

Mots-clé: exportation – Etats-Unis - instruction	RI.US.03	Etats-Unis
	09/07	

1. POSSIBILITES D'EXPORTATION

Actuellement il y a des instructions particulières – ainsi que des certificats mentionnés au point VII - pour l'exportation vers les Etats-Unis de :

- produits à base de viande ayant subi un traitement thermique (viande de porc);
- poisson et mollusques bivalves.

2. CONDITIONS D'INSTALLATION

Il n'y a pas de conditions spéciales imposées pour l'exportation vers les Etats-Unis d'Amérique.

3. CONDITIONS D'EXPLOITATION

Pour la viande et les produits dérivés un certain nombre de conditions complémentaires sont d'application. Celles-ci varient d'après le type d'établissement (abattoir, atelier de découpe, atelier de fabrication de viandes, ...). Certains aspects de l'autocontrôle sont également prescrits de façon plus détaillée.

Pour le poisson, seules les conditions complémentaires d'exploitation au point 3.6 "Implémentation de l'HACCP" sont d'application.

3.1. CANALISATION ENTRE ETABLISSEMENTS

Pour la production destinée à l'exportation vers les US l'exploitant ne peut utiliser que des denrées qui proviennent d'établissements agréés pour l'exportation vers les US.

Les documents commerciaux d'accompagnement, les certificats, ... qui accompagnent ce type d'envoi entrant doivent tous mentionner que l'entreprise d'origine est agréée pour l'exportation vers les US. Cette mention doit être signée, datée et porter le cachet officiel.

Si ce n'est pas le cas vous ne pourrez pas certifier postérieurement cette production pour l'exportation vers les US. Si l'exploitant n'obtient pas cela de l'exploitant de l'établissement d'origine, il doit, pour la production destinée à l'exportation vers les US, s'approvisionner dans une autre entreprise, agréée pour l'exportation vers les US. Les abattoirs ne peuvent utiliser que des animaux vivants qui proviennent de pays agréés par les US.

Mots-clé: exportation – Etats-Unis - instruction	RI.US.03	Etats-Unis
	09/07	

3.2. CANALISATION DANS L'ETABLISSEMENT

La viande entrante doit être inscrite dans un registre séparé. Les documents commerciaux d'accompagnement, les certificats ... doivent pouvoir être retrouvés rapidement et facilement.

La canalisation dans l'établissement peut être réalisée soit :

- par une séparation dans le temps (à un moment donné on produit exclusivement pour les US);
- par une séparation dans l'espace (à un moment donné on produit simultanément pour les US et pour un autre pays);
- par une combinaison des deux.

Type de marquage des produits lorsque la production est séparée dans l'espace

L'exploitant doit faire en sorte qu'à tout moment la différence entre les deux productions soit directement et clairement visible dans le local. Cette distinction doit être garantie par des plaquettes qui ne servent qu'à cette fin. Les plaquettes doivent être apposées à la réception de la viande. Cette identification doit être présente durant tout le processus de production, c'est à dire jusqu'au marquage et à l'étiquetage du produit final.

Type de marquage des machines non utilisées, des récipients, ...

L'exploitant doit toujours faire en sorte que les machines non utilisées, les récipients,... qui sont présents dans la zone de production pendant la production pour l'exportation vers les US soient clairement et immédiatement reconnaissables. Il doit faire la différence entre :

- les machines "qui ne sont pas utilisées";
- les machines "qui ne peuvent pas être utilisées" parce que celles-ci doivent, p. ex., être nettoyées ou réparées.

Il doit le faire à l'aide de cartes ou de plaquettes fixées aux machines. Les cartes qui indiquent qu'une machine "ne peut pas être utilisée" doivent être clairement reconnaissables et d'une couleur différente (p.ex. rouge) de celles des machines "qui ne sont pas utilisées" (p.ex. jaune).

La production destinée à l'exportation vers les US doit être inscrite dans un registre séparé des marchandises sortantes.

3.3.

Mots-clé: exportation – Etats-Unis - instruction	RI.US.03	Etats-Unis
	09/07	

PROTECTION CONTRE LA SOUILLURE DU PRODUIT

Pour l'exportation vers les US des mesures contre la contamination directe du produit sont prescrites de façon détaillée. Elles sont appelées "SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURES" (SSOP's).

Les SSOP's sont toutes les mesures qui permettent d'éviter la contamination directe et la dégradation du produit. Les SSOP's comportent 2 phases : avant le début des activités (PREOPERATIONAL SSOP's) et en cours d'activité (OPERATIONAL SSOP's).

Les PREOPERATIONAL et les OPERATIONAL SSOP'S sont 2 procédures distinctes qui doivent être gérées séparément. Cela signifie un traitement séparé, un suivi distinct, une documentation distincte, un enregistrement distinct ainsi qu'un archivage séparé spécifique pour les US. Il n'est pas autorisé de fusionner les PREOPERATIONAL SSOP'S et les OPERATIONAL SSOP'S dans un même programme.

Tant dans les abattoirs que dans les ateliers de découpe ou les ateliers de fabrication de viandes, l'exploitant doit rédiger les SSOP's complètement. Ces procédures écrites doivent mentionner clairement pour chaque procédure quels membres du personnel sont responsables de la mise en application de son contenu. Ceci doit plutôt se faire par atelier ou par fonction que par nom. Les PREOPERATIONAL et les OPERATIONAL SSOP'S doivent être datées et signées par l'exploitant.

3.3.1 PREOPERATIONAL SSOP's

Les "PREOPERATIONAL SSOP's" complètement rédigées doivent contenir toutes les procédures effectuées avant le début des activités. Les PREOPERATIONAL SSOP's ont pour but la propreté de l'infrastructure, de l'équipement et des ustensiles avant le début des activités. Propre signifie ici indemne de toute saleté, de matières organiques et de substances nocives, chimiques ou autres. Les PREOPERATIONAL SSOP's doivent au moins comprendre le nettoyage et la désinfection quotidiens de tout ce qui est susceptible de venir en contact avec le produit. Pour l'équipement, les machines et les ustensiles ... il doit être précisé qui fait quoi, quand et comment. Les mesures correctives doivent également être décrites à l'avance et complètement rédigées (qui fait quoi pour chaque constatation).

Ensuite, elles comprennent, si cela s'applique à l'établissement :

- La description du démontage avant le nettoyage et du remontage des machines après nettoyage, l'utilisation de moyens chimiques acceptables, l'utilisation de ces moyens conformément au mode d'emploi, et des techniques de nettoyage;
- L'utilisation de moyens de désinfection, après le nettoyage, des surfaces qui peuvent entrer en contact avec le produit.

3.3.2

Mots-clé: exportation – Etats-Unis - instruction	RI.US.03	Etats-Unis
	09/07	

OPERATIONAL SSOP'S

Les "OPERATIONAL SSOP's" complètement rédigées comprennent la description complète des procédures de routine quotidiennes pour éviter la contamination directe du produit pendant l'activité et durant les pauses. Dans les "OPERATIONAL SSOP'S" il faut également décrire intégralement les mesures correctives (qui fait quoi pour chaque constatation). Les Operational SSOP's comprennent, si cela s'applique à l'établissement :

- Le nettoyage et la désinfection de l'équipement, des machines, des ustensiles au cours de la production, des pauses, lors du changement d'équipe, et lors du nettoyage pendant la pause de midi ...;
- L'hygiène du personnel : ceci comprend l'hygiène personnelle, la propreté des vêtements, des chaussures et des gants, les filets pour les cheveux, le nettoyage des mains, la santé du personnel...;
- Le traitement du produit dans les différentes zones de l'établissement.

