

AR  
12521  
1982  
QAG

ARCHIVES DU MAPA  
NE PEUT PAS ÊTRE EMPRUNTÉ

MISSION A WASHINGTON D.C. CONCERNANT  
LES SERVICES D'INSPECTION DES ALIMENTS  
AMERICAINS (USDA - FDA) DU 16 AU 20  
NOVEMBRE 1981

1 | AUI 1989

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION DU QUÉBEC

DIRECTION DE L'INSPECTION DES PRODUITS LAITIERS

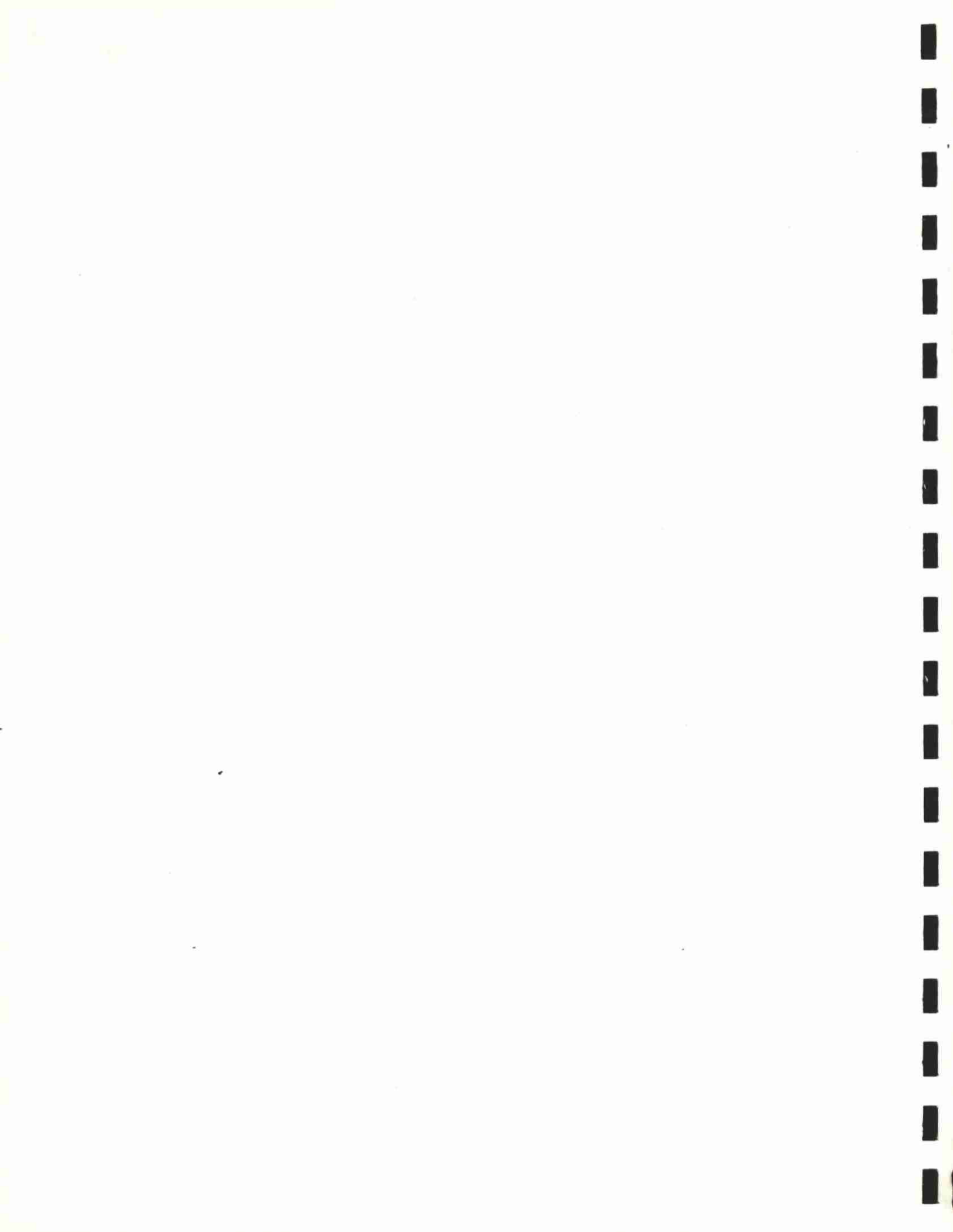
Etude des services d'inspection des aliments du Département de l'Agriculture des Etats-Unis (USDA) et de l'Administration des aliments et drogues (FDA) du Département de la santé et des services sociaux des Etats-Unis.

PREPARE PAR MESSIEURS MICHEL HOULE  
MICHEL LEMAY

LES RENCONTRES ONT EU LIEU DU 16 AU 20 NOVEMBRE 1981 A WASHINGTON

1982 03 18

BIBLIOTHÈQUE  
Ministère de l'Agriculture, des  
Pêcheries et de l'Alimentation  
233, chemin Ste-Foy, 1er étage  
Québec (Québec), Canada  
G1R 4X6



## INTRODUCTION

La visite effectuée aux Etats-Unis s'insérait dans un effort de révision des principaux systèmes d'inspection mondiaux dans le domaine de l'alimentation.

Dans le temps alloué, il était impensable de faire le tour des services d'inspection des aliments fédéraux des états et des villes. Nous avons donc préféré nous attacher aux programmes fédéraux dont l'administration était regroupée à Washington. Une étude de leurs relations avec les autres palliers d'intervention a quand même été au programme des discussions.

### 1- BUT DU STAGE

- 1- Prendre contact avec les responsables des deux principales agences d'inspection des aliments aux Etats-Unis (United States Department of Agriculture, Department of Health and Human Services FDA). Ces contacts pourront, par la suite, servir à toute la Direction générale de l'inspection des aliments pour l'approfondissement de sujets particuliers ou pour l'étude de nouveaux systèmes d'inspection à la Direction générale de l'inspection des aliments.
- 2- Etudier les programmes d'inspection existants au niveau de tous les produits (laitiers, végétaux, carnés) tant au Département de l'Agriculture qu'au ministère de la Santé américain.
- 3- Les cinq points spécifiques suivants ont été approfondis avec les personnes rencontrées.

