

## **USA –Food Defense**

La FDA a publié le 24 décembre au Federal Register le 6<sup>ème</sup> projet de règle d'application de la FSMA, projet de règle sur les stratégies de maîtrise ciblées pour protéger les aliments contre les risques intentionnels.

Ce projet de texte, applicable aux établissements domestiques et étrangers, propose d'exiger la mise en place, par les établissements de l'industrie alimentaire, de plans écrits de défense de l'alimentation contre les risques intentionnels abordant tous les points de vulnérabilité au regard de ces risques dans le processus de production de l'aliment.

Les établissements devront identifier les points de vulnérabilité, mettre en place des stratégies permettant de maîtriser ces points, établir des procédures de surveillance et des actions correctives, vérifier que le système fonctionne, s'assurer que les personnels affectés aux zones de vulnérabilité aient reçu la formation appropriée et maintenir un enregistrement des différentes données du plan.

La FDA propose d'exempter de l'application de ce projet de règle les très petites entreprises, les établissements de stockage des aliments (à l'exception du stockage de liquides en citernes), les établissements pratiquant l'emballage et l'étiquetage si le contenant en contact direct avec l'aliment reste intact, les exploitations agricoles de fruits et légumes, ainsi que les établissements de fabrication d'aliments pour animaux. Enfin, il semblerait que les vins et spiritueux soient également exemptés, mais ceci nécessite vérification.

La FDA requiert également des commentaires sur les activités qu'elle considère à bas risque en matière de contamination intentionnelle au niveau des exploitations agricoles ayant également une activité de transformation, en ciblant les risques présentés par les actes de terrorisme.

C'est la première fois que la FDA propose une approche réglementaire pour prévenir les risques intentionnels dans la chaîne alimentaire.

Ce projet de règle est le pendant, pour ce qui concerne les risques intentionnels, du projet de règle sur les contrôles préventifs basés sur le risque et l'analyse des dangers publié au mois de janvier 2013.

Ce dispositif est très similaire à la mise en place d'un plan HACCP adapté aux risques intentionnels.

Commentaires possibles jusqu'au 31 mars 2014