Cette liste n'est certainement pas exhaustive. Pour les établissements ayant une production complexe des mesures complémentaires peuvent s'avérer nécessaires pour assurer un environnement propre et empêcher la contamination croisée du produit.

3.3.3 APPLICATION ET MAINTENANCE DES SSOP'S

Après la rédaction complète des SSOP's l'exploitant doit les mettre en pratique dans l'établissement et doit organiser le contrôle de leur efficacité. Il doit également désigner les membres du personnel qui en seront responsables. Ces membres du personnel doivent, si nécessaire, apporter des améliorations. Ces personnes ne peuvent pas être les mêmes que celles qui appliquent effectivement les SSOP's et doivent être désignées dans la procédure écrite.

En outre, la manière d'apprécier doit être décrite. Cette appréciation se fait de façon organoleptique (= à l'aide des sens : vue, toucher, odorat,...), physicochimique (p.ex. tigettes pour le chlore ...) ou microbiologique (p.ex. prise d'échantillons des surfaces pour analyse...). L'exploitant doit établir par écrit la méthode, la fréquence et la manière de tenir à jour les résultats de la surveillance. Les résultats doivent être tenus à jour selon un système binaire (bon – pas bon, OK – pas OK, propre – sale...)

Le contrôle des PREOPERATIONAL SSOP's (préalable aux activités) doit au moins porter sur l'efficacité du nettoyage de toutes les salles, machines, équipements, ustensiles ... qui sont utilisés au cours des activités. Ce contrôle doit être au minimum quotidien et avoir lieu avant le début des activités.

Mots-clé: exportation – Etats-Unis - instruction	RI.US.03	Etats-Unis
	09/07	

Le contrôle des OPERATIONAL SSOP'S (pendant les activités, les pauses...) doit au moins porter sur les événements et les circonstances qui donnent éventuellement lieu à une contamination directe du produit, sur le respect des procédures et sur les habitudes du personnel (hygiène personnelle, manipulation du produit ...). Il doit y avoir, par jour de travail, au moins un contrôle durant les activités.

L'exploitant doit conserver toutes ces données pendant minimum 6 mois et les mettre à la disposition du service vétérinaire. Durant les 48 premières heures ces données doivent être disponibles à l'endroit même où le contrôle a été réalisé.

3.3.4 ACTIONS CORRECTIVES

Lors de dysfonctionnements, l'exploitant doit prendre des actions correctives pour empêcher qu'une contamination directe ou une détérioration du produit ne survienne.

Les actions correctives doivent TOUJOURS être documentées par écrit par le personnel et/ou le management. Outre le nom, la date, l'heure et le paraphe du responsable, il faut au minimum noter :

- ce qui était spécifiquement défectueux (graisse, sang, saleté, ...);
- quand cela a été établi;
- qui l'a établi;
- quelle en était la raison;
- comment on y a remédié;
- qui y a remédié;
- qui a vérifié qu'après correction la situation était en ordre.

3.4.

CONTROLE DE LA PROCEDURE DANS LES ABATTOIRS

La vérification du contrôle de la procédure est également plus détaillée et appelée "GENERIC E. COLI TESTING". Dans les abattoirs l'exploitant doit suivre le niveau de la contamination à la surface des carcasses. Il doit le faire en utilisant Escherichia Coli (E. Coli) comme témoin de la technique d'éviscération.

La prise d'échantillon doit être complètement rédigée par l'exploitant. Il doit remettre ce protocole complet à la demande du service vétérinaire officiel. Celui-ci doit comprendre au minimum les points suivants :

- le membre du personnel de l'établissement responsable de la prise d'échantillons (au moins description de la fonction et le nom);
- l'endroit de la carcasse où la prise d'échantillon doit avoir lieu;
- la manière de garantir que toutes les carcasses ont la même chance d'être échantillonnée (échantillonnage aléatoire);
- la garantie que les manipulations en aval de la prise d'échantillon ne risquent pas d'entraîner de résultats défavorables (température, ...).

Le prélèvement lui-même doit :

- être basé sur le hasard (échantillonnage aléatoire);
- avoir lieu dans les frigos, au minimum après 12 heures de refroidissement après l'abattage;
- être fait de différentes manières pour les différentes espèces animales;
- au minimum couvrir 1 échantillon par 1.000 carcasses de porcs.

L'examen microbiologique ne doit pas nécessairement être réalisé dans un laboratoire agréé. Les établissements qui disposent de leur propre laboratoire peuvent exécuter eux-mêmes cette analyse.

N'importe quelle méthode de détermination quantitative de E. Coli, agréée par l'Association of Official Analytical Chemists International peut être utilisée pour cette recherche de E. Coli. Il appartient à l'exploitant de prouver au service vétérinaire officiel que les méthodes utilisées satisfont à cette exigence.

Si l'exploitant désire utiliser une autre méthode, il doit au préalable la faire approuver par un organe scientifique (laboratoire de référence, université, ...). Cette approbation doit être basée sur un test comparatif par rapport au Most Probable Number test avec 3 tubes, pour lequel la limite supérieure et inférieure du test à utiliser doit correspondre à un niveau de fiabilité de 95 % par rapport à l'index MPN correspondant.

Mots-clé: exportation – Etats-Unis - instruction	RI.US.03	Etats-Unis
	09/07	

Les résultats doivent être exprimés en ufc/cm² de surface échantillonnée et être rapportés sur une carte ou un tableau de contrôle de procédure, sur lequel à tout moment au moins les 13 derniers résultats doivent être disponibles par classe ou espèce animale abattue dans l'établissement. Les résultats doivent être conservés pendant une période minimale de 12 mois et être remis à la demande du service vétérinaire. La manière de faire apparaître les résultats doit refléter clairement qu'un critère n'est pas atteint.

Les résultats sont acceptables lorsque dans le tableau ci-dessous :

- Le résultat le plus récent ne dépasse pas la limite supérieure (M)
- Le nombre de résultats (n) qui dépassent la limite inférieure (m) au cours des 13 derniers échantillons est inférieur ou égal à 3.

Limite inférieure de la zone marginale (m)	Limite supérieure de la zone marginale (M)	Nombre d'échantillons testés (n)	Nbre max. dans la zone marginale (c)
10 ufc/cm ²	10.000 ufc/cm ²	13	3

Lorsque les critères sus-mentionnés ne sont pas atteints, l'exploitant doit prendre des mesures complémentaires pour réduire la contamination fécale.

3.5. REDUCTION DE LA CONTAMINATION INITIALE DANS LES ABATTOIRS

L'exploitant doit faire la preuve de la réduction de contamination initiale par la prise d'échantillons pour la présence de Salmonelles. Ce système s'appelle "PATHOGEN REDUCTION PERFORMANCE STANDARD - SALMONELLA".

L'exploitant doit faire exécuter ce programme à ses frais par le vétérinaire officiel. Vous réaliserez pour cela des séries d'analyses successives sur de la viande crue pour la recherche de Salmonelles. Bien que ceci rentre dans l'autocontrôle (et doit donc être effectué aux frais de l'exploitant), la prise d'échantillons est décrite au point 5. Conditions de contrôle. La raison en est que c'est vous, le vétérinaire officiel, qui devez faire le prélèvement et interpréter le résultat et non l'exploitant.