- La Direction générale de l'inspection des aliments essaie présentement de rationaliser ses systèmes d'inspection face aux contraintes budgétaires et face, aussi, au nombre croissant de la clientèle et des intervenants dans le milieu. Une des façons de mieux utiliser nos ressources d'inspection et de gestion est l'utilisation de l'informatique. La Direction générale de l'inspection des aliments amorce le développement d'un réseau informatique où graduellement tous nos programmes d'inspection seront greffés. Ce système permettra aux inspecteurs dans les régions de transmettre les données d'inspection directement à un ordinateur et de recevoir les rapports traités à leurs bureaux. Comme les problèmes rencontrés en inspection aux Etats-Unis sont les mêmes sur une plus grande échelle (les distances, les marchés, le nombre de clients, etc.) une étude de l'utilisation de l'informatique aux Etats-Unis était donc nécessaire.
- La tendance actuelle pour rationaliser le travail des inspecteurs est de rendre les usines inspectées de plus en plus responsables de la qualité de leurs produits par des programmes de certification de laboratoire et des programmes d'assurance-qualité. La Direction de l'inspection des produits laitiers développe ces deux types de programmes pour les usines laitières du Québec. Nous sommes allés apprécier "in vivo" le travail des différents intervenants dans ces programmes (gouvernements, industries).
- Dernièrement, la Direction générale de l'inspection des aliments a signé des ententes avec la CUM, la Ville de Québec et prochainement avec la Ville de Sherbrooke pour l'inspection des aliments sur leur territoire. Ce genre d'entente n'est pas sans amener certains problèmes de

communication de résultats et de concertation d'actions. Les américains font face aux mêmes problèmes avec eux aussi trois palliers de gouvernements impliqués dans l'inspection des aliments (gouvernement fédéral, les états et les villes). Un des buts du stage était d'étudier des relations entre ces trois palliers et les formes d'ententes qui se signent.

-Un groupe de liaison de la qualité du lait parrainé par FIL-CANADA (Fédération internationale de laiterie) prépare un programme de certification de laboratoire pour l'analyse du lait cru à travers le Canada. Avant son implantation, chaque province aura à se prononcer sur ses applications. Comme le programme canadien est d'inspiration américaine, nous voulions approfondir les implications de ce programme de certification de laboratoire.

- 4- Voir les tendances vers lesquels se dirigent les programmes d'inspection des différents organismes d'inspection américains.

## II- LES ORGANISMES RENCONTRES ONT DONC ETE LES SUIVANTS:

- A- Département de l'Agriculture des Etats-Unis (USDA)
- 1- Service du marketing des produits agricoles (Agricultural Marketing Service)
- Division des produits laitiers
  - Division des fruits et légumes transformés
  - Division des viandes
  - Division des fruits et légumes frais
  - Division des volailles

- 2- Service de l'inspection de la sanitation des produits alimentaires (Food Safety Inspection Service)
  - Inspection des produits transformés
  - Section des études industrielles et de la gestion informatique des données
  - Section des études de management
  - Section de l'approbation des équipements et aménagements d'usine
  - Division des exportations
  
- B- Administration des aliments et drogues (Santé et Services sociaux FDA)
  - 1- Affaires internationales
  - 2- Opérations régionales d'inspection (Direction)
  - 3- Le Bureau des relations fédérales-états
  - 4- Le Bureau des aliments
    - Division de la réglementation
    - Division des programmes d'assurance-qualité
    - Division des programmes de formation des industriels
    - Division de l'inspection des points de vente au détail
    - Division de l'inspection du lait

RESUMES DES RENCONTRES

A- Rencontres avec les officiers du Département américain de l'Agriculture (USDA)

1- Le Service de marketing des produits agricoles

Eddie F. Kimbrell - Associate Deputy Administrator  
Agricultural Marketing Service  
Marketing Program Operations  
RM 350-E  
Administration Building  
14, Indépendance  
Washington, DC 20250  
Tel.: (202) 447-2198

Monsieur Kimbrell et monsieur Jerry Parlet, son assistant, présentent l'organisation de leur service dont l'organigramme apparaît en annexe I.

Organigramme cf. annexe I no 1.

Richard W. Webber - Chief, Dairy Standardization Branch  
Dairy Division  
RM 2963  
South Building  
14, Indépendance  
Washington, DC  
20250  
Tel.: (202) 447-7473

Cette organisation a la responsabilité de la qualité du lait pour fins industrielles à partir de la ferme jusqu'au produit fini qui sort de l'usine de transformation.

Organigramme cf. annexe I no 2.

#### Au niveau de la ferme.

L'inspection sanitaire des fermes est effectuée par les inspecteurs des états à l'aide d'un guide (cf. document 81 de l'annexe VII) rédigé par le USDA et dans lequel sont spécifiés les règlements et leur interprétation. La fréquence de visites est de une fois/an.

Le Département de l'Agriculture exerce une surveillance sur la qualité de l'inspection et participe à la formation des inspecteurs des états.

Le niveau d'éducation requis pour devenir inspecteur est un niveau collégial et une expérience pratique dans le domaine du lait.

Les états adoptent ce programme de façon volontaire et le travail de leurs inspecteurs et de leurs laboratoires sont supervisés par les vérificateurs du USDA.

#### Au niveau de l'usine de transformation.

L'intervention des inspecteurs fédéraux prend la forme d'une vérification de la salubrité des locaux et de l'équipement de transformation des produits laitiers et du classement des divers produits fabriqués. La fréquence des inspections sanitaires est établie à une fois/an et de quatre fois par année pour les fabricants de poudre de lait.

La présence de salmonelles dans les produits et dans l'usine fait l'objet de vérifications particulières. (cf. document 78 de l'annexe VII).

Les produits qui font l'objet de classement sont le fromage, le beurre et les produits secs.

Les usines adhèrent à ce programme de classement de façon volontaire et doivent payer les frais de 20 \$ l'heure plus les frais de déplacement de l'inspecteur qui vient travailler à l'usine. 900 usines sont actuellement approuvées et ont le privilège d'utiliser l'emblème sur leur produit.

Il ne se servent de l'informatique que pour la facturation des usines pour le travail des inspecteurs.

Joe A. Fly - Chief, Processed Products Branch, Fruit and  
Vegetable Division  
RM 0717  
South Building  
14, Independence  
Washington, DC 20250  
Tel.: (202) 447-4693

Cette organisation s'assure de la qualité des fruits et légumes par un programme volontaire d'inspection et de classement des produits végétaux transformés. L'entreprise doit défrayer les coûts de l'inspection incluant les déplacements de l'inspecteur.

Les standards d'inspection et de classement ont été définis au préalable et sont appliqués dans deux grands types d'inspection:

- L'inspection régulière
- Le programme d'assurance-qualité

Pour le programme d'assurance-qualité un inspecteur est en place en permanence dans l'entreprise tandis que pour le premier programme l'inspecteur visite les usines à intervalles réguliers.

La division est dotée de trois laboratoires dont le travail est supervisé à partir de Washington par monsieur Stephen Rayner. Les laboratoires sont situés à San Francisco, à Chicago et en Floride et servent surtout à vérifier les résidus de polluants dans les fruits et légumes transformés. D'autres tests sont faits à l'occasion pour assurer la légalité des ventes.

