoyage, température adaptée, dispositif de contrôle de la température...), aux opérations de transport, des dispositions en matière de formation des personnels, impose l’échange d’informations entre les différents intervenants dans le transport, de même qu’un enregistrement documentaire.

La FDA estime, d’après les informations recueillies auprès des professionnels, que la plupart de ces exigences sont déjà en place et ne nécessiteront pas de grandes modifications des pratiques.

L’impact de cette final rule sur les exportateurs est limité. Elle ne s’applique qu’à partir de l’entrée des aliments sur le territoire américain pour les exportateurs qui auraient organisé la suite du transport par voie terrestre, et ne concerne pas les transports aérien ou maritime.

La règle entrera en vigueur le 6 avril 2017.

Contexte

La loi de modernisation de sécurité sanitaire des aliments de la FDA (Food Safety Modernization Act - FSMA) a été signée le 4 janvier 2011 par le président Obama. Elle vise à garantir la sécurité sanitaire de la chaîne alimentaire des Etats-Unis en se focalisant davantage sur la prévention des contaminations que sur leur gestion. Son application nécessitait la publication de texte d’application (« final rules »). Six “final rules” ont été publiées jusqu’à présent sur les thématiques suivantes :

- les contrôles préventifs contre les risques non intentionnels pour l’alimentation humaine (final rule publiée en septembre 2015)
- les contrôles préventifs contre les risques non intentionnels pour l’alimentation animale (final rule publiée en septembre 2015)
- le programme de vérification du fournisseur étranger – FSVP (final rule publiée en novembre 2015)

- la sécurité sanitaire des fruits et légumes frais (final rule publiée en novembre 2015)
- l'accréditation des organismes certificateurs (final rule publiée en novembre 2015)
- et tout récemment sur les conditions de transport des aliments destinés à l'homme et aux animaux. La proposition de règle avait été soumise à commentaires publics le 5 février 2014. 200 commentaires ont été reçus. Le 6 avril 2016, le texte final a été publié au Federal Register.

Un dernier texte d'application concernant les contrôles préventifs contre les risques intentionnels doit paraître au mois de juin prochain.

A. Objectif

L'objectif de cette final rule est de prévenir les pratiques à risque pendant le transport des denrées alimentaires humaines ou d'aliments pour animaux (défaut de maintien de la chaîne du froid, de nettoyage des véhicules entre les chargements,...).

B. 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**.

La final rule s'applique aux **expéditeurs, destinataires, manutentionnaires et transporteurs** qui transportent des aliments aux Etats-Unis par voie terrestre (par la route ou par voie ferrée), lorsque les aliments sont destinés à être mis sur le marché et consommés aux Etats-Unis.

Elle s'applique aussi aux expéditeurs étrangers (par exemple les exportateurs) qui enverraient des aliments aux Etats-Unis directement par voie routière ou ferrée (par exemple du Canada ou du Mexique), ou par voie aérienne ou maritime, s'ils organisent ensuite le transfert du conteneur intact pour son transport par voie routière ou ferrée à l'intérieur des Etats-Unis dans le cas où ces denrées sont destinées à être consommées ou distribuées aux Etats-Unis.

La final rule ne s'applique pas au transport par bateau ou par avion. Elle ne s'applique pas au transport en dehors des Etats-Unis : par exemple le transport jusqu'aux Etats-Unis depuis l'étranger.

Les entreprises impliquées dans le transport d'aliments destinés à l'exportation sont soumises aux dispositions de la final rule jusqu'à ce que la marchandise arrive au port, à l'aéroport, ou à la frontière terrestre des Etats-Unis.

Ne sont pas soumis aux dispositions de cette final rule :

- **Les expéditeurs, destinataires ou transporteurs impliqués dans les opérations de transport alimentaire dont le revenu annuel moyen est inférieur à \$500 000 ;**
- Les activités de transports réalisées à la ferme ;
- Le transport d'aliments qui transitent par les Etats-Unis pour aller dans un autre pays ;
- Le transport de gaz destinés à l'industrie alimentaire et de substances au contact avec l'alimentation ;
- Le transport de co-produits destinés à l'alimentation animale sans process ultérieur ;
- **Le transport d'aliments étant contenus dans des contenants complètement clos, sauf si les aliments nécessitent un contrôle de température ou de sécurité ;**
- **Le transport d'animaux vivants destinés à la consommation humaine, excepté les mollusques.**