Dans ce programme on recherche la présence de Salmonelles dans des séries d'échantillons successives. Les résultats ne sont pas communiqués à l'exploitant tant qu'une série est en cours. L'évaluation de ces analyses a toujours lieu à la fin de chaque série.

Mots-clé: exportation – Etats-Unis - instruction	RI.US.03	Etats-Unis
	09/07	

Chaque série est composée de 55 échantillons. Les résultats doivent correspondre aux critères mentionnés dans le tableau ci-dessous. Lorsque ce n'est pas le cas, l'exploitant doit immédiatement prendre les mesures nécessaires pour atteindre les standards.

Lorsque l'exploitant n'est pas encore parvenu à atteindre les standards dans la deuxième série de tests, il doit revoir l'autocontrôle de son établissement, corriger et apporter les mesures correctives nécessaires. Si, dans la troisième série de test, le score est encore insuffisant, vous devez suspendre le contrôle pour l'exportation vers les US.

Pathogen Reduction Performance Standards – Salmonella

Performance Standard (%Salmonella positif)	Nombre d'échantillons à analyser (n)	Nombre maximum d'échantillons positifs pour atteindre le Standard (c)
8,7%	55	6

3.6. IMPLEMENTATION DE L' HACCP

En plus des obligations générales pour l'HACCP, l'exploitant d'un atelier de découpe, d'un atelier de fabrication de viandes, ou de tout autre établissement dans lequel de la viande sans os ou des produits dérivés sont produits, doit obligatoirement intégrer un contrôle sur l'absence d'os ou de fragments d'os (nommé "BONELESS MEAT REINSPECTION") dans le plan HACCP de son établissement. Ce contrôle doit satisfaire à tous les critères qui sont valables pour l'HACCP.

L'exploitant réévalue le plan HACCP chaque fois que sont mis en œuvre une nouvelle méthode de production, de nouveaux ingrédients, produits, matériaux d'emballage ... L'exploitant doit, en outre, pour chaque lot qui quitte l'établissement, recueillir toutes les données du système HACCP. Ces données doivent être vérifiées, interprétées, paraphées et datées par l'exploitant ou le responsable désigné par celui-ci : c'est le "PRESHIPMENT CONTROL". Ce "PRESHIPMENT CONTROL" doit également être repris dans le plan HACCP. Il doit satisfaire à tous les critères qui sont d'application pour l'HACCP.

3.7. MARQUES D'EXPEDITION ("SHIPPING MARKS") SUR CHAQUE ENVOI EXPORTE

Les SHIPPING MARKS sont uniques pour un envoi. L'exploitant doit s'assurer que sur chaque emballage de l'expédition des SHIPPING MARKS soient apposées. Les SHIPPING MARKS sont constituées d'une identification alpha, numérique ou alphanumérique.

Mots-clé: exportation – Etats-Unis - instruction	RI.US.03	Etats-Unis
	09/07	

Un lot de production qui est divisé en 2 envois ne peut donc pas être identifié avec les mêmes SHIPPING MARKS. Les SHIPPING MARKS sont mentionnées sur le certificat.

4. CONDITIONS D'EXPERTISE

Il n'y a pas de conditions spéciales pour l'exportation vers les US.

5. CONDITIONS DE CONTROLE

Aux conditions générales du contrôle des entreprises, s'ajoutent un certain nombre de points pour le contrôle de l'autocontrôle qui sont décrits de façon plus spécifique pour l'exportation vers les US pour la production de viandes et de produits dérivés. Vous devez fournir une preuve écrite d'un contrôle quotidien. L'auditeur FSIS exige l'utilisation de check-listes dans tous les établissements belges. Vous devez utiliser 4 check-list différentes : une check-list GMP mensuelle, une check-liste SSOP hebdomadaire, une check-liste SSOP mensuelle et une check-liste HACCP mensuelle. Si nécessaire les check-listes peuvent être adaptées à la situation de l'entreprise.

Pour chaque item vous mettez une croix dans la colonne appropriée :

<input type="checkbox"/>	acceptable	<input type="checkbox"/>	remarques
<input type="checkbox"/>	pas acceptable	CA	numéro de l'action corrective
<input checked="" type="checkbox"/>	pas d'application	OK	date et heure auxquelles la remarque a été corrigée
<input type="checkbox"/>	pas en usage		

Pour le contrôle de conditions spécifiques (p.ex. administration, canalisation, GMP et identification des espèces) vous utilisez la check-liste ci-dessous.

Code AFSCA
US.GMP.M.02.fr

Titre du formulaire
Check-list GMP mensuelle pour US

2 p.

Pour les établissements qui produisent des produits de la pêche seul le "Contrôle de la mise en œuvre de l'HACCP" est d'application.

5.1. CONTROLE DE LA CANALISATION ENTRE LES ETABLISSEMENTS

5.1.1 CRITERES

Vous vérifiez si les documents commerciaux d'accompagnement, les certificats..., de toutes les denrées entrantes pour la production pour l'exportation vers les US, portent la mention que l'établissement d'origine est agréé pour l'exportation vers les US.

Mots-clé: exportation – Etats-Unis - instruction	RI.US.03	Etats-Unis
	09/07	

5.1.2

Mots-clé: exportation – Etats-Unis - instruction	RI.US.03	Etats-Unis
	09/07	

ACTION EN CAS DE NON CONFORMITE

Lorsque les critères mentionnés ci-dessus ne sont pas atteints, vous le notez dans la check-list GMP mensuelle et vous faites signer l'exploitant. Celui-ci dispose de 30 jours pour remédier au problème à l'aide d'une action corrective.

Si aucune suite n'y est apportée, ni après un rappel, vous cessez les contrôles pour l'exportation vers les US. Vous cessez immédiatement de délivrer des certificats, des documents,... portant la mention d'une exportation vers les US. Vous indiquez ceci dans la check-list GMP mensuelle, et vous en informez l'Administration centrale par le chef de l'UPC. L'Administration centrale, Service Import – Export de DG Contrôle, retire l'agrément pour l'exportation vers les US.

5.2. CONTROLE DE LA CANALISATION DANS L'ETABLISSEMENT

5.2.1 CRITERES

Vous vérifiez :

- s'il y a un registre séparé pour les viandes entrantes et les produits dérivés utilisés pour la production exportée vers les US;
- que les documents commerciaux d'accompagnement, les certificats, ... des viandes entrantes et des denrées sont aisément et rapidement retrouvés;
- s'il y a un registre séparé pour les produits sortants destinés à l'exportation vers les US (donc un registre de certificats US séparé);
- si les viandes entrantes et les produits dérivés peuvent être clairement et immédiatement distingués visuellement des autres produits entrants, c. à d. avec des plaquettes exclusivement utilisées à cette fin. Cette distinction doit être établie immédiatement dès l'arrivée du produit et être maintenue durant tout le processus de fabrication jusqu'à l'étiquetage du produit final;
- si les machines, récipients, ... qui ne sont pas utilisés sont clairement marqués à l'aide de cartes, étiquettes, plaquettes qui y sont fixées.

5.2.2 ACTION EN CAS DE NON CONFORMITE

Lorsque les critères mentionnés ci-dessus ne sont pas atteints, vous le notez dans la check-list GMP mensuelle et vous faites signer l'exploitant. Celui-ci dispose de 30 jours pour remédier au problème à l'aide d'une action corrective.

