



Renseignements sur le Programme de vérification des fournisseurs étrangers (FSVP) pour les exploitations canadiennes qui exportent aux États-Unis

Mis à jour en mai 2023

En vertu de la loi américaine sur la modernisation de la salubrité des aliments (la *Food Safety Modernization Act*; FSMA), les importateurs d'aliments doivent s'assurer que les aliments qu'ils importent aux États-Unis ont été produits selon des normes qui respectent les exigences américaines en matière de salubrité des aliments. Les exigences que doivent respecter et documenter les importateurs sont régies par le *Final Rule on Foreign Supplier Verification Programs (FSVP) for Importers of Food for Humans and Animals*, aussi appelé « Règlement définitif sur le programme de vérification des fournisseurs étrangers (FSVP) pour les importateurs d'aliments de consommation humaine et animale » de la FSMA.

L'importateur américain doit :

- évaluer et cerner les risques potentiels à la salubrité des aliments dans les fruits et légumes qu'il achète d'un fournisseur étranger;
- prendre les mesures nécessaires ou obtenir la documentation pertinente de la part du fournisseur pour démontrer que les risques cernés sont gérés adéquatement par le fournisseur.

Les éléments qu'un importateur exige de ses fournisseurs vont varier selon les résultats individuels d'évaluation des risques. Les garanties doivent être fournies par l'entreprise qui produit les aliments ou qui est responsable de leur emballage. En tant que fournisseur étranger, **vous avez diverses options** pour démontrer à l'importateur que les risques à la salubrité des aliments sont gérés en conformité avec les exigences de la FSMA dans votre entreprise.

Exigences modifiées du règlement FSVP

En mai 2016, la FDA a reconnu que le système de salubrité des aliments au Canada est comparable à celui des États-Unis, et un accord a été signé au Comité mixte sur la salubrité des aliments de la FDA et de l'ACIA (Santé Canada). En vertu de cet accord, les importateurs de fruits et de légumes en provenance du Canada pourraient n'avoir à se soumettre qu'aux exigences modifiées de la FSMA plutôt qu'aux exigences complètes de cette même loi. Pour que les exigences modifiées du règlement s'appliquent, **l'importateur doit s'assurer que ses fournisseurs canadiens sont encadrés par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) et qu'ils sont en règle avec sa réglementation**. Le FSVP reconnaît deux possibilités pour démontrer qu'une entreprise est en règle :

- (1) Être inscrit sur une liste à jour d'une autorité en matière de salubrité des aliments dans le pays d'origine du fournisseur étranger si cette autorité encadre les fournisseurs et les producteurs de denrées alimentaires et que ceux-ci sont en règle avec la réglementation de ladite autorité; ou
- (2) Être autrement reconnu comme étant en règle par l'autorité en matière de salubrité des aliments.

Les exigences modifiées du FSVP s'appliquent seulement aux aliments qui ne sont pas destinés à une transformation ultérieure et aux denrées agricoles brutes qui ne seront pas transformées avant d'être mises en marché.

Avec la délivrance des licences de l'ACIA mise en place sous le *Règlement sur la salubrité des aliments*, vous pourriez n'avoir qu'à démontrer que votre entreprise est soumise à la surveillance réglementaire de l'ACIA et en règle avec sa réglementation pour satisfaire aux exigences de votre importateur dans le cadre du FSVP. C'est ensuite à lui qu'il incombera de s'assurer que vous demeurez en règle avec la réglementation.

« Être en règle » veut dire que l'ACIA n'a pas suspendu ou révoqué une licence. Toutes les entreprises soumises au *Règlement sur la salubrité des aliments au Canada* sont sujettes à une inspection par l'ACIA, qu'elles doivent ou non détenir une licence, et cela vaut aussi pour les producteurs et les récolteurs de fruits et de légumes frais.

La certification CanadaGAP pourrait constituer un autre moyen efficace de montrer à vos clients aux É.-U. que vous respectez les exigences réglementaires actuelles du Canada. Le programme CanadaGAP bénéficie de la pleine reconnaissance du gouvernement canadien dans le cadre du Programme de reconnaissance de la salubrité des aliments, laquelle signifie que son évaluation par l'ACIA a permis de confirmer qu'il satisfaisait pleinement aux normes réglementaires canadiennes. On peut obtenir de l'information au sujet de la reconnaissance de CanadaGAP par le gouvernement et du programme lui-même aux pages suivantes :

Site Web de l'ACIA: https://www.canada.ca/fr/agence-inspection-aliments/nouvelles/2017/09/le_gouvernement_ducanadafelicitecanadagapdesesreussitesenmatiere.html

Site Web de CanadaGAP : <https://www.canadagap.ca/wp-content/uploads/French/Publications/Communiqués/2017/CanadaGAP-communique-Government-Recognition-March-2017-FR.pdf>

Exigences complètes du FSVP

Si vous ne pouvez pas démontrer que votre entreprise est encadrée par l'ACIA et qu'elle est en règle avec sa réglementation, l'importateur américain vous demandera de prouver que les risques à la salubrité des aliments dans votre entreprise sont contrôlés conformément au Règlement sur la salubrité des fruits et légumes frais ou au Règlement sur les mesures préventives de la FSMA, selon celui des deux qui s'applique. Voici des exemples de preuves documentaires que pourrait exiger l'importateur.

- Le résultat d'un audit physique annuel de l'entreprise du fournisseur. L'audit doit être effectué par une tierce partie qualifiée et doit tenir compte des règlements sur la salubrité des aliments de la FDA (Règlement sur la salubrité des fruits et légumes frais ou Règlement sur les mesures préventives).
- Le compte-rendu écrit d'une inspection de l'entreprise étrangère par la FDA.
- Des copies des registres de salubrité des aliments pertinents.
- Les résultats d'analyses ou d'échantillonnages.
- Des attestations écrites.
- D'autres éléments appropriés de vérification fondés sur les antécédents du fournisseur et les risques associés à la denrée brute ou autre ingrédient.
- Les registres sur l'historique du fournisseur en matière de salubrité des aliments, en lien avec

les denrées que vous fournissez.

- Les registres de mesures correctives.

Si vous croyez que votre entreprise est déjà conforme au Règlement sur la salubrité des fruits et légumes frais ou au Règlement sur les mesures préventives de la FSMA et que vous souhaitez que votre entreprise soit soumise à un audit pour satisfaire l'exigence du FSVP voulant que les risques connus et raisonnablement prévisibles soient contrôlés, il existe actuellement peu d'options de le faire. Pour que les résultats d'audit soient reconnus comme une preuve que l'entreprise est en règle, l'audit doit être fait par un auditeur de tierce partie, accrédité par le Secrétariat américain aux produits alimentaires et pharmaceutiques (FDA). La FDA est à mettre en place des mécanismes en vue d'accréditer les auditeurs de tierce partie. Communiquez avec votre organisme de certification pour connaître leur statut d'accréditation auprès de la FDA.

Dans ses documents d'information, la FDA soulève la possibilité de reconnaître les audits de tierce partie comme partie intégrante de sa stratégie globale de conformité. La FDA souligne qu'elle a l'intention d'y arriver en travaillant, d'une part, avec les auditeurs privés actuels et, d'autre part, avec l'industrie, les autres gouvernements et les partenaires privés pour renforcer la rigueur et la fiabilité des audits privés de tierce partie.

Le règlement du FSVP et les documents d'information sont disponibles sur le site Web du Secrétariat américain aux produits alimentaires et pharmaceutiques (FDA) :

<https://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FSMA/ucm361902.htm>