Organigramme cf. annexe I no 3

David K. Hallett - Chief, Meat Grading and Certification Branch  
RM. 1M Annexe Building  
14, Independence  
Washington, DC 20250  
Tel.: (202) 382-1246

Personne rencontrée: monsieur Eugene Martin  
(assistant de M. Hallet)

Les activités se limitent au classement et à la certification des carcasses de boeufs et de porcs en usines. Les programmes en vigueur sont volontaires c'est-à-dire que seulement les entreprises qui en font la demande reçoivent la visite d'un inspecteur en permanence ou sporadiquement pour le classement des carcasses et la certification des usines. Les entreprises doivent défrayer les coûts d'une inspection (taux horaires et déplacement de l'inspecteur). En fait, 55% des usines d'abattage adhèrent déjà à ce programme.

Ils utilisent les principes de certification de laboratoires privés ou d'usines pour améliorer l'efficacité (rapidité) de l'émission des résultats d'analyses. La certification est, par contre, très sommaire: il s'agit seulement d'une inspection du laboratoire par un inspecteur pour vérifier sa conformité avec les normes établies.

Sur un personnel de 500 employés, 400 sont des inspecteurs. La formation des inspecteurs suit toujours le même cheminement c'est-à-dire un cours de trois mois en inspection et classement à l'Université du Mississippi suivi d'un entraînement de 2 ans ensuite l'inspecteur agit toujours sous la supervision d'un moniteur.

Les programmes informatiques servent pour préparer la facturation du travail des inspecteurs dans les usines.

Pour plus de renseignements sur l'organigramme cf. annexe I no 4.

Michael A. Castille - Chief, Fresh Products Branch  
Fruit and Vegetable Division  
RM 2054  
South Building  
14, Independence  
Washington, DC 20250  
Tel.: (202) 447-5870

La qualité des fruits et légumes frais est contrôlée et classée à leur point d'assemblage et d'emballage où les entreprises en font la demande. L'entreprise doit défrayer les coûts d'inspection et de classement puisque l'adhésion à ce service est volontaire.

Le programme est administré par les officiers du Département de l'Agriculture fédéral mais il est mis en application par les inspecteurs des états pour plus d'efficacité. Un personnel de 5000 inspecteurs travaille donc à classer 83 produits frais répartis en 127 classes différentes. Pour plus d'uniformité, les inspecteurs sont recrutés, formés et supervisés par le fédéral (les états déboursent de 2 à 5% des coûts d'inspection pour ce service).

Le programme est divisé en 2 parties. Pour qu'une entreprise ait le droit d'apposer le sceau de classement sur leur produit, il faut que le produit soit classé et que l'entreprise ait subi une inspection sanitaire. Certaines usines bénéficient d'un inspecteur en permanence lorsque le volume l'exige.

Les outils dont l'inspecteur bénéficie pour son travail sont les suivants:

- 1- Les plans d'échantillonnage statistique pour connaître la quantité d'échantillons à prélever pour porter un jugement sur un lot.
- 2- L'informatique pour la compilation de tous les lots classés.
- 3- Les guides de couleurs et de défauts pour le classement des produits. (Ces guides peuvent être obtenus en passant par monsieur John Henry de la même direction).
- 4- Les laboratoires des états sont certifiés par le fédéral pour faire les analyses quand elles sont nécessaires.

Organigramme cf. annexe I no 5

Donald A. Niebuhr - Chief, Poultry Grading Branch  
RM 3938  
South Building  
14, Independence  
Washington, DC 20250  
Tel.: (202) 447-3271

Cette division s'occupe de l'inspection sanitaire des usines et de classement dans les produits suivants:

- volailles
- lapins
- oeufs
- analyses des produits à base d'oeuf

La classification de ces produits fait l'objet d'un programme conjoint fédéral-états où les méthodes et procédures d'inspection sont définies par les autorités fédérales (USDA) et sont appliquées par les inspecteurs des états là où les usines en font la demande. Les effectifs d'inspection s'élèvent à 1500 personnes. Les entreprises qui adhèrent au programme doivent défrayer les coûts d'inspection et de classement.

Toutes les entreprises sont visitées en moyenne quatre fois par année pour une inspection sanitaire et les inspecteurs sont appelés à faire des vérifications de classement dans les établissements de travail.

Pour améliorer la rapidité des analyses lorsque nécessaire, on utilise un programme de certification de laboratoire d'états. Si un laboratoire utilise les méthodes de référence de l'AOAC, il devient certifié par les autorités fédérales automatiquement.

Organigramme annexe I no 6

M. Mc Guire- Egg Program Inspection  
RM 3938  
South Building  
14, Indépendance  
Washington, DC 20250  
Tel.: (202) 447-3271

Ce programme fait partie de la division de la classification des produits de la volaille cf. Donald A. Niebuhr.

Les programmes administrés sont donc les mêmes que ceux déjà décrits sauf pour la certification de laboratoire ou le programme est un peu plus élaboré. Pour qu'un laboratoire soit certifié, il faut absolument qu'il soit équipé pour faire des tests de salmonelles.

Le programme prévoit la certification de laboratoires d'états autant que de laboratoires d'entreprises privées. Avant la certification, on vérifie l'équipement du laboratoire, la méthode de travail des techniciens et on compare les résultats obtenus avec ceux du laboratoire de références.

.../

2- Service de l'inspection de la sanitation des produits alimentaires

Drs. Harbottle and Hairston - FSIS (Food Safety Inspection Service)

Staff Officer

RM 4861-S

South Building

14, Independence

Washington, DC

Tel.: (202) 447-4768

Personnes rencontrées: Jimm Pains } Staff Officer  
Jerry Snyder }

Le FSIS s'occupe uniquement de l'inspection des viandes ante et post mortem et des établissements de transformation des viandes.

Les programmes de cette unité ne sont pas une duplication de ceux du service de marketing des produits agricoles puisque le Service de l'inspection de la sanitation des produits alimentaires ne fait pas de classement de produits. Le programme d'inspection est obligatoire pour toutes les usines de viandes contrairement à celui du Service de marketing.

Ils ne viennent pas non plus en chevauchement avec l'administration des aliments et drogues puisque ces derniers s'occupent dans l'inspection des viandes uniquement de l'utilisation des additifs, les résidus de médicaments ou autres.

Les inspecteurs ont droit de regard et d'approbation sur :

- le "lay out" de l'usine
- la machinerie utilisée
- l'approvisionnement en eau
- les égouts
- les marques, étiquettes et étampes utilisées
- l'inspection permanente des usines
- l'acceptation du contrôle de la qualité de l'usine.

Pour leur travail les inspecteurs relèvent de cinq bureaux régionaux qui supervisent les programmes.

De plus, toutes les entreprises qui expédient leurs produits aux Etats-Unis doivent rencontrer les mêmes exigences que celles des Etats-Unis. C'est pourquoi le service maintient trente-cinq équipes d'inspection dans différents pays susceptibles d'exporter aux Etats-Unis.