Si aucune suite n'y est apportée, ni après un rappel, vous cessez les contrôles pour l'exportation vers les US. Vous cessez immédiatement de délivrer des certificats, des documents,... portant la mention d'une exportation vers les US. Vous indiquez ceci dans la check-list GMP mensuelle, et vous en informez l'Administration centrale par le chef de

Mots-clé: exportation – Etats-Unis - instruction	RI.US.03	Etats-Unis
	09/07	

l'UPC. L'Administration centrale, service Import – Export de DG Contrôle, retire l'agrément pour l'exportation vers les US.

5.3. CONTROLE SUR LA PROTECTION DU PRODUIT CONTRE LA CONTAMINATION

La fréquence de contrôle par l'AFSCA du monitoring effectué par l'établissement est de 2 x par semaine pour les operational SSOP's et 1 x par semaine pour les préoperational SSOP's.

Code AFSCA

Titre du formulaire

US.SSOP.W.02.fr **Check-list SSOP hebdomadaire pour US** **4p.**

Vous trouvez les items à contrôler mensuellement sur le formulaire

US.SSOP.M.02.fr.

Code AFSCA

Titre du formulaire

US.SSOP.M.02.fr **Check-list SSOP mensuelle pour US** **2p.**

5.3.1 CRITERES

Le programme SSOP doit au minimum satisfaire aux critères suivants :

- il doit être rédigé intégralement;
- il doit être daté et signé par l'exploitant;
- il doit être subdivisé en procédures préalables aux activités (préoperational SSOP's) et en procédures effectuées pendant les activités (operational SSOP's);
- les préoperational SSOP's doivent être totalement distinctes des operational SSOP's;
- les préoperational SSOP's traitent au minimum le nettoyage et la désinfection de ce qui entre en contact avec les aliments;
- les operational SSOP's traitent au minimum les incidents et les circonstances qui peuvent donner lieu à la contamination directe du produit, du respect des procédures et l'inspection des habitudes du personnel (hygiène personnelle, manipulation du produit, ...);
- la fréquence des procédures décrites est établie;
- l'évaluation par l'établissement est définie;
- la personne responsable de la mise en oeuvre et du suivi des procédures est indiquée;
- les rapports concernant ces procédures et les actions correctives sont rédigés et conservés quotidiennement;
- au cours des 48 premières heures, les résultats sont tenus à disposition à l'endroit où le contrôle a été effectué;

Mots-clé: exportation – Etats-Unis - instruction	RI.US.03	Etats-Unis
	09/07	

- les résultats sont conservés au moins pendant 6 mois;
- les procédures sont datées et signées par la personne qui en assume la responsabilité.

5.3.2 ACTION EN CAS DE NON CONFORMITE

Lorsque les critères mentionnés ci-dessus ne sont pas atteints, vous le notez dans la check-list SSOP hebdomadaire et vous faites signer l'exploitant. Celui-ci dispose de 30 jours pour remédier au problème à l'aide d'une action corrective.

Si aucune suite n'y est apportée, ni après un rappel, vous cessez les contrôles pour l'exportation vers les US. Vous cessez immédiatement de délivrer des certificats, des documents,... portant la mention d'une exportation vers les US. Vous indiquez ceci dans la check-liste SSOP hebdomadaire, et vous en informez l'Administration centrale par le chef de l'UPC. L'Administration centrale, Service Import – Export de DG Contrôle, retire l'agrément pour l'exportation vers les US.

5.4. CONTROLE DU CONTROLE DE LA PROCEDURE DANS LES ABATTOIRS

5.4.1 CRITERES

Le contrôle de la procédure dans les abattoirs, au moyen du generic E. Coli testing, doit au moins satisfaire aux critères suivants :

- la prise d'échantillons est décrite intégralement et satisfait à tous les points mentionnés;
- la méthode utilisée pour l'analyse microbiologique satisfait aux exigences imposées;
- les résultats sont exprimés en ufc/cm² et donnent à tout moment au minimum les 13 derniers résultats;
- les résultats sont conservés pendant au moins 12 mois;
- les résultats non-conformes doivent apparaître clairement à la lecture du registre;
- l'exploitant prend des mesures complémentaires lorsque les critères sus-mentionnés ne sont pas atteints.

5.4.2 ACTION EN CAS DE NON CONFORMITE

Lorsque les critères mentionnés ci-dessus ne sont pas atteints, vous le notez dans la checkliste GMP mensuelle et vous faites signer l'exploitant. Celui-ci dispose de 30 jours pour remédier au problème à l'aide d'une action corrective.

Si aucune suite n'y est apportée, ni après un rappel, vous cessez les contrôles pour l'exportation vers les US. Vous cessez immédiatement de délivrer des certificats, des documents,... portant la mention d'une exportation vers les US. Vous indiquez ceci dans la check-liste GMP mensuelle, et vous en informez l'Administration centrale par le chef de

Mots-clé: exportation – Etats-Unis - instruction	RI.US.03	Etats-Unis
	09/07	

l'UPC. L'Administration centrale, Service Import – Export de DG Contrôle, retire l'agrément pour l'exportation vers les US.

5.5. CONTROLE DE LA REDUCTION DE LA CONTAMINATION INITIALE DANS LES ABATTOIRS

5.5.1 ORGANISATION

Vous devez, en tant que vétérinaire officiel, prendre les échantillons pour ce programme, même s'il fait partie de l'autocontrôle. Ce contrôle est basé sur des séries successives de 55 échantillons pour rechercher la présence de Salmonelles.

Vous décidez vous-même quand vous prélevez les échantillons, pour autant que le prélèvement soit fait à l'improviste. Vous devez envoyer ces échantillons à un laboratoire agréé pour la recherche des Salmonelles, la facturation est à adresser à l'exploitant de l'établissement.

5.5.2 CRITERES

A la fin de chaque série de 55 analyses, vous vérifiez que la série est conforme aux critères imposés. Dans une série, 6 échantillons au maximum peuvent être positifs (voir tableau au point 3.5).

5.5.3 ACTION EN CAS DE NON CONFORMITE

Lorsque vous constatez que l'établissement n'atteint pas le standard :

- vous communiquez ceci par écrit à l'exploitant et au Chef de l'UPC;
- vous vous assurez que l'exploitant prenne lui-même immédiatement les mesures nécessaires pour atteindre le standard;
- vous commencez une deuxième série de prélèvements à une fréquence plus élevée (également à l'improviste).

Si l'exploitant ne parvient pas encore à atteindre le standard dans cette deuxième série de tests :

- vous communiquez ceci à nouveau par écrit à l'exploitant et au Chef de l'UPC;
- vous vous assurez que l'exploitant prenne des mesures complémentaires pour revoir l'autocontrôle de l'établissement, le rediriger et prendre des actions correctives complémentaires;
- vous entamez une troisième série de prélèvements à une fréquence encore supérieure.

Lorsque l'exploitant ne corrige pas l'autocontrôle de son établissement, s'il ne prend pas de mesures complémentaires, ou s'il n'atteint pas le standard après la troisième série d'échantillons malgré les mesures prises :

- vous communiquez ceci par écrit à l'exploitant et au Chef de l'UPC;
- vous suspendez tout contrôle pour l'exportation vers les US;

Mots-clé: exportation – Etats-Unis - instruction	RI.US.03	Etats-Unis
	09/07	

- vous cessez de délivrer, signer, parapher... les documents portant la mention spécifique de l'exportation vers les US;
- le Chef de l'UPC communique ceci par écrit à l'exploitant de l'établissement et lui demande des garanties écrites complémentaires. Ces garanties doivent fournir au minimum une information détaillée sur la correction du plan HACCP et sur les actions complémentaires permettant la réduction des bactéries pathogènes.

