



Direction générale de l'alimentation
Service de la gouvernance et de l'international dans
les domaines sanitaire et alimentaire
Sous-direction des affaires sanitaires européennes et
internationales
Bureau Export Pays Tiers
251 rue de Vaugirard
75 732 PARIS CEDEX 15
0149554955

Note de service
DGAL/SDASEI/2015-725
19/08/2015

Date de mise en application : Immédiate
Diffusion : Tout public

Cette instruction n'abroge aucune instruction.
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 1

Objet : Etat-Unis - Audit de l'USDA-FSIS - filières viandes bovines et porcines

Destinataires d'exécution

DD(CS)PP 24, 29 et 64
Les Laboratoires des Pyrénées et des Landes (40 - Mont de Marsan)
LDAR 24
DRAAF/SRAL Aquitaine

Résumé : L'autorité compétente américaine USDA-FSIS réalisera un audit en France relatif aux filières des viandes bovines et porcines.
Cet audit se déroulera du 31 août au 18 septembre 2015.

Textes de référence : Note de service DGAL/SDASEI/2015-235 du 12/03/2015 : Etat-Unis - Réalisation d'un pré-audit en vue d'un audit USDA-FSIS - filières viandes bovines et porcines; Instruction technique DGAL/SDSSA/2015-647 du 16/07/2015 : Conditions d'agrément des établissements exportant des viandes et produits carnés vers les USA.

A - Contexte

L'autorité compétente américaine USDA-FSIS (*United States Department of Agriculture – Food Safety Inspection Service*) réalisera un audit en France du **31 août au 18 septembre 2015**.

Cet audit concernera à la fois :

- les viandes bovines (veau uniquement) : suite à la levée de l'embargo ESB sur les viandes bovines par les Etats-Unis, la France demande la reconnaissance de son système par les États-Unis ;
- les viandes et charcuteries porcines : il s'agit d'un audit de suivi des établissements déjà agréés. Pour la filière Jambon de Bayonne, il s'agira du premier audit de ce genre.

Le planning de cet audit est joint en annexe.

D'un point de vue général, la recherche de l'équivalence des systèmes d'inspection sera focalisée sur les 6 points suivants :

- supervision de l'autorité compétente,
- autorité légale et réglementation relative à la sécurité sanitaire des aliments,
- plan de maîtrise sanitaire,
- HACCP,
- résidus chimiques,
- plans de contrôle microbiologiques.

De ce fait, seront audités : la DGAL, les DD(CS)PP, les établissements agréés et en cours de demande d'agrément USA et les laboratoires.

L'auditeur a également demandé à rencontrer l'échelon régional (DRAAF/SRAL).

B - Déroulement des visites

L'audit sera conduit par un auditeur de l'USDA-FSIS, le Dr Alam KHAN, en présence d'un responsable de l'établissement, de l'inspecteur en charge de l'établissement et du chef de service en charge de la sécurité sanitaire des aliments de la DD(CS)PP.

Seront également présents une personne de FranceAgriMer et/ou de la DGAL.

Les visites se dérouleront en français avec un interprète franco-anglais.

Lors de la mission dans les établissements, les visites officielles se dérouleront :

- pour la partie physique pré-opérationnelle : sous la conduite de l'inspecteur en charge de l'établissement et notamment des contrôles pré-opérationnels, ce après la phase de contrôle pré-opérationnel réalisée par l'exploitant ;
- pour la partie physique opérationnelle : par l'inspecteur chargé des inspections de supervision US de l'établissement.

L'auditeur US observera les modalités d'inspection de l'établissement et notamment le respect des spécificités USDA telles que décrites dans l'instruction spécifique relative à l'exportation vers les USA (IT 2015-647) ;

- pour la partie documentaire, l'auditeur conduira lui-même l'audit.

Il est à noter que pour la plupart des questions posées par l'auditeur américain, une preuve écrite sera attendue pour justifier la réponse. D'une façon générale, tout ce qui est réalisé (exemple : action corrective suite à une non conformité) doit être documenté et l'auditeur s'attachera à vérifier que « ce qui est écrit est effectivement réalisé » et que « ce qui est réalisé est écrit ».

C - Actions à conduire par les DD(CS)PP

a) audits sur site

L'audit FSIS est un audit système qui consiste notamment à auditer les services vétérinaires dans leur mission d'inspection de l'établissement.

Les visites dureront 1 jour par site.

L'auditeur nous précisera au cours de la réunion d'ouverture sur quel(s) site(s) il souhaite effectuer une

inspection pré-opérationnelle.

L'auditeur s'intéressera notamment aux points suivants :

- Le respect du référentiel réglementaire européen et américain, tant pour le professionnel que l'équipe d'inspection,
- L'analyse de risque, programmation et réalisation des contrôles,
- La conduite des contrôles pré opérationnels et opérationnels sur site,
- Le PMS de l'établissement et son contrôle, et notamment
 - plan HACCP,
 - nettoyage/désinfection,
 - plans d'autocontrôle (résidus chimiques et surveillance microbiologique),
- Les actions du professionnel, et des services de contrôle, en cas de non conformité au référentiel US (en particulier la réactivité du professionnel).

Il est demandé aux directions départementales en charge de la protection des populations de :

- participer à l'audit qui sera réalisé dans des conditions normales de production et d'inspection des productions destinées à l'exportation ;
- répondre aux questions de l'auditeur relatives à la programmation et la réalisation des contrôles, au suivi des non conformités, etc. Il faudra notamment disposer le jour de l'audit des rapports des inspections précédentes, en particulier les rapports d'inspections pré-opérationnelles et les rapports de supervision établis conformément à l'IT 2015-647, ainsi que de certificats sanitaires pour l'exportation de produits exportés aux USA le cas échéant.