Le service a un total de 9000 employés dont 7500 inspecteurs. Pour plus de détails sur l'organigramme, voir l'annexe II.

.../

Mr. Bill Dennis and Staff - Director Processed Products Inspection Division  
RM 2165-S  
South Building  
14, Independence  
Washington, DC  
20250  
Tel.: (202) 447-3840

Dr. Ellis and Jim Barth - Staff Officer

Cette division s'occupe d'inspection dans tous les abattoirs du pays. Pour améliorer l'efficacité des inspecteurs et la qualité des produits dans ce domaine, ils se servent d'un programme de certification de laboratoire et d'un programme d'approbation des contrôles de la qualité.

Contrôle de la qualité: Ce programme de prise en charge du contrôle de la qualité par les entreprises est un programme purement volontaire s'adressant aux usines de transformation de viandes et volailles aux Etats-Unis. Les entreprises qui y adhèrent doivent soumettre un projet de contrôle de la qualité au FSIS qui l'approuve ou recommande les modifications nécessaires pour qu'il soit accepté.

Les usines dont le programme aura été accepté après vérification de son efficacité par les inspecteurs verront les fréquences d'inspection diminuées.

Ils ont un programme d'aide aux petites entreprises pour la définition et la mise en place d'un bon contrôle de la qualité.

Le programme rencontre le problème de la confidentialité des méthodes de transformation dans les usines. Celles-ci craignent la divulgation de secret de production en adhérant à ce programme.

A l'heure actuelle, après un an d'opération du programme, il y a 43 entreprises dont le programme de contrôle de la qualité est approuvé par le gouvernement fédéral.

Pour améliorer l'uniformité d'application du programme, les inspecteurs et superviseurs impliqués dans le contrôle de la qualité doivent suivre un cours de trois semaines et tous les programmes de contrôle de la qualité doivent être approuvés par un comité central à Washington.

Organigramme cf. annexe II no 1.

Mr. Clyde S. Smithson and Staff - Industrial Engineering and  
Data Management

FSIS

RM 4912-S

South Building

14, Independence

Washington, DC

20250

Tel.: (202) 447-4768

Ce service s'occupe de définir les tâches de l'inspecteur et de compiler les résultats d'inspection.

Data management:

Toutes les données sur les inspections et les volumes de production sont compilés sur ordinateur par région géographique. Ces statistiques sont disponibles pour une planification du travail des gens qui s'occupent des importations et exportations.

Sur le plan physique, le réseau informatique fonctionne avec une entrée des données centralisée (avec mise en batch) et une sortie de rapports centralisée pour une distribution manuelle de rapports aux différents clients.

Engineering Department:

Personne rencontrée: Herbert Harris  
FSIS RM 4912-S  
South Building  
14, Independence  
Washington, DC  
20250  
Tel.: (202) 447-4768

Cette division s'occupe d'organiser matériellement le travail d'un inspecteur (définition de standards pour déterminer le nombre d'employés nécessaires soit au laboratoire ou dans les usines). On définit de manière générale la tâche de l'inspecteur, les façons de rationaliser son travail, le matériel dont il a besoin et le nombre d'inspecteurs nécessaires selon le design de la ligne de production.

.../

Mr. L.G. Skufe and Staff - Program Management  
RM 4341-S  
South Building  
14, Independence  
Washington DC  
20250  
Tel.: (202) 447-4768

Ce département s'occupe d'établir des politiques concernant le management des employés soit pour l'introduction de nouveaux programmes ou la rationalisation de l'utilisation des inspecteurs dans les programmes déjà existants.

Le personnel de ce département n'a aucune autorité "line" sur le personnel mais ne fait que suggérer des politiques pour la gestion plus saine et plus efficace du personnel.

En fait, le département s'occupe de conseiller la direction sur la gestion de 8400 employés à temps plein et 1100 employés à temps partiel pour un budget total de 290 000 000 \$.

Dr. John Prucha and Staff - Slaughter Inspection, Standards  
and Procedures Division

RM 4442-S

South Building

14, Independence

Washington DC

20250

Tel.: (202) 447-4768

L'équipe constituée de mathématiciens, de vétérinaires et d'ingénieurs industriels supervise le programme d'inspection des charcuteries et méthodes d'inspection pour assurer une meilleure protection du consommateur et une utilisation plus rationnelle du personnel inspecteur.

En se basant sur les textes de lois, ils décrivent ce que l'inspecteur doit regarder, comment il doit le faire et à quelle fréquence pour assurer le respect des lois.

Organigramme cf. annexe II no 2

Mr. Bartie T. Wood, Jr and Staff - Director Facilities and  
Equipment and Sanitation  
Division

FSIS RM 1186-S

South Building

14, Independence

Washington, DC

20250

Tel.: (202) 447-5627

Les inspecteurs de cette division passent en revue l'organisation physique et l'équipement de production des usines de transformation des viandes pour vérifier leur conformité avec le règlement et assurer la protection du consommateur.

Lors de l'implantation d'une nouvelle usine, les inspecteurs suivent le travail à toutes les étapes d'implantation.

Les points les plus importants à vérifier lors d'une inspection sont:

- la localisation de l'entreprise
- l'approvisionnement en eau
- les réseaux d'égouts
- l'éclairage
- la ventilation
- la réfrigération
- les facilités sanitaires requises pour les employés
- les équipements de production.

Organigramme cf. annexe II no 3

Dr. Wallace L. Leary and Staff - Director Export Coordination  
Division  
RM 4342-S  
South Building  
14, Independence  
Washington DC  
20250  
Tel.: (202) 447-9051

Une équipe d'inspecteur vérifie la qualité des produits  
carnés exportés.

Ces produits doivent rencontrer les exigences légales améri-  
caines et du pays importateur avant de sortir du pays. C'est  
donc la responsabilité de cette division de voir à la légalité  
des exportations.

Les inspecteurs sont divisés en deux équipes:

- Une équipe de huit inspecteurs ont la responsabilité  
d'inspecter le produit dans les principaux pays im-  
portateurs et une autre équipe au pays inspecté les  
usines exportatrices et les produits exportés.

B- Rencontres avec les officiers de l'Administration des aliments et drogues du Département américain de la santé et des services sociaux

Mr. Max Castillo, Jr. - Desk Officer for the American International Affairs Staff

RM 1542

FDA (International Affairs)

5600, Fisher Lane

Rockvill Maryland

20857

Tel.: (301) 443-4480

Mrs. Charlene Wilson - Desk Officer

International Affairs Staff

Revue générale de la structure organisationnelle du FDA des principales fonctions. (Organigramme cf. annexe III)

Le but principal de l'organisation du FDA est la protection de la santé du consommateur américain en ce qui a trait à sa consommation d'aliments, à l'utilisation de produits pharmaceutiques et d'appareils pouvant mettre sa santé en danger (ex.: four à micro-ondes).