Lorsque le Chef de l'UPC considère que ces garanties sont suffisantes, il vous met au courant. Suite à cela vous recommencez, comme vétérinaire de surveillance, les séries successives de prélèvements.

Si le Chef de l'UPC juge les garanties insuffisantes, il en informe l'Administration centrale. L'Administration centrale, Service Import – Export de DG Contrôle, retire l'agrément pour l'exportation vers les US.

5.6. CONTROLE DE LA MISE EN ŒUVRE DE L'HACCP

Vous utilisez le formulaire US.HACCP.02.fr pour le contrôle mensuel.

Code AFSCA

Titre du formulaire

US.HACCP.02.fr

Check-liste HACCP mensuelle pour US

2 p.

5.6.1 CRITERES

Le plan HACCP dans les établissements agréés pour l'exportation vers les US doit satisfaire explicitement aux critères suivants :

- il doit contenir un diagramme des flux qui décrit les étapes successives des processus de production;
- il doit contenir une analyse des risques qui :
 - tient compte des risques potentiels pour la sécurité alimentaire;
 - tient compte de l'utilisation envisagée du produit livré;
 - tient compte du groupe de consommateurs auxquels le produit est destiné;
- il contient une partie complètement rédigée pour chaque groupe de produits pour lesquels les analyses de risque ont montré qu'il existe raisonnablement un ou plusieurs risques pour la sécurité de la chaîne alimentaire;
- il tient compte de tous les risques identifiés lors de l'analyse de risque;
- il contient au moins un CCP pour chaque risque identifié;
- il détermine les limites critiques, les procédures et la fréquence pour le monitoring de chaque CCP;

Mots-clé: exportation – Etats-Unis - instruction	RI.US.03	Etats-Unis
	09/07	

- il contient des actions correctives en cas de dépassement de la limite critique;
- il est validé par l'utilisation des résultats du monitoring;
- il contient les procédures qui doivent vérifier si le plan est effectivement mis en oeuvre et appliqué dans l'établissement ainsi que la fréquence d'application de ces procédures;
- il contient les données du monitoring des CCP's et/ou contient les données réelles et les observations qui en proviennent;
- l'exploitant réévalue le plan HACCP à chaque fois lors de l'introduction d'autres méthodes de production, d'ingrédients, de produits, de matériel d'emballage, ...
- il est daté et signé par le responsable juridique de l'établissement.

Dans les ateliers de découpe, les ateliers de fabrication de viandes et dans tous les établissements où l'on produit de la viande sans os ou des produits dérivés, le plan HACCP doit contenir obligatoirement l'absence d'os ou de fragments d'os.

5.6.2 ACTION EN CAS DE NON CONFORMITE

Lorsque les critères mentionnés ci-dessus ne sont pas atteints, vous le mentionnez dans la liste HACCP mensuelle. Lorsque vous remarquez au cours de l'évaluation mensuelle que le plan HACCP n'est pas appliqué sur plusieurs points ou à plusieurs reprises, ou qu'il n'y a aucune réaction efficace et immédiate ni d'action entreprise, vous mentionnez ceci au Chef de l'UPC suivant la procédure indiquée au point 6.1.4 SUSPENSION DE L'AGREMENT POUR L'EXPORTATION VERS LES US.

5.7. EVALUATION GENERALE PERIODIQUE PAR LE SUPERIEUR HIERARCHIQUE

Code AFSCA

Titre du formulaire

US.EVAL.03.fr

Evaluation générale périodique agrément US 2 p.

Périodiquement votre supérieur hiérarchique contrôle si l'entreprise continue à satisfaire la réglementation FSIS (révisions périodiques) et ceci à base de la législation belge notamment l' "Arrêté Royal du 22 décembre 2005 fixant les fréquences des inspections nécessitant la présence d'un agent de l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire dans les établissements du secteur des viandes et du poisson dans le cadre du programme de contrôle de l'Agence".

Votre supérieur hiérarchique doit le faire en votre présence et à l'aide du formulaire US.EVAL.03.fr – "évaluation générale périodique agrément US". Pour chaque sujet il met une croix dans la colonne adéquate.

Mots-clé: exportation – Etats-Unis - instruction	RI.US.03	Etats-Unis
	09/07	

Pour les sujets pour lesquels la cote "inacceptable" a été remplie, il indique dans le checklist ce qu'il attend de l'exploitant.

Il utilise la cote "pas en service" pour les machines, la production ... qui sont normalement utilisées pour la production pour les US, mais qui n'étaient pas en service au moment de l'évaluation. Il doit impérativement reprendre ces points dans l'évaluation périodique suivante, en gardant à l'esprit qu'un point ne peut pas être repris comme "pas en service" dans deux évaluations successives.

Il donne la cote "pas d'application" pour les points des conditions spécifiques d'exploitation pour les US lorsqu'il se trouve dans un établissement dans lequel ils ne sont pas d'application.

Ex. La réduction de la contamination initiale doit uniquement avoir lieu dans les abattoirs. Lorsque vous vous trouvez dans un atelier de découpe ou un atelier de fabrication de viandes, vous mettez une croix dans la colonne - "pas d'application" aux lignes 7.1. et 7.2.

Si votre supérieur hiérarchique n'est pas un auditeur AFSCA, il doit demander l'aide d'un auditeur AFSCA afin d'évaluer la mise en pratique du plan HACCP (point II.G. du formulaire US.EVAL.03.fr).

Il signe le formulaire d'évaluation et le fait signer par vous, éventuellement par l'auditeur AFSCA en question, et par l'exploitant. Lorsque l'exploitant refuse de signer, votre supérieur hiérarchique le note dans la case prévue. Vous classez ces évaluation dans l'établissement même et vous en envoyez une copie pour le service Import-Export du DG contrôle.

5.8. METHODES D'ANALYSE MICROBIOLOGIQUES A EFFECTUER SUR LE PRODUIT READY-TO-EAT

Pour l'exportation des produits de viande (p.ex. ready-to-eat products = RTE products) vers les Etats-Unis d'Amérique les méthodes analytiques suivantes, pour lesquelles la FSIS a accordé l'équivalence pour la Belgique, doivent être utilisées :

5.8.1 ESPECES DE SALMONELLE

La méthode ISO 6579 (2002) pour la détection d'espèces de salmonelle dans 325 grammes de produit. La prise d'échantillon doit être effectuée par le vétérinaire officiel qui effectue aussi l'interprétation des résultats. Ceci doit être effectué au moins 3x par an.

5.8.2 LISTERIA MONOCYTOGENES

La méthode ISO 11290-1 pour la détections de monocytogènes Listeria dans 25 grams de produit. Ceci doit être effectué au moins 3x par an.

Les opérateurs, qui ont un agrément spécifique pour l'exportation vers l'US, doivent faire effectuer ces analyses microbiologiques dans un laboratoire reconnu par l'AFSCA, qui a repris les méthodes en question dans son scoop d'accréditation BELAC.