Cela n'implique pas nécessairement un contrôle spécifique supplémentaire sur place d'ici le 31 août 2015.

b) Audits des DD(CS)PP 24 et 64 (+ SRAL Aquitaine)

Outre le/la chef de service et l'inspecteur en charge de l'établissement, l'auditeur souhaite rencontrer le/la responsable formation, le/la responsable assurance qualité, la direction, le/la responsable des prélèvements, l'échelon régional (DRAAF/SRAL Aquitaine).

Il est demandé à chaque DD(CS)PP de réaliser une rapide présentation (PowerPoint) de son organisation.

L'auditeur s'intéressera notamment aux points suivants :

- La communication des instructions et la supervision des DD(CS)PP par l'administration centrale,
- L'analyse de risque, programmation et réalisation des contrôles,
- La formation et les contrats des agents réalisant les inspections des établissements USA,
- Audits assurance qualité,
- La gestion des prélèvements.

D - Actions à conduire par les laboratoires

L'auditeur a souhaité auditer deux laboratoires qui réalisent des analyses officielles pour les établissements audités.

Il auditera donc le Laboratoire des Pyrénées et des Landes (40) plutôt sur les aspects résidus dans la viande et le Laboratoire départemental d'analyse et de recherche (24) sur les analyses microbiologiques officielles dans le cadre du dossier d'agrément US (Salmonelles).

L'auditeur s'intéressera notamment aux points suivants :

- Les méthodes utilisées et leur équivalence aux méthodes américaines,
- Les échanges avec la DD(CS)PP,
- La supervision par les LNR et les essais inter-laboratoires,
- Les audits relatifs à l'accréditation et l'agrément par la DGAL.

La présence de la DD(CS)PP n'est pas obligatoire, mais souhaitable dans la mesure du possible.

E – Remarques générales

a) Retour pré-audit

Pour préparer cet audit, FranceAgriMer a organisé du 23 au 31 mars 2015 un pré-audit USA avec Mme Aurora AARON, ancienne inspectrice du FSIS et désormais consultante, de 4 des établissements qui seront audités (FIPSO, HARAGUY, PYRAGENA, SOBEVAL).

Un rapport a été remis à chaque établissement audité ainsi qu'à FranceAgriMer et à la DGAL. Les DD(CS)PP qui n'en auraient pas eu connaissance sont invitées à se rapprocher du BEPT.

b) Conférence téléphonique

Une conférence téléphonique en vue de préparer cette mission, avec les DD(CS)PP, les laboratoires et les professionnels, sera organisée. La date et l'heure vous seront communiquées par mail.

c) Invitations / cadeaux

L'USDA-FSIS rappelle qu'il est interdit à leurs auditeurs d'accepter tout cadeau d'une quelconque nature, ni de se faire inviter pour un repas.

Même s'il est d'usage que, lors des missions d'audit, le déjeuner soit pris en charge pour toutes les personnes présentes, la prise en charge du repas d'un agent officiellement chargé des contrôles (DD(CS)PP) par un professionnel peut être mal perçue par l'auditeur : il faudra donc veiller à ce que ces repas soient facturés puis réglés par les services de contrôles.

Seules pourront être proposées des boissons (café/thé/jus/eau) et en-cas lors des réunions (notamment par les entreprises auditées en audit pré-opérationnel).

Vous voudrez bien me faire part des éventuelles difficultés rencontrées dans l'application de ces instructions.

Patrick DEHAUMONT

Directeur général de l'alimentation

ANNEXE – Programme

<i>Arrivée à Paris</i>	
31/08	Réunion d'ouverture – Audit DGAL
01/09	<i>trajet</i>
02/09	Audit JEAN HENAFF PRODUCTION (FR 29.225.001 CE) KER HASTELL 29710 POULDREUZIC
03/09	<i>trajet</i>
04/09	Audit DDPP 64 (+ SRAL Aquitaine) 2 rue Pierre Bonnard 64010 PAU
<i>week-end</i>	
07/09	Audit FIPSO INDUSTRIE (FR 64.305.002 CE) RTE DE BELLOCQ 64270 LAHONTAN
08/09	Audit HARAGUY-JAMBON DE BAYONNE (FR 64.010.003 CE) RTE DE SAUVETERRE 64120 AICIRITS CAMOU SUHAST
09/09	Audit PYRAGENA (FR 64.063.004 CE) ABIPOLE RTE DE SAMADET 64410 ARZACQ ARRAZIGUET
10/09	Audit Laboratoire des Pyrénées et des Landes 1, rue Marcel David - 40004 Mont de Marsan
	<i>trajet</i>
11/09	Audit DDCSPP24 Cité administrative Rue du 26ème RI 24024 PERIGUEUX Audit Laboratoire départemental d'analyse et de recherche 161 Avenue Winston Churchill 24660 Coulounieix Chamiers
<i>week-end</i>	
14/09	Audit SOBEVAL (FR 24.053.001 CE) ZONE INDUSTRIELLE AV LOUIS LESCURE 24750 BOULAZAC
15/09	<i>trajet</i>
16/09	<i>Consolidation des données par l'auditeur</i>
17/09	<i>Consolidation des données par l'auditeur</i>
18/09	Réunion de clôture
<i>Retour</i>	