Pour ce faire, ils doivent vérifier l'application et le respect de la Loi des aliments et drogues soit la partie 100 à 169 du Code of Federal Regulation (cf. document 4 de l'annexe VII).

Le FDA est divisé en huit bureaux dont sept s'occupe d'une spécialité (ex.: bureau des aliments, des drogues, de recherche toxicologique, etc...) et le huitième s'occupe des opérations régionales (annexe III).

Pour les opérations régionales d'inspection, les Etats-Unis ont été divisés en dix bureaux régionaux qui s'occupent de planifier les inspections dans leur région par rapport aux orientations générales du FDA et du travail des autres organismes impliqués dans l'inspection dans leurs régions respectives. (cf. annexe IV)

Mr. Donald Martin - Executive Director for Regional Operation  
FDA (FDRO)  
5600, Fisher Lane  
Room 15-A-35  
Rockvill Maryland  
20857  
Tel.: (301) 443-3340

Les opérations régionales consistent à coordonner l'action des inspecteurs pour rencontrer les buts définis dans les programmes des différents bureaux (bureau des aliments, bureau des drogues, etc...). Pour les opérations d'inspection, les Etats-Unis ont été divisés en dix régions (cf. annexe IV). Le bureau des opérations fournit l'encadrement juridique (poursuite et autres actions légales) et s'occupe de la formation et du recyclage des inspecteurs.

La fréquence d'inspection dans les établissements alimentaires est basée sur le risque qu'un aliment peut causer des maladies ou autres problèmes sur le type de produits et le degré de responsabilité de l'établissement.

Les inspections programmées sont de trois sortes:

- Inspection complète (l'établissement est analysé dans tous ses détails)
- Inspection abrégée (on inspecte que les points critiques. Si des problèmes sont rencontrés lors de cette inspection, on passe à une inspection complète).
- Inspection où on s'attache à des vérifications particulières sur un produit.

Tout le personnel inspecteur à l'Administration des aliments et drogues doit avoir une formation universitaire suivi d'un entraînement de six mois. Selon leur niveau de compétence et d'expérience les inspecteurs sont divisés en onze niveaux (au niveau onze les inspecteurs ont une spécialité quelconque et une responsabilité spéciale).

Les statistiques d'inspection sont compilées par informatique.

Pour l'échantillonnage, les inspecteurs utilisent toujours la règle de la racine carrée des stocks.

Organigramme cf. annexe IV.

.../

Robert A. Tucker - Federal - States Relations (Associate Director)  
FDA (EDRO)  
Division of Federal State Relations  
5600, Fishers Lane  
Rockvill, Maryland  
20852  
Tel.: (301) 443-3360

Pour en arriver à une régularité de la fréquence d'inspection et une uniformité dans le travail de l'inspecteur, le FDA négocie et gère des ententes avec les états pour la couverture des établissements qui sont aussi sous leur juridiction.

Ces ententes peuvent couvrir tous les établissements qui sont sous la responsabilité du FDA et sont négociées individuellement avec les différentes agences d'inspection des états ou des villes.

Des ententes sont aussi négociées entre les états et les villes pour améliorer les programmes d'inspection. Pour plus de détails sur ce genre d'ententes, il faudrait contacter monsieur Earl M. Revele qui a beaucoup travaillé en ce sens pour l'état de l'Iowa. Les coordonnées de M. Revele sont les suivantes:

Mr. Earl M. Revele  
Chief Food Products Control  
Consumer Protection Division  
State Department of Agriculture  
Wallace Building  
East 9th Brand  
Des Moines, Iowa  
50319  
Tel.: (515) 281-5414

Organigramme cf. annexe IV no 1

M. Franck MacKeith - Bureau of Food  
Chief Industry Programs Branch  
FDA (Bureau of Food)  
200, C. Street SW RM 5425  
Washington DC  
20204  
Tel.: (202) 245-1523

M. MacKeith nous présente les activités du Bureau des aliments et nous met en contact avec les responsables des activités qui nous intéressent.

Le Bureau des aliments écrit les programmes et procédures pour diriger les activités des inspecteurs, détermine les priorités d'inspection, fait de la recherche sur les méthodes d'inspection et d'analyses des produits alimentaires pour assurer une plus grande protection du consommateur.

Nous y verrons les activités de réglementation et d'aide juridique aux inspecteurs, le programme d'assurance-qualité, le programme d'inspection des industries de transformation, des lieux de consommation et de vente au détail et de l'inspection du lait.

Organigramme en annexe IV.

M. Herbert H. Labrash - Assistants to the Director of Regulatory Guidance (Bureau of Food)  
M. James L. Summers -  
FDA (Bureau of Food)  
200, C. Street SW RM 5001  
Washington DC  
20204

A l'intérieur du Bureau des aliments, ils ont deux activités principales: développement de nouvelles normes, réglementation, etc... pour les adapter aux situations nouvelles et ils s'occupent avec le département de la Justice d'initier les poursuites ou toute autre action légale dans le domaine de l'alimentation.

Ils s'occupent, entre autres, de la réglementation des produits importés.

Ainsi, à l'importation, tous les produits laitiers doivent rencontrer les Règlements des aliments et drogues des Etats-Unis en plus des exigences du "Imported Milk Act".

Si le produit laitier est sec ou stérilisé, ceux-ci doivent être accompagnés d'un memorandum of understanding (genre d'agrément du pays exportateur que le produit arrive avec les analyses et la documentation nécessaire pour assurer qu'il rencontre les exigences).

Le lait UHT est un cas un peu à part en ce sens que le procédé de fabrication doit être approuvé par un inspecteur du FDA avant que le produit ne subisse des analyses.

Ils ont aussi la tâche d'appliquer la réglementation concernant l'exportation; ils vérifient si le produit rencontre les normes du pays importateur (si le pays importateur n'a pas de normes, on se sert des normes USA).

Organigramme cf. annexe V no 1

Richard\_Stein - Quality Assurance Specialist (Bureau of Food)  
FDA (Bureau of Food)  
200, C Street, SW, RM 4131  
Washington, DC  
20204

Le FDA a mis sur pied un service qui aide les entreprises alimentaires à se doter d'un contrôle de la qualité interne. Les spécialistes de ce service ont décrit un guide qui permet à tous genres d'entreprises alimentaires de soumettre son plan de contrôle de la qualité pour recevoir l'approbation du FDA. Cette approbation n'assure pas l'entreprise qu'elle n'aura jamais la visite d'un inspecteur mais c'est l'assurance que l'entreprise rencontrera les normes et règlements en tout temps et qu'elle aura toutes les chances de satisfaire le consommateur.

Il s'agit donc d'un programme dont l'application est volontaire.

Déjà 90 entreprises sont approuvées. Le service voudrait étendre ce concept en le présentant aux associations qui représentent les industriels pour que ceux-ci en fassent la promotion auprès de leur membres.

