

LIGNES DIRECTRICES DU FDA

Toutes les denrées alimentaires destinées à la consommation humaine et vendues aux États-Unis ou dans ses territoires dans le cadre du commerce inter-États ou livrées au pays à cette fin doivent être conformes aux dispositions de la *Federal Food, Drug and Cosmetic Act*. Si ces denrées sont mises en vente comme produits de consommation, elles doivent également satisfaire aux exigences de la *Fair Packaging and Labelling Act* (FPLA). Les règlements d'application de ces lois se trouvent à la Partie 21 du *Code of Federal Regulations* (CFR) mentionné au paragraphe précédent.

Il est difficile de trouver un document qui réunit toutes les normes et les lignes directrices permettant de déterminer si un produit est conforme aux règlements américains, car cette évaluation repose sur différents facteurs propres à un produit donné, tels les méthodes de transformation, les résultats d'études et l'utilisation finale du produit. La FDA étudie donc chaque cas séparément avant d'intenter une action quelconque. Pour obtenir les guides sur la politique de conformité, les programmes de conformité et les documents relatifs à la surveillance des importations, écrire à l'adresse suivante :

Mary Hodge
Food & Drug Administration
Freedom of Information Office (HFI-35)
5600 Fishers Lane
Rockville, Maryland 20857

NOUVEAUX RÈGLEMENTS

Le 21 janvier 1994, Donna E. Shalala, secrétaire à la Santé et aux Services sociaux, a annoncé la mise sur pied d'un nouveau programme de salubrité des aliments de grande envergure en vertu duquel la FDA exigera que l'industrie américaine du poisson et des fruits de mer adopte des contrôles qui devront être soumis à la surveillance des autorités. Les nouvelles règles auront une incidence majeure sur les exportateurs canadiens de produits de la pêche intéressés par le marché américain. Les règlements sur la salubrité des produits de la mer sont fondés sur le concept de l'analyse des risques et de la maîtrise des points critiques (Hazard Analysis Critical Control Point, HACCP).

Le système HACCP est conçu pour éliminer les dangers liés aux produits de consommation. En l'appliquant, les producteurs et les exportateurs de denrées alimentaires s'assurent que leurs produits peuvent être consommés sans danger. Étant donné que près de 60 p. 100 du poisson et des fruits de mer offerts aux consommateurs américains sont importés, la FDA se propose d'exiger que tous ces produits importés soient transformés conformément au système HACCP.

Les nouveaux règlements visent tous les producteurs, emballeurs, entreposeurs et importateurs américains de poissons et fruits de mer et s'appliquent à tous les aliments frais ou surgelés ainsi qu'aux aliments à faible acidité en conserve provenant entièrement ou en partie de la chair d'animaux aquatiques, à l'exception des oiseaux et des mammifères. Les sociétés de transport qui font la livraison des produits de la pêche, mais qui ne participent pas à la transformation de ces aliments, ne sont pas visées par ces règlements.

Les règlements ne touchent pas non plus le commerce au détail des poissons et fruits de mer, mais la FDA a publié, au moment de l'annonce des nouveaux règlements, une mise à jour de son code alimentaire qui servira de ligne directrice aux détaillants et aux restaurants américains en matière de manipulation, de cuisson, de conservation et de présentation des produits de la pêche. On travaille actuellement à réviser les règlements sur les mollusques et crustacés frais et surgelés. Les bateaux de pêche ne sont pas visés par les nouvelles règles de la FDA, mais les usines de transformation en mer le sont.