



International Quality Control Corporation (IQCC)

Présente

REGLEMENTATIONS  
AMERICAINES CONCERNANT  
L'AGROALIMENTAIRE

# *Introduction/Rappel*

- - L'Agence Nationale de Sécurité/Ministère de la santé
- - FDA contrôle tous les produits sauf la viande et les volailles qui sont contrôlées par le US Department of Agriculture (USDA)
- - Inspections des usines aux USA et à l'étranger
  - - 15,000 unités visitées/an
  - - VISITE PREVUE AU MAROC EN 2005 (LACF/HACCP)
- - Prélèvements et tests sur des échantillons
  - 80,000 échantillons prélevés (local/import)
- - Résultats:
  - - 3,000 produits retirés chaque année du marché (rappels, saisies etc....)
  - - 30,000 produits importés sont détenus et rejetés/an

7 Départements FDA (dont 1 spécialisé dans l'agroalimentaire  
(CFSAN)):

- - Center for Food Safety and Applied Nutrition (CFSAN)  
[www.fda.gov](http://www.fda.gov)
  - - Tous les renseignements sur les produits agroalimentaires
  - - Bureau d'agrément pour la conserve (LACF)
  - - Information pour l'import/Export (procédures en anglais/français/espagnol)
  - - Information sur les détentions (OASIS) par pays, produit, par mois

- Plusieurs niveaux de réglementation [www.fda.gov](http://www.fda.gov)

Code of Federal Regulations CFR 21 « part..... »

- - Exigences générales
- - Exigences spécifiques
- - Exigences HACCP

## - Plusieurs niveaux de réglementation

### CFR 21:

- - Les bonnes pratiques de fabrication/Good Manufacturing Practices (GMPs/SSOPs)
- Les exigences spécifiques (produit/process)
  - La conserve
  - Les exigences d'étiquetage
- Les exigences HACCP
- **L'enregistrement contre le Bioterrorisme (12 Dec. 2003), prior notice, tracabilité**

# *L'Agrément FDA:*

\*Numéro de FCE (Food Canning Establishment) CFR 21 Part 113 et Part 114

- -Ne s'applique qu'aux produits a faible acidité (stérilisés) et aux produits acidifiés.
- Exigences relatives aux procédés techniques: enregistrements des procédés de stérilisation ou acidification
- Attribution de Numéro de « SID » par produit, par format, par liquide de couverture

## *Exigences HACCP:*

- -En plus des exigences générales (GMPs, SSOPs) en plus des exigences spécifiques certains produits sont aussi soumis a la réglementation HACCP (produits de la mer, les jus, la viande, la volaille etc.....)

# Bioterrorism Act

- Le Bioterrorism Act

- L'enregistrement

- Enregistrement administratif pour les entreprises qui produisent des produits agroalimentaires pour le marché Américain)

- Prior Notice

- Information de l'envoi de produits (conteneur ou échantillons)

- Traçabilité

# Cas de l'olive

	Type de produit	GMP	Etiquetage	Agrément FDA	Bioterrorism etc...
Olives vertes en vrac	Fermenté (pH)	X			X
Olives vertes en boîtes/sachets	Fermenté (pH)	X	X		X
Olives noires confites en boîtes/sachets	Produit de conserve stérilisé	X	X	X	X
Olives noires façon grèce	Produit salé (aw)	X	X		X

# Cas de l'Huile

	GMP	Etiquetage	Agrément FDA	Bioterrorism etc...	Fraude
Huile en vrac	X			X	X
Huile en bouteille	X	X		X	X

# Cas de la sardine en conserve

	GMP	Etiquetage	Agrément FDA	HACCP	Bioterrorism etc...
Sardines en boite	X	X	X	X	X

**Merci de votre  
attention!**

International Quality Control Corporation (IQCC)

March 16, 2005