Organigramme cf. annexe V no 2.

John M. Tisler - Chief, Industry Programs Branch (Bureau of Food)

FDA (Bureau of Food)

200, C, Street, SW RM 5425

Washington, DC

20204

Tel.: (202) 245-1523

Le Bureau des aliments prend l'initiative d'aider les industriels par des programmes d'éducation et de formation des employés à tous les niveaux de l'entreprise. Le programme est en deux volets: le premier où on renseigne les employés sur les programmes d'inspection et les lois du FDA, le deuxième où on donne des cours de salubrité et de manipulation des aliments.

Il y a seulement huit personnes qui travaillent à ce service mais ils forment le personnel des bureaux régionaux et les associations pour donner les cours.

Organigramme cf. annexe V no 3

Arthur L. Banks - Director, Division of Retail Food  
Protection (Bureau of Food)  
FDA (Bureau of Food)  
200, C, Street, SW RM 3025  
Washington DC  
20204  
Tel.: (202) 245-1508

Le Bureau des aliments a décrit un programme d'inspection des lieux de consommation et de vente au détail qui comprend un exemple de réglementation de guide d'inspection et de manuel d'inspection. Ce matériel est destiné aux autorités des états qui ont signés des ententes avec le bureau des aliments pour l'inspection des lieux de consommation et de vente au détail sur leur territoire. Ce matériel peut être adapté pour chaque état après entente.

Dans l'application du programme, le Bureau des aliments s'occupe de monter les programmes de formation et recueillent les résultats d'inspection sur ordinateur pour garder des dossiers de tous les établissements des Etats-Unis et déterminer les actions à y entreprendre (cf. document 47 de l'annexe VII).

Tout le manuel d'inspection et d'entraînement du personnel est sur microfiche.

M. Joseph M. Smucker - Acting Chief, Milk Safety Branch  
(Bureau of Food)  
FDA (Bureau of Food)  
200, C, Street, SW. RM 4129  
Washington, DC  
20204

Pour le transport entre les états, le lait doit répondre aux normes du "Grade A Pasteurized Milk Ordinance". Le Département des aliments et drogues est responsable de la vérification de la conformité du lait à ces normes. Pour ce faire, ils utilisent un plan d'accréditation des transporteurs de lait. Seuls les transporteurs accrédités sont autorisés à transporter le lait d'un état à l'autre selon les quantités déterminées par le USDA. Les normes sont vérifiées par des laboratoires d'états accrédités par le fédéral. Pour accréditer un laboratoire, on évalue d'abord le laboratoire, la qualification des techniciens, les méthodes d'analyses et l'équipement; la deuxième étape consiste à analyser des échantillons communs avec un laboratoire central pour évaluer la précision des tests.

IV- Lors de ces rencontres et de ces contacts les quelques points suivants ont été discutés avec plus d'attention:

- 1- L'utilisation de l'informatique dans l'inspection.
- 2- Assurance-qualité.
- 3- Certification de laboratoire.
- 4- Les relations entre le fédéral, les états et les municipalités.

1- Utilisation de l'informatique dans l'inspection

Au Service de marketing des produits agricoles du USDA, on classifie les produits agricoles moyennant le remboursement des coûts des inspections de la part des industriels; les cinq divisions fonctionnent sensiblement de la même façon. L'informatique est utilisé dans la facturation des coûts d'inspection imputables aux usines. Toutes les données sont saisies en un point central et les factures sont envoyées directement aux clients à partir de ce point.

Pour ce qui est du Service de l'inspection et de la salubrité des aliments du USDA, les inspecteurs bénéficient d'un centre complet de traitement des données. Ce système compile à la fois des résultats d'inspection et des statistiques sur les fréquences d'inspection. Par contre, les résultats du traitement informatique servent uniquement à la gestion à long terme puisque toutes les données sont compilées et entrées à l'ordinateur en batch à un point central. Cette compilation est donc lourde et les résultats sortent avec un délai assez long. On se sert uniquement des statistiques et informations pour la planification à long terme du travail des inspecteurs.

Au niveau du département des opérations d'inspection de l'Administration des aliments et drogues, l'ordinateur sert à produire des rapports statistiques sur les inspections par inspecteur, par genre d'établissement ou par produit. Ces statistiques servent pour la gestion du travail de l'inspecteur annuellement. On ne croit pas à l'informatisation complète des formules d'inspection et des renseignements qui y sont consignés. On préfère laisser libre

cours à l'initiative de l'inspecteur pour mettre le doigt sur les véritables problèmes. Ceci est possible à cause de la très haute formation de leurs inspecteurs. Par contre, pour les programmes conjoints avec les états tels que celui de l'inspection dans les lieux de consommation et de vente au détail, on tend à avoir une inspection uniforme et à informatiser au complet les formules d'inspection pour que les renseignements tirés soient accessibles plus vite et plus uniformément pour toutes les agences impliquées.

## 2- Assurance-qualité

### 1- Programme d'assurance-qualité utilisé dans le cadre de l'inspection des fruits et légumes transformés USDA

Un programme d'assurance-qualité est offert depuis 1976 à l'industrie de transformation des fruits et légumes. La participation à ce programme est volontaire. Lorsqu'une usine décide de joindre le programme elle s'engage à respecter les éléments du programmes y compris les méthodes et procédures d'échantillonnage et d'analyses et les formules et rapports du Ministère.

L'objectif avoué pour l'introduction d'un tel programme est de réduire l'effort gouvernemental d'inspection.

L'industrie y trouve aussi son compte car comme les services de classification du gouvernement ne sont pas gratuits, la participation au programme d'assurance-qualité donne le droit à l'usine d'utiliser

son propre personnel pour la classification de ses produits sans frais additionnels. L'usine a de plus la possibilité d'utiliser un logo pour indiquer aux clients que les produits achetés ont été emballés selon le régime d'un programme d'assurance-qualité du Département de l'Agriculture.

2- Programme de contrôle de qualité pour les usines de transformation des viandes et de la volaille

Ce programme fut introduit en 1980 par le "Food Safety Inspection Services" du Département de l'Agriculture. Ce système est volontaire.

L'objectif recherché est une réduction des ressources d'inspection du gouvernement tout en assurant une protection adéquate au consommateur. Selon les modalités de ce programme, les usines soumettent leurs systèmes de contrôle de qualité (en totalité ou en partie) à l'approbation du Département de l'Agriculture. Lorsque l'approbation est obtenue, l'usine peut, si elle le désire utiliser un logo pour identifier que ses contrôles de qualité sont approuvés par le gouvernement.