Mots-clé: exportation – Etats-Unis - instruction	RI.US.03	Etats-Unis
	09/07	

5.9. IDENTIFICATION D'ESPECES

Dans les établissements où la viande provient de plus d'une espèce l'exploitant doit faire vérifier à intervalles réguliers s'il n'y a pas de viande d'autres espèces présentes dans les produits finis. Les échantillons pour l'analyse doivent provenir de la production destinée aux US et cette analyse doit avoir lieu dans un laboratoire agréé si possible.

Les frais de l'analyse sont à la charge de l'exploitant.

5.9.1 CONTROLE DE L'IDENTIFICATION DE L'ESPECE

La prise d'échantillons se fait par le vétérinaire officiel qui interprète également les résultats.

- 3x par an une prise d'échantillons, sceller l'échantillon et faire analyser la présence de viande d'autres espèces dans les produits finis;
- prendre les échantillons à analyser de la production destinée à l'exportation vers les US;
- l'analyse doit être effectuée dans un laboratoire reconnu pour cela.

5.9.2 ACTION EN CAS DE NON CONFORMITE

Lorsque les critères mentionnés ci-dessus ne sont pas atteints, vous le notez dans la check-liste GMP mensuelle et vous faites signer l'exploitant. Celui-ci dispose de 30 jours pour remédier au problème à l'aide d'une action corrective.

Si aucune suite n'y est apportée, ni après un rappel, vous cessez les contrôles pour l'exportation vers le US. Vous cessez immédiatement de délivrer des certificats, des documents, ... portant la mention d'une exportation vers les US. Vous indiquez ceci dans la check-liste GMP mensuelle, et vous en informez l'Administration centrale par le chef de l'UPC.

L'administration centrale, Service Import – Export de DG Contrôle, retire l'agrément pour l'exportation vers les US.

5.10. PROCEDURE SI IL N'Y A AUCUNE PRODUCTION POUR LES ETAT-UNIS

Un établissement qui est agréé pour exporter des produits vers les US doit satisfaire toutes les prescriptions décrites à cet effet, malgré que le produit soit produit ou stocké ou non pour l'exportation vers les US.

Les uniques exceptions sont l'inspection journalière et l'évaluation périodique (révision). Tous les autres programmes restent en vigueur.

Mots-clé: exportation – Etats-Unis - instruction	RI.US.03	Etats-Unis
	09/07	

6. DEMANDE D'AGREMENT POUR L'EXPORTATION

6.1. VIANDE ET PRODUITS DERIVES

Il y a cinq situations différentes : la première demande, le renouvellement annuel, la nouvelle demande après un retrait d'agrément, l'audit de suivi après un avertissement et le pré-audit précédant l'audit de l'USDA/FSIS. Les cinq situations sont détaillées ci-dessous.

Pour les quatre premières situations vous devez agir à l'initiative de l'exploitant. Il introduit une demande suivant la procédure habituelle à l'aide du formulaire EX.VTP.demande.01. Pour le pré-audit aucune demande n'est exigée de la part de l'exploitant. Pour ces 4 situations vous évaluez toujours la demande à l'aide du formulaire spécifique (US.ANN.03.fr). La manière selon laquelle les deux formulaires sont en interaction est expliquée sous:

- 6.1.1. Première demande,
- 6.1.2. Renouvellement annuel,
- 6.1.3. Nouvelle demande après retrait,
- 6.1.4. Suspension de l'agrément exportation US.

Pour la cinquième situation, le pré-audit précédant l'audit de l'USDA/FSIS, l'exploitant ne doit pas introduire de demande. Vous devez faire ce pré-audit uniquement à l'aide du formulaire spécifique US.ANN.03.fr. L'explication détaillée se trouve sous 6.1.5. Pré-audit.

La procédure de demande diffère par la participation active d'un auditeur HACCP. L'auditeur HACCP intervient :

- à la première demande ;
- au renouvellement annuel ;
- lors de la nouvelle demande après un retrait;
- lors de l'audit de suivi après une suspension;
- au pré-audit précédent l'inspection annuelle de l'USDA/FSIS.

La tâche précise de l'auditeur HACCP dans le cadre de la demande d'agrément et du pré-audit est détaillée ci-après.

Code AFSCA

Titre du formulaire

US.ANN.03.fr

Evaluation demande d'agrément US

3 p.

Mots-clé: exportation – Etats-Unis - instruction	RI.US.03	Etats-Unis
	09/07	

6.1.1 PREMIERE DEMANDE

L'exploitant qui désire exporter vers les US suit la procédure habituelle de demande d'agrément pour l'exportation (formulaire EX.VTP.demande.01).

Vous remplissez les points A à F du formulaire US.ANN.03.fr – "Evaluation de la demande d'agrément US". Vous indiquez qu'il s'agit d'une première demande. Vous indiquez dans toutes les cases prévues si les conditions sont remplies ou non. Lorsqu'elles sont remplies vous indiquez "OK", lorsqu'elles ne le sont pas, vous indiquez "nOK".

Dès qu'une seule case reçoit la mention "nOK", l'établissement ne satisfait pas aux conditions posées et vous donnez immédiatement un avis défavorable. Vous communiquez ceci à l'exploitant et vous arrêtez la procédure.

Lorsqu'aucune case n'a reçu la mention "nOK", vous demandez la présence d'un auditeur HACCP au Chef de l'UPC.

Avec l'auditeur HACCP vous remplissez le point G du formulaire US.ANN.03.fr – "Evaluation de la demande d'agrément US". Ici aussi, si une seule case reçoit la mention "nOK", l'établissement ne satisfait pas aux exigences et vous donnez immédiatement un avis défavorable. Vous communiquez ceci à l'exploitant et vous arrêtez la procédure.

Lorsque aucune case n'est marquée "nOK", vous joignez le formulaire US.ANN.03.fr complété au formulaire EX.VTP.demande.01. Vous complétez le formulaire EX.VTP.demande.01 vous poursuivez la procédure générale de "demande d'agrément".

L'Administration centrale s'occupe de transmettre la demande d'agrément aux Services Vétérinaires des Etats-Unis. Le Service Vétérinaire des US enverra un auditeur qui vérifiera l'ensemble. Si cet audit ne révèle aucune lacune, le USDA / FSIS accordera l'agrément pour l'exportation vers les US. L'agrément prend effet après réception de la confirmation écrite de l'Administration centrale.

6.1.2 RENOUVELLEMENT ANNUEL

Un agrément pour l'exportation vers les US doit être redemandé chaque année et ceci au cours du mois de septembre. Pour cette demande de renouvellement, l'exploitant doit également utiliser le formulaire EX.VTP.demande.01.

Vous devez effectuer l'évaluation d'une demande annuelle au plus tard dans le courant du mois d'octobre. Vous remplissez les points A à F du formulaire US.ANN.03.fr – "Evaluation de la demande d'agrément US". Vous indiquez qu'il s'agit d'un renouvellement annuel. Vous indiquez dans toutes les cases si les conditions sont remplies ou non. Si elles sont remplies vous mettez "OK", si elles ne le sont pas, vous mettez "nOK".

Mots-clé: exportation – Etats-Unis - instruction	RI.US.03	Etats-Unis
	09/07	

Dès qu'une case reçoit la mention "nOK", l'établissement ne satisfait plus aux conditions posées et vous donnez immédiatement un avis défavorable. Vous communiquez ceci à l'exploitant. Si aucune case n'est marquée de "nOK" vous demandez la présence d'un auditeur HACCP au Chef de l'UPC.