C. Dispositions relatives aux véhicules et équipements de transport

Il s'agit de **règles d'hygiène générales**. Pour éviter toute altération des aliments durant le transport, les véhicules et équipements de transport :

- doivent être **conçus de manière à pouvoir être nettoyés convenablement** ;
- doivent être **maintenus dans de bonnes conditions d'hygiène** ;
- doivent, si nécessaire, être **conçus, entretenus et équipés de manière à pouvoir contrôler la température des aliments** ;
- doivent être **stockés de manière à éviter l'altération des aliments et à empêcher la présence de nuisibles**.

D. Dispositions relatives aux opérations de transport

1. Champ d'application

Les exigences concernent les expéditeurs, transporteurs, manutentionnaires, destinataires impliqués dans des opérations de transport. **Chacune de ces parties peut transférer, via un accord écrit, sa responsabilité sur une autre partie. Par exemple, l'expéditeur et le transporteur peuvent signer un accord écrit selon lequel le transporteur est responsable, en tout ou partie, des conditions sanitaires des opérations de transport.**

La responsabilité des conditions de transport doit être attribuée à du **personnel de supervision compétent**.

2. Détail des dispositions

a) Dispositions générales

Toutes les opérations de transport doivent être menées dans les **conditions nécessaires pour éviter toute altération des aliments pendant le transport**. Il convient de prendre des **mesures efficaces** (isolement, emballage, lavage des mains...) :

- pour **protéger les aliments de toute contamination par des aliments crus ou par des produits non-alimentaires** ;
- pour **protéger les aliments transportés dans des conteneurs en vrac ou dans des conteneurs pas complètement hermétiques**, de manière à éviter les contaminations et les contaminations croisées ;
- pour **s'assurer du contrôle adéquat de la température**.

Le **type d'aliment** (alimentation humaine, aliments pour animaux, pet food) et son **étape de production** (denrée crue, ingrédient ou produit fini) **doivent être pris en compte dans la détermination des conditions de transport et des contrôles**.

Les expéditeurs, destinataires, manutentionnaires et transporteurs qui appartiennent à la même entité légale ou sont sous le contrôle d'une même entité légale, doivent mener les opérations de transport selon des procédures écrites intégrées et communes.

Si un expéditeur, un manutentionnaire, un transporteur ou un destinataire s'aperçoit d'une possible défaillance du matériel de contrôle de la température ou d'autres conditions pouvant altérer l'aliment, l'aliment ne doit pas être vendu, ni distribué ; ces personnes doivent prendre les mesures appropriées, incluant, si nécessaire, la communication avec les autres parties.

b) Exigences supplémentaires ciblées en fonction des acteurs :

Voir annexe.

E. Dispositions relatives à la formation du personnel

La **formation du personnel de transport aux bonnes pratiques d'hygiène** est requise si l'expéditeur et le transporteur ont convenu de la responsabilité du transporteur pour les conditions d'hygiène durant le transport. Cette formation doit **alerter le personnel sur les potentiels problèmes de sécurité sanitaire des aliments pouvant survenir durant le transport, aborder les pratiques basiques d'hygiène** permettant de prévenir ces problèmes, et **souligner la responsabilité du transporteur dans ce domaine**. La formation doit être dispensée lors de l'embauche, puis aussi souvent que nécessaire.

F. Dispositions relatives à la tenue de registre

Les expéditeurs doivent conserver pendant 12 mois les enregistrements des accords, des procédures écrites, des indications et des températures de contrôle fournies aux transporteurs, de même que ceux relatifs aux formations suivies. Ces enregistrements documentaires doivent pouvoir être mis à disposition d'une personne dûment autorisée sur demande écrite ou orale. Tous les enregistrements doivent être conservés sous forme originale, de copie (photocopie, photographie, scan, microfilm, microfiche...) ou sous forme électronique.

G. Dérogations

Des dérogations aux exigences de la final rule peuvent être octroyées :

- si la dérogation ne conduit pas à des conditions de transport pouvant rendre l'alimentation dangereuse pour la santé humaine ou animale ;
- et si la dérogation n'est pas contraire à l'intérêt public.