La terminologie "contrôle de qualité" a été retenue au lieu de "assurance-qualité" car au dire des responsables du programme, contrôle de qualité est mieux compris et suscite moins de confusion. Parmi les commentaires qui ont été recueillis par les responsables du USDA lors de l'introduction du programme en 1980, les commentaires suivants sont significatifs:

- 1) l'industrie s'oppose à l'utilisation d'un logo pour deux raisons a) d'autres logos gouvernementaux ont plus de prestige b) et la signification d'un logo pour le consommateur pourrait être discriminatoire pour les usines qui ne veulent pas participer au programme. La majorité de l'industrie a indiqué que le logo pourrait être mal interprété comme indiquant un produit de qualité supérieure.
  - 2) le dit terme contrôle de qualité est questionné car l'industrie utilise le terme assurance-qualité et contrôle de qualité inversement.
  - 3) la petite industrie questionne l'impact du programme sur ses opérations. Elle se demande si se sont les grosses qui auront les moyens de participer et de bénéficier du programme, etc.
- 3- Le FDA (Food and Drug Administration) encourage les compagnies alimentaires à se doter d'un programme d'assurance-qualité. A cette fin le FDA met à la disposition de l'industrie un guide ou modèle de programme d'assurance-qualité (cf. document 23 de l'annexe VII).
- La participation de l'industrie est volontaire mais le programme est jugé suffisamment important par le FDA pour y affecter des ressources pour le marketing de son produit. Les arguments invoqués par le FDA pour convaincre l'industrie sont à l'effet que la participation à ce programme diminue les risques

que les inspecteurs trouvent un produit défectueux ou que le produit fasse l'objet d'un rappel.

Lors de l'introduction du programme, la "vente" de l'idée était effectuée à chacune des usines par les officiers du gouvernement.

Devant le peu d'empressement de l'industrie à rejoindre les rangs, une nouvelle approche a été choisie.

Le programme est maintenant proposé aux diverses associations représentant l'industrie alimentaire qui en retour, le propose à leurs membres. Cette nouvelle approche semble avoir plus de succès.

L'emphase à plus long terme pour le FDA est de déplacer ses efforts d'inspection vers des domaines jugés plus prioritaires tels que l'utilisation des R-X, les drogues, etc.

### Conclusion

L'approche générale américaine vécue depuis plusieurs années est basée sur le principe que si l'industrie accepte de prendre ses responsabilités dans le contrôle de toutes les étapes de la production de son produit, l'agence gouvernementale n'aura qu'à vérifier si ces contrôles sont effectivement effectués pour s'assurer que les règlements sont respectés.

L'objectif recherché est donc une meilleure utilisation des ressources d'inspection, l'emphase étant mis sur la vérification des contrôles au lieu de la vérification de la qualité des produits.

La confusion des termes entre contrôle de la qualité et assurance-qualité existe toujours aux Etats-Unis au niveau de l'industrie et évidemment dans l'esprit du consommateur. L'exemple le plus frappant de cette confusion se trouve dans l'explication donnée par le FSIS pour le choix du terme contrôle de la qualité au lieu d'assurance-qualité par le fait que "la terminologie contrôle de qualité est mieux acceptée et plus claire dans l'esprit des principaux intervenants que l'expression assurance-qualité".

Les trois systèmes étudiés décrits plus haut trahissent certainement une évolution et indique une tendance. En effet, le programme d'assurance-qualité mis de l'avant dans le domaine des fruits et légumes fait oeuvre de pionnier et démontre une méfiance envers le désir de l'industrie de prendre totalement ses responsabilités.

Le programme dans le domaine des viandes montre déjà plus de respect pour la capacité de l'industrie à contrôler son propre produit. Quant au troisième système, il fait carrément appel à l'expertises et la compréhension de l'industrie pour développer les programmes nécessaires à la production de produits sains.

### 3- Certification de laboratoire

Il existe à l'Administration des aliments et drogues du ministère de la Santé et des Services sociaux, un programme complet de certification de laboratoire pour l'analyse du lait. Ces laboratoires certifiés servent à l'analyse de la qualité du lait qui voyage d'un état à l'autre.

Tous les laboratoires certifiés subissent une inspection approfondie où sont évalués l'état général du laboratoire, les qualifications des techniciens ou autres employés qui y travaillent, les méthodes de travail et d'analyses et l'équipement utilisé pour faire les tests. Par la suite, les résultats des analyses faites par les techniciens sont comparés à des échantillons témoins analysés à un laboratoire central. Cette dernière étape détermine si le laboratoire peut être accrédité. Par la suite, régulièrement, les laboratoires certifiés sont appelés à analyser des échantillons témoins communs pour vérifier leur précision. Dans ce programme tout est standardisé et décrit dans un guide des laboratoires certifiés (les instruments de travail, les méthodes de travail, la façon de calculer des résultats, etc.) (cf. documents 67 et 49 de l'annexe VII).

Dans ce cas, l'accréditation de laboratoire permet de réduire le temps d'obtention des certificats d'analyses nécessaires pour le transport du lait d'un état à l'autre. Les certificats sont émis sur place par les expéditeurs dont les résultats d'analyses ont la même valeur que s'ils étaient faits par une autorité gouvernementale.

Du côté du Département de l'Agriculture, la division du classement de la volaille du Service du marketing a mis au point un embryon de certification de laboratoire. Dans ce programme, on ne fait affaire qu'avec des laboratoires d'états. Les essais faits avec les laboratoires privés n'ont pas fonctionnés à cause d'un manque de personnel de supervision. On se contente de vérifier que les méthodes de travail des laboratoires d'états sont les méthodes officielles sans en vérifier la précision. Cette méthode ne donne pas une assurance complète que les résultats d'analyses sont conformes à la réalité.

Du côté du Service de l'inspection et de la sanitation des aliments au Département de l'Agriculture, ils ont un peu un système intermédiaire où on envoie aux laboratoires impliqués une série d'échantillons qui sont analysés simultanément au laboratoire central et aux laboratoires dont on veut vérifier la précision. Par cette méthode, on a l'avantage de connaître la fiabilité des résultats sans être sûr des méthodes et instruments utilisés. On intervient au niveau des méthodes de travail que s'il y a des problèmes au niveau de la précision des résultats.

La Division de l'importation et exportation du Service de l'inspection et de la sanitation des aliments du Département de l'Agriculture possède aussi son système de certification de laboratoire d'usine apte à assurer la qualité du produit qu'ils expédient hors des Etats-Unis ou qui entre aux Etats-Unis. Les inspecteurs vérifient les installations, les équipements et les méthodes de travail sans toutefois tenir compte de la précision des résultats.

4- Les relations contractuelles entre le fédéral, les états et les villes

L'Administration des aliments et drogues du ministère de la Santé a un service qui s'occupe uniquement des relations fédéral-états en matière d'inspection. Des contrats sont négociés et signés avec les états pour s'assurer que le travail est fait uniformément dans toutes les parties des Etats-Unis (copie de contrats en annexe III). De plus, les établissements sont inspectés selon une fréquence minimale. Le personnel inspecteur peut consacrer ainsi plus d'énergie aux cas problèmes ou aux secteurs de l'industrie alimentaire qui demande plus d'attention.