Avec l'auditeur HACCP vous remplissez le point G du formulaire US.ANN.03.fr – "Evaluation de la demande d'agrément t US". Ici aussi, si une seule case reçoit la mention "nOK", l'établissement ne satisfait pas aux exigences et vous donnez immédiatement un avis défavorable. Vous communiquez ceci à l'exploitant.

Indépendamment des cotes vous joignez le formulaire US.ANN.03.fr complété au formulaire EX.VTP.demande.01. Vous complétez le formulaire EX.VTP.demande.01 vous poursuivez la procédure générale "demande d'agrément".

Une demande annuelle de renouvellement doit parvenir à l'Administration centrale via le Chef de l'UPC pour le 15 novembre au plus tard.

Lorsque seules des cotes "OK" et "n/a"(pas d'application) sont mentionnées, l'Administration centrale s'occupe du renouvellement annuel auprès des Services Vétérinaires des US. Dès qu'une seule case est marquée "nOK", l'Administration centrale ne demande pas le renouvellement de l'agrément. La décision est signifiée dans le courant du mois de décembre.

6.1.3 NOUVELLE DEMANDE APRES RETRAIT

Les établissements dont l'agrément pour l'exportation a été retirée doivent réintroduire une nouvelle demande complète. La procédure pour celle-ci est décrite sous 6.1.1. Première demande.

Une nouvelle demande à laquelle une suite favorable est donnée ne peut être transmise à l'USDA/FSIS qu'après un délai minimum de quatre mois après le retrait. L'évaluation pour une nouvelle demande consécutive à un retrait ne peut avoir lieu avant un délai de trois mois après le retrait.

6.1.4 SUSPENSION DE L'AGREMENT EXPORTATION US

Si, au cours de l'évaluation générale périodique, vous arrivez avec l'auditeur HACCP à la conclusion que le plan HACCP n'est pas appliqué en plusieurs points ou à plusieurs reprises, qu'il n'y a pas de réaction efficace et immédiate ni d'action entreprise, vous mentionnez ceci de commun accord dans le checklist. Vous remplissez ensemble le formulaire US.NOS.02.fr – "AVERTISSEMENT DE SUSPENSION D'AGREMENT US".

Mots-clé: exportation – Etats-Unis - instruction	RI.US.03	Etats-Unis
	09/07	

<u>Code AFSCA</u>	<u>Titre du formulaire</u>	
US.NOS.02.fr	Avertissement de suspension d'agrément US	1p.

Lorsque les conditions ne sont pas remplies, vous indiquez "nOK" dans les cases appropriées. Lorsqu'elles sont remplies, vous indiquez "OK". Indépendamment de la cotation vous motivez pour chaque point la note attribuée dans la case en-dessous. Vous complétez tout les 2 le formulaire et le transmettez au Chef de l'UPC.

Le Chef de l'UPC signe et date le formulaire à son tour. Le Chef de l'UPC indique la date de la notification (jour 1) au-dessus du formulaire US.NOS.02.fr et l'envoie par recommandé à l'exploitant de l'établissement.

L'exploitant est tenu de réagir au plus tard le 5^o jour (dans les 5 jours ouvrables suivant l'envoi du formulaire US.NOS.02.fr). S'il ne le fait pas, le Chef de l'UPC suspend l'agrément spécifique pour l'exportation vers les Etats-Unis. Le Chef de l'UPC en informe l'exploitant par lettre recommandée. En même temps il vous en informe ainsi que l'Administration centrale. Vous cessez le jour même de délivrer des certificats, documents, ... portant la mention de l'exportation vers les US. Vous indiquez la date de la suspension dans le dossier de l'exploitation. L'Administration centrale transforme la suspension en un retrait de l'agrément pour l'exportation vers les US.

Lorsque l'exploitant fait savoir, au plus tard le 5^o jour (dans les 5 jours ouvrables suivant l'envoi du formulaire US.NOS.02.fr), qu'il n'est plus intéressé par un agrément spécifique pour l'exportation vers les Etats-Unis, le Chef de l'UPC suspend cet agrément spécifique pour l'exportation vers les US. Le Chef de l'UPC informe l'exploitant par lettre recommandée. En même temps le Chef de l'UPC vous en informe ainsi que l'Administration centrale. Vous cessez le jour même de délivrer des certificats, documents, ... portant la mention de l'exportation vers les US. Vous indiquez la date de la suspension dans le log-book. L'Administration centrale transforme la suspension en un retrait de l'agrément pour l'exportation vers les US.

Lorsque l'exploitant fait savoir, au plus tard le 5^o jour (dans les 5 jours ouvrables suivant l'envoi du formulaire US.NOS.02.fr), qu'il souhaite conserver son agrément spécifique pour l'exportation vers les US, le Chef de l'UPC organise un audit de suivi. L'audit de suivi doit avoir lieu le plus vite possible après le 30^o jour.

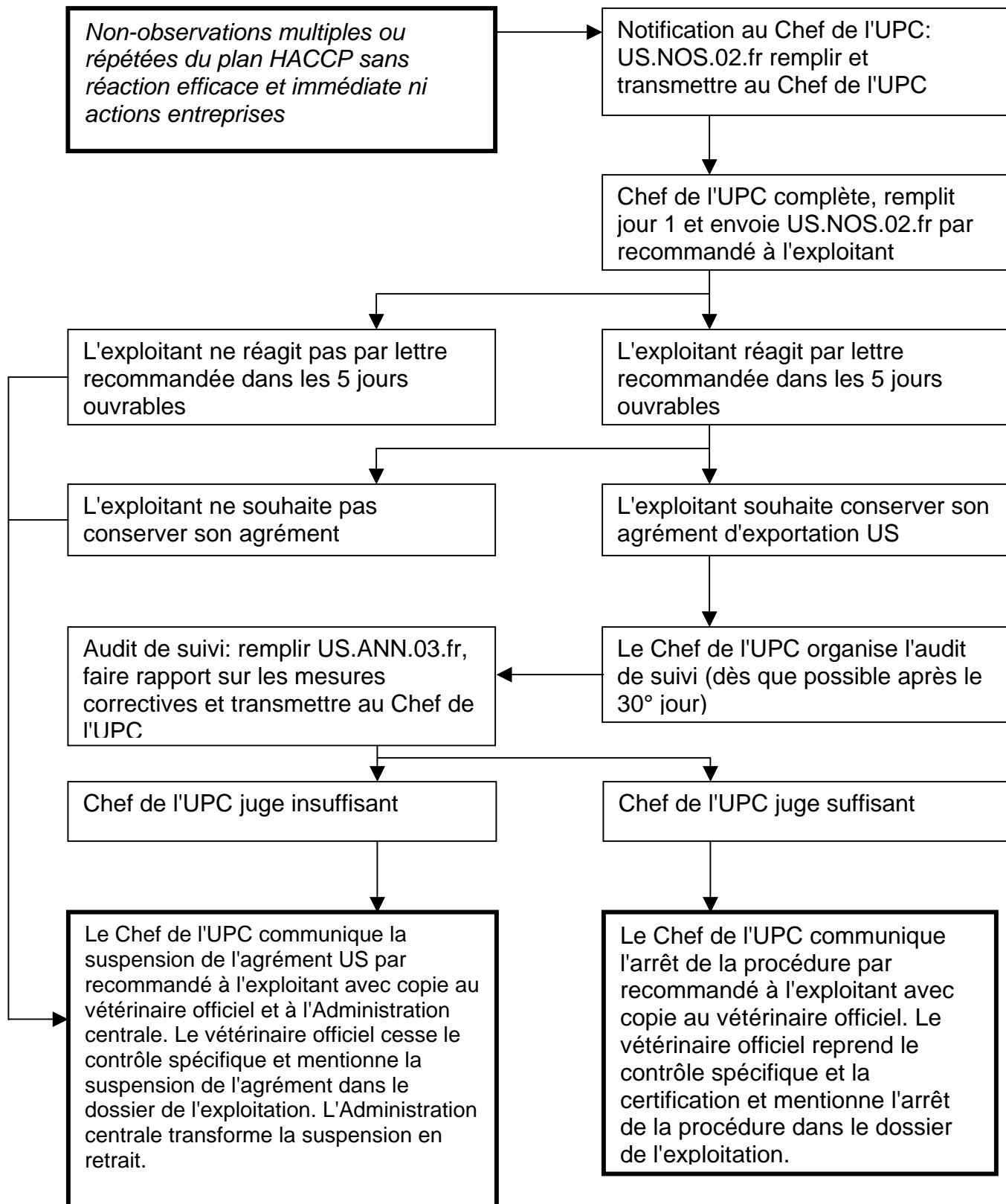
Mots-clé: exportation – Etats-Unis - instruction	RI.US.03	Etats-Unis
	09/07	

