



## ***Publication, par la FDA, d'un document d'orientation sur l'HACCP pour les produits de la pêche [États-Unis]***

La FDA (*Food and Drug Administration*) a publié, en août 2019, la 4<sup>ème</sup> édition de son [document d'orientation](#) sur les dangers liés aux **poissons et aux produits de la pêche (y compris mollusques)** et leurs modalités de contrôle.

A destination de l'industrie, ce document d'orientation (téléchargeable si besoin par chapitre/annexe) a comme objectif **d'aider les professionnels du secteur à développer leurs plans HACCP**, rendus obligatoires pour les produits de la pêche en 1995 par la réglementation fédérale américaine ([21 CFR 123](#)). Cette obligation concerne également les entreprises étrangères qui exportent des produits de la pêche vers les Etats-Unis.

La [page du site de la FDA](#) consacrée aux produits de la pêche indique les nouveautés apportées par rapport à l'édition précédente, et comprend une série de vidéos sur l'HACCP pour les produits de la pêche.

Les recommandations contenues dans ce document d'orientation ne constituent pas des règles contraignantes pour la FDA ou le public, et n'établissent pas de droits pour les opérateurs. Une approche alternative peut donc être utilisée si elle satisfait aux exigences de la réglementation en vigueur et est fondée scientifiquement. Il convient néanmoins de noter que **ce document sert de référence aux inspecteurs de la FDA lorsqu'ils audient les plans HACCP des établissements**, que ce soit aux Etats-Unis ou à l'étranger.