Ordre de service d'action

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Direction générale de l'alimentation **Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments** **Bureau des établissements de transformation et de distribution** **251 rue de Vaugirard** **75 732 PARIS CEDEX 15** **0149554955**	**Note de service** **DGAL/SDSSA/2014-29** **15/01/2014**

Date de mise en application : 15/01/2014

Diffusion : Tout public

Cette instruction n'abroge aucune instruction.
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 0

Objet : Etats-Unis – Exportation : Mise en place d'un programme pilote de tests ciblé sur les fromages au lait cru affinés au moins 60 jours.

Destinataires d'exécution
DD(CS)PP FranceAgriMer

Résumé : La présente note informe les services déconcentrés de la mise en place par la FDA d'un programme pilote de tests ciblé sur les fromages au lait cru affinés au moins 60 jours.

Textes de référence :- Note de service DGAL/SDSSA/SDASEI/N2011-8254 du 30 novembre 2011 modifiée : Récapitulatif des conditions d'agrément des établissements à l'exportation vers certains pays tiers de viandes fraîches, de produits à base de viande d'animaux de boucherie et de volailles, de produits laitiers et de produits de la pêche et des conditions d'élaboration des listes d'établissements agréés pour exporter vers ces pays tiers.
- Note de service DGAL/SA/SDSSA/SCAS/SDASEI/N2009-8109 du 25 mars 2009 modifiée : Conditions de production des fromages exportés vers les Etats-Unis.

Les autorités sanitaires américaines (Food and Drug Administration – FDA) annonce la mise en place, en janvier 2014, d'un programme pilote de tests ciblé sur les fromages au lait cru affinés au moins 60 jours, qu'ils soient d'origine domestique ou importés, à pâte dure, semi-dure ou molle.

Dans le cadre de ce programme, 1 600 échantillons seront prélevés de façon aléatoire pour les recherches de *Salmonella sp, Listeria monocytogenes et E. coli O157:H7.*

70% des prélèvements concerneront les fromages importés (les 30% restant concernant les fromages domestiques). Il n'y aura pas de quota d'échantillonnage par pays.

Ce programme pilote s'ajoute aux programmes aléatoires de tests des produits laitiers déjà mis en place par la FDA : actuellement la FDA prélève 500 à 700 échantillons de fromages par an (fromages domestiques et fromages importés). La pression de tests va donc considérablement s'intensifier avec la mise en place de ce nouveau programme.

La mise en place de ce programme pilote résulte d'une étude de classement du risque (risk ranking) réalisée par la FDA afin de mieux cibler ses ressources. Ce programme permettra de tester un nouveau modèle de surveillance microbiologique, avec pour la FDA la possibilité d'avoir une meilleure connaissance de la prévalence des dangers microbiologiques dans les fromages et d'augmenter sa compréhension des risques, du taux de contamination et des stratégies de lutte à mettre en place.

Les résultats de ce programme pilote permettront également d'alimenter le profil de risque pour le lait cru élaboré actuellement par la FDA.

Vous voudrez bien informer les établissements de votre département qui exportent ces catégories de fromages vers les USA de la mise en place de ce programme.

Le Directeur Général Adjoint
Chef du Service de la Coordination
des Actions Sanitaires – C.V.O

Jean-Luc ANGOT