H. Mise en application

Les établissements auront **un an pour se mettre en conformité (6 avril 2017), à l'exception des petites entreprises qui disposeront de deux ans (6 avril 2018)** (entreprises de moins de 500 employés en équivalent temps plein, transporteurs par voie routière ayant moins de \$27,5 millions de recettes annuelles).

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.**

Néanmoins l'impact de cette final rule sur les exportateurs est limité. Elle ne s'applique qu'à partir de l'entrée des aliments sur le territoire américain, pour les exportateurs qui auraient organisé la suite du transport par voie terrestre, et ne concerne pas les transports aérien ou maritime

Lien vers la final rule :

<https://www.federalregister.gov/articles/2016/04/06/2016-07330/sanitary-transportation-of-human-and-animal-food>

Annexe

1. Exigences relatives aux expéditeurs :

L'expéditeur est considéré comme étant l'acteur le mieux placé pour connaître les conditions appropriées de transport des aliments. Ainsi, il doit notifier par écrit au transporteur et, si nécessaire, au manutentionnaire, toutes les spécifications sanitaires nécessaires pour le véhicule et l'équipement de transport, y compris toute notification de conception spécifique et les procédures de nettoyage. **Si les aliments nécessitent un contrôle de la température, l'expéditeur doit notifier par écrit au transporteur** (sauf si les denrées sont transportées dans un réservoir isolé thermiquement) **et, si nécessaire au manutentionnaire, la température à respecter durant le transport**, incluant, le cas échéant, une **phase de pré-refroidissement. Une seule notification est requise**, sauf si les conditions de transport varient en fonction du type d'aliment transporté ; dans ce cas, l'expéditeur doit en informer le transporteur par écrit avant l'envoi.

L'expéditeur doit **développer et mettre en place des procédures écrites adéquates** :

- pour garantir que les véhicules et les équipements de transport sont dans des **conditions d'hygiène appropriées pour le transport des aliments** ;
- pour **s'assurer que les aliments transportés dans un conteneur ne soient pas contaminés par un précédent chargement** ;
- pour **s'assurer que les aliments nécessitant un contrôle de la température soient transportés à la température requise**.

Les mesures pour mettre en place les procédures peuvent être prises soit par l'expéditeur, soit par le transporteur ou par toute autre partie couverte par un accord écrit.

2. Exigences relatives aux manutentionnaires :

Avant de charger des aliments contenus dans un conteneur pas complètement hermétique, **le manutentionnaire doit déterminer si les conditions d'hygiène du véhicule ou de l'équipement de transport sont appropriées pour le transport des aliments** (conditions physiques, absence de nuisible ou de traces du chargement précédent, qui pourraient altérer les aliments).

Dans le cas d'aliments nécessitant un contrôle de la température, **le manutentionnaire doit vérifier, avant le chargement, que les compartiments réfrigérés ou les conteneurs sont préparés de manière appropriée au transport des aliments** (en particulier si la phase de pré-refroidissement a bien été réalisée).

3. Exigences relatives aux transporteurs :

Si le transporteur est responsable des opérations de transport (cf accord écrit avec l'expéditeur), il doit :

- **s'assurer que les véhicules et équipements de transport remplissent les conditions spécifiées par l'expéditeur et sont appropriées pour prévenir toute altération des aliments pendant le transport** ;
- si cela est exigé par le destinataire et/ou l'expéditeur, **transmettre la température et démontrer que la température recommandée a été maintenue pendant les opérations de transport** ;
- **procéder au pré-refroidissement des véhicules réfrigérés mécaniquement** avant de les proposer au transport ;
- si cela est exigé par l'expéditeur et en cas de transport en vrac, **fournir les informations lui permettant d'identifier le précédent chargement transporté dans le conteneur ainsi que les informations relatives au dernier nettoyage du conteneur** ;
- **développer et mettre en place des procédures écrites qui décrivent les pratiques de nettoyage (et de désinfection si nécessaire) et d'inspection des véhicules et des équipements de transport qu'il fournit, la manière dont la température est contrôlée, et la gestion des conteneurs en vrac**.

4. Exigences relatives aux destinataires :

A la réception d'aliments nécessitant un contrôle de la température, **le destinataire doit s'assurer que les aliments n'ont pas été soumis à des variations significatives de la température** (par exemple en mesurant la température des aliments, la température ambiante du véhicule, en vérifiant les paramètres de température réglés, ou en conduisant une inspection sensorielle (odeurs...)).