**INFORMATION**

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

**MINISTERE DE L'AGRICULTURE**
**ET DE LA PÊCHE**


**Direction générale de l'alimentation**
Adresse : 251 rue de Vaugirard - 75732 PARIS CEDEX 15

**Service de l'alimentation**
**Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments**
*Bureau des établissements de transformation et de Distribution*

**Service de la coordination des actions sanitaires**
**Sous-direction des affaires sanitaires européennes et internationales**
*Bureau de l'Exportation Pays Tiers*

Suivi par : SDSSA : S. FLAUTO - P. CHARBONNIER
M. SALGUES
SDASEI : MF. PARANT - D. ALLAIN
Tél : 01.49.55.81.34/84.10/84.99/58.18/84.03
Courriel institutionnel :
betd.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr
export.sdasei.dgal@agriculture.gouv.fr


Réf. Interne :
MOD10.25 A 03/09/08

**NOTE DE SERVICE**

**DGAL/SDSSA/SDASEI/N2009-8072**

**Date: 23 février 2009**

| | |
|---|---|
| Date de mise en application : | ... |
| Abroge et remplace : | ... |
| Date limite de réponse : | ... |
| Nombre d'annexe : | 1 |
| Degré et période de confidentialité : | Tout public |

**Objet : Conclusion de la Mission d'inspection de la Food and Drug Administration (FDA) conduite en France dans le secteur du lait et des produits laitiers du5 au 15 janvier 2009.**

**Références** :

- Code of Federal Regulations (21 CFR 110, 21 CFR 133)
- DGAL/SDSSA/N2003-8173 du 22/10/2003 : Conditions d'exportation de fromage vers les Etats-Unis. Liste des établissements agréés.


**Résumé :** Cette note détaille les principaux constats réalisés par les inspecteurs américains de la FDA au sein des 9 établissements exportateurs de produits laitiers visités du 5 au 15 janvier 2009. Elle définit également les pistes de travail qui découlent des conclusions de cette mission.



**Mots-clés : FDA - Fromages - Export - USA - Etats-Unis**


| **Destinataires** |
|---|
| **Pour information** :<br>DRAAF<br>DDSV<br>France AGRI MER |

**Contexte :**

La FDA délègue aux autorités sanitaires françaises le soin de vérifier la conformité des établissements souhaitant exporter des fromages à pâte molle au lait pasteurisé avec les exigences de la réglementation américaine (Code of Federal Regulations). Elle vérifie, à l'occasion de missions ponctuelles, la conformité des établissements français agréés au référentiel réglementaire américain ; le système d'inspection français n'est pas audité dans ce cadre. La dernière mission d'inspection en France s'était déroulée en juin 2003.

# I Déroulement de la mission

Par courrier en date du 18 septembre 2008, les autorités américaines nous ont informés de leur souhait d'auditer un échantillon des établissements français agréés pour l'exportation de fromages à pâte molle vers les USA. Cette mission d'inspection s'est déroulée du 05 au 15 janvier 2009. A cette occasion, les 4 inspecteurs de la FDA ont visité 9 établissements cités en annexe de cette note. Ils ont notamment contrôlé la mise en oeuvre des bonnes pratiques d'hygiène lors de la fabrication, la qualité de l'environnement des produits nus et le procédé de pasteurisation.

Dans l'ensemble, les entreprises, de bon niveau, se sont montrées bien préparées et très coopératives.
Toutefois, il a été relevé les non conformités suivantes :

- concernant les bonnes pratiques d'hygiène : opérations de nettoyage créant un aérosol en présence de produits nus, défaut de lavage des mains avant manipulation de produits nus, port de gilets de protection contre le froid au-dessus des blouses ;

– concernant l'environnement des produits nus : défaut de maintenance ou d'entretien de surfaces en contact avec les denrées alimentaires (ou en surplomb), utilisation de baratte en bois, implantation de dispositif de désinsectisation au-dessus des circulations de produits nus, présence de condensation susceptible de contaminer les produits nus ou le matériel propre, absence de contrôle de l'air comprimé utilisé pour le démoulage ;

– concernant la maîtrise de la pasteurisation : positionnement inadapté des sondes thermométriques et des vannes de recyclage, défaut de vérification et de calibrage de la sonde thermométrique (deuxième sonde nécessaire), pressions relatives du lait cru et du lait traité thermiquement inadaptées dans les échangeurs à plaques, absence d'enregistrement du fonctionnement de la vanne de recyclage en fonction de la température du lait (recyclage, orientation vers le tank de stockage du lait pasteurisé).

Les non-conformités constatées, qui n'ont pas fait l'objet de contestation par les entreprises, pourront dans la majorité des cas être corrigées dans des délais assez courts. Il convient toutefois de noter que :

– concernant l'utilisation du bois : pour les barattes, la position de la FDA est assez fermée. D'autres établissements exportant des volumes importants sont susceptibles d'être concernés. En revanche, l'utilisation de planches d'affinage ou cuves de caillage en bois n'est pas remise en cause pour les produits traditionnels ;

– concernant la pasteurisation : une attention particulière devra être portée plus généralement par les DDSV, dans le cadre du contrôle des PMS, à la maîtrise de cette étape et à la conformité des dispositifs implantés dans les entreprises.

A l'issue de la visite, la FDA a notifié ces non-conformités à chacune des 6 entreprises concernées (émission d'un «FORM FDA 483»).

# II Suites de la mission

A court terme :

Les entreprises qui ont reçu un «formulaire 483» disposent d'un délai d'un mois pour adresser directement à la FDA un courrier en réponse aux observations qui leur ont été faites. Ces réponses seront préparées en collaboration avec les DDSV qui seront destinataires d'une copie.

A moyen terme :

La note de service DGAL/SDSSA/N2003-8173 sera prochainement modifiée pour mettre en exergue les exigences spécifiques de la FDA, notamment en ce qui concerne la pasteurisation et l'usage du bois.

A plus long terme :

Les négociations vont se poursuivre avec les autorités américaines pour faire évoluer l'accord bilatéral sur l’exportation des fromages à pâte molle afin de le simplifier et le clarifier, notamment en ce qui concerne la définition des fromages à pâte molle et la réalisation du test phosphatase.

**La Directrice Générale Adjointe**
**C.V.O.**

**Monique ELOIT**

ANNEXE

| N agrément | Raison sociale |
|---|---|
| 01 034 01 | Fromagerie Guilloteau |
| 21 247 01 | Etablissement Berthaut |
| 21 110 01 | Fromagerie Gaugry |
| 42 168 01 | Fromagerie Guilloteau |
| 44 087 001 | Fromagerie Beillevaire |
| 52 092 01 | Fromagerie Germain |
| 63 162 01 | Société fromagère du Livradois |
| 77 436 01 | Fromagerie de la Brie SA |
| 77 432 01 | Fromagerie de la Brie SA |