Au cours de l'audit de suivi vous remplissez avec l'auditeur HACCP le formulaire US.ANN.03.fr. Vous rédigez de commun accord un rapport concernant les mesures prises par l'exploitant pour remédier aux carences mentionnées dans le formulaire US.NOS.02.fr (et/ou dans les annexes). Vous transmettez ce rapport avec le formulaire US.ANN.03.fr au Chef de l'UPC qui décide s'il convient de lever la suspension de l'agrément d'exportation.

Si le Chef de l'UPC décide de suspendre l'agrément, il informe l'exploitant par lettre recommandée. En même temps le Chef de l'UPC vous en informe ainsi que l'Administration centrale. Vous cessez le jour même de délivrer des certificats, documents, ... portant la mention de l'exportation vers les US. Vous indiquez la date de la suspension dans le dossier de l'exploitation. L'Administration centrale transforme la suspension en un retrait de l'agrément pour l'exportation vers les US.

Si le Chef de l'UPC décide de ne pas suspendre l'agrément, il arrête la procédure "SUSPENSION D'AGREMENT EXPORTATION US". Le Chef de l'UPC communique ceci à l'exploitant également par lettre recommandée. En même temps il vous en informe. Vous indiquez dans le dossier de l'exploitation la date d'arrêt de la procédure.

Représentation schématique:



Mots-clé: exportation – Etats-Unis - instruction	RI.US.03	Etats-Unis
	09/07	

6.1.5 PRE-AUDIT

Dès que l'USDA / FSIS annonce un audit, l'Administration centrale transmet l'information au Chef de l'UPC. Celui-ci informe le vétérinaire de contrôle de la période au cours de laquelle l'audit pourrait avoir lieu. Lors d'un pré-audit l'exploitant ne doit pas faire de demande. Vous devez effectuer l'évaluation du pré-audit au moins deux mois avant la période prévue de l'audit.

Vous remplissez les points A à F du formulaire US.ANN.03.fr – "Evaluation de la demande d'agrément US". Vous indiquez qu'il s'agit d'un pré-audit. Vous indiquez dans toutes les cases si les conditions sont remplies ou non. Si elles le sont vous mettez "OK", si elles ne le sont pas, vous mettez "nOK".

Dès qu'une seule case reçoit la mention "nOK" l'établissement ne satisfait plus aux conditions posées et vous donnez immédiatement un avis défavorable. Vous communiquez ceci à l'exploitant. S'il n'y a pas une seule fois "nOK" vous demandez la présence d'un auditeur HACCP au Chef de l'UPC.

Avec l'auditeur HACCP vous remplissez le point G du formulaire US.ANN.03.fr – "Evaluation de la demande d'agrément US". Ici aussi, si une seule case reçoit la mention "nOK", l'établissement ne satisfait pas aux exigences posées et vous donnez immédiatement un avis défavorable. Vous communiquez ceci à l'exploitant.

Indépendamment des résultats vous renvoyez le formulaire US.ANN.03.fr complété au Chef de l'UPC. Le Chef de l'UPC renvoie le pré-audit au moins un mois avant la période prévue de l'audit à l'Administration centrale.

Lorsque seules des cotes "OK" et "n/a" sont mentionnées, l'Administration centrale programme un audit par l'USDA/FSIS. Dès qu'une case reçoit la cote "nOK", l'Administration centrale communique à l'USDA/FSIS que, sur base d'un pré-audit, l'établissement ne satisfait plus et doit être rayé de la liste des établissements agréés.

6.2. PRODUITS DE LA PECHE

Avant d'effectuer la première exportation l'exploitant doit suivre la procédure habituelle de demande d'agrément pour l'exportation. Il communique sa requête à l'aide du formulaire EX.VTP.demande.01.

Vous demandez la présence d'un auditeur HACCP au Chef de l'UPC. Sur le formulaire US.ANN.03.fr – "Evaluation demande d'agrément US"- vous indiquez qu'il s'agit d'une notification pour une première exportation de produit de la pêche. Vous cochez "n/a" aux points A à F.

Mots-clé: exportation – Etats-Unis - instruction	RI.US.03	Etats-Unis
	09/07	

Avec l'auditeur HACCP vous remplissez le point G du formulaire US.ANN.03.fr – "Evaluation demande d'agrément US". Si un seul "nOK" est mentionné, l'établissement ne satisfait pas aux exigences et vous donnez immédiatement un avis défavorable. Vous communiquez ceci à l'exploitant et vous arrêtez la procédure.

Lorsqu'aucune mention "nOK" n'est indiquée, vous joignez le formulaire US.ANN.03.fr complété au formulaire EX.VTP.demande.01. Vous complétez le formulaire EX.VTP.demande.01 vous poursuivez la procédure "demande d'agrément".

L'Administration centrale enregistre la notification d'exportation de produits de la pêche vers les US.

7. CERTIFICATS

Code AFSCA

Titre du certificat

US.00.07. 10.03

Certificat sanitaire officiel pour l'exportation de produits de 2 p. viande vers les US

Pour la certification du poisson vous utilisez un certificat général.

8. CONDITIONS DE CERTIFICATION

8.1. VIANDES ET PRODUITS DERIVES

Vous vérifiez la présence des SHIPPING MARKS (voir 3.7 Marques d'expédition ("Shipping marks") suivant les principes du contrôle matériel dans la partie générale du recueil d'instructions.

8.2. PRODUITS DE LA PECHE

Aucun point particulier.

Mots-clé: exportation – Etats-Unis - instruction	RI.US.03	Etats-Unis
	09/07	

9. SITES WEB APPARANTES

United States Department of Agriculture <http://www.fsis.usda.gov/>
Food Safety and Inspection Service <http://www.fsis.usda.gov/OPPDE/rdad/publications.htm>
<http://www.fsis.usda.gov/OPPDE/rdad/FSISDir5000.htm>

United States Department of Health and
Human Services

Food and Drug Administration <http://www.fda.gov/>

United States Department of Agriculture
Animal and Plant Health Inspection Service <http://www.aphis.usda.gov/>

* * * * *