Le but principal de tels contrats est de s'assurer que tous les établissements sont bien couverts. à une fréquence minimale et selon un programme uniforme (règlement et méthode d'inspection).

Au niveau de l'inspection des lieux de consommation et de vente au détail, l'Administration des aliments et drogues n'a aucun inspecteur qui travaille pour elle. Tous les inspecteurs sont des employés de l'état qui après entente avec le fédéral applique le même système d'inspection à une fréquence minimale et fournissent les résultats à l'organisme fédéral. Ceci assure la couverture des lieux de vente au détail au minimum deux fois/année/75 000 inspecteurs. La supervision de ce programme exige la description de manuels d'inspection, de formules, l'entraînement de tous les inspecteurs avec un cours commun et uniforme et assure un portrait uniforme de la situation aux Etats-Unis.

Au Département de l'Agriculture, on forme à l'occasion des employés des états comme classificateurs de produit au Service de marketing. Cette formation se fait toujours dans le but de couvrir plus de produits à une fréquence minimale et avec une méthode uniforme pour tout le monde. Des contrats sont de plus négociés avec les laboratoires d'états pour assurer une analyse plus rapide de certains produits et une émission de certificats d'analyses dans de meilleurs délais. Le respect des contrats signés est régulièrement vérifié par l'entremise d'un programme de monitoring.

CONCLUSION

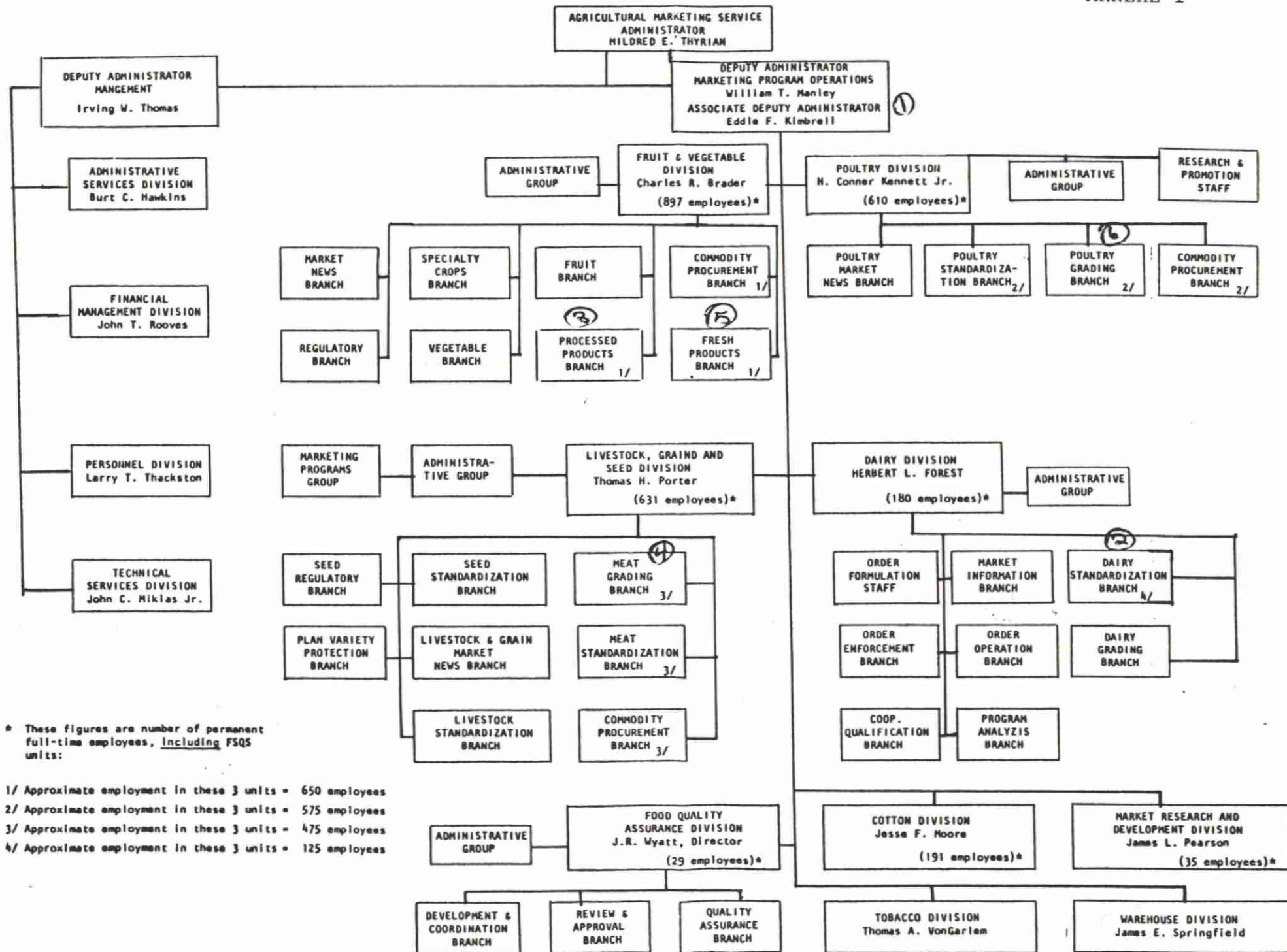
De plus en plus à cause des restrictions budgétaires et par soucis d'une couverture plus uniforme et plus complète de tous les points de fabrication de transformation et de vente des produits alimentaires, les organismes d'inspection américains font appel à des moyens comme les contrats avec les états et les villes, la certification de laboratoire, le développement de contrôle de la qualité dans les usines. Ces moyens couplés avec la compilation informatique de la masse des données permettent d'avoir une image complète et uniforme de la situation et libèrent les inspecteurs pour que ceux-ci s'attaquent aux secteurs qui demandent plus d'attention et aux véritables cas problèmes.

Nous sommes à l'étude de tous ces systèmes au Québec. Les contacts pris avec des gens qui ont mis de tels programmes en opération aux Etat-Unis pour en connaître les avantages, les inconvénients et les problèmes de mise en opérations nous seront d'une grande utilité.

Si plus de renseignements vous sont nécessaires sur les programmes dont on fait mention dans le rapport, tous les documents mentionnés dans la liste de l'annexe VII sont disponibles à quiconque veut les consulter à la Direction de l'inspection des produits laitiers.

MICHEL LEMAY  
Coordonnateur en recherche  
et développement

MICHEL HOULE  
Chargé de projets



\* These figures are number of permanent full-time employees, including FSQS units:

- 1/ Approximate employment in these 3 units = 650 employees
- 2/ Approximate employment in these 3 units = 575 employees
- 3/ Approximate employment in these 3 units = 475 employees
- 4/ Approximate employment in these 3 units = 125 employees



*F.S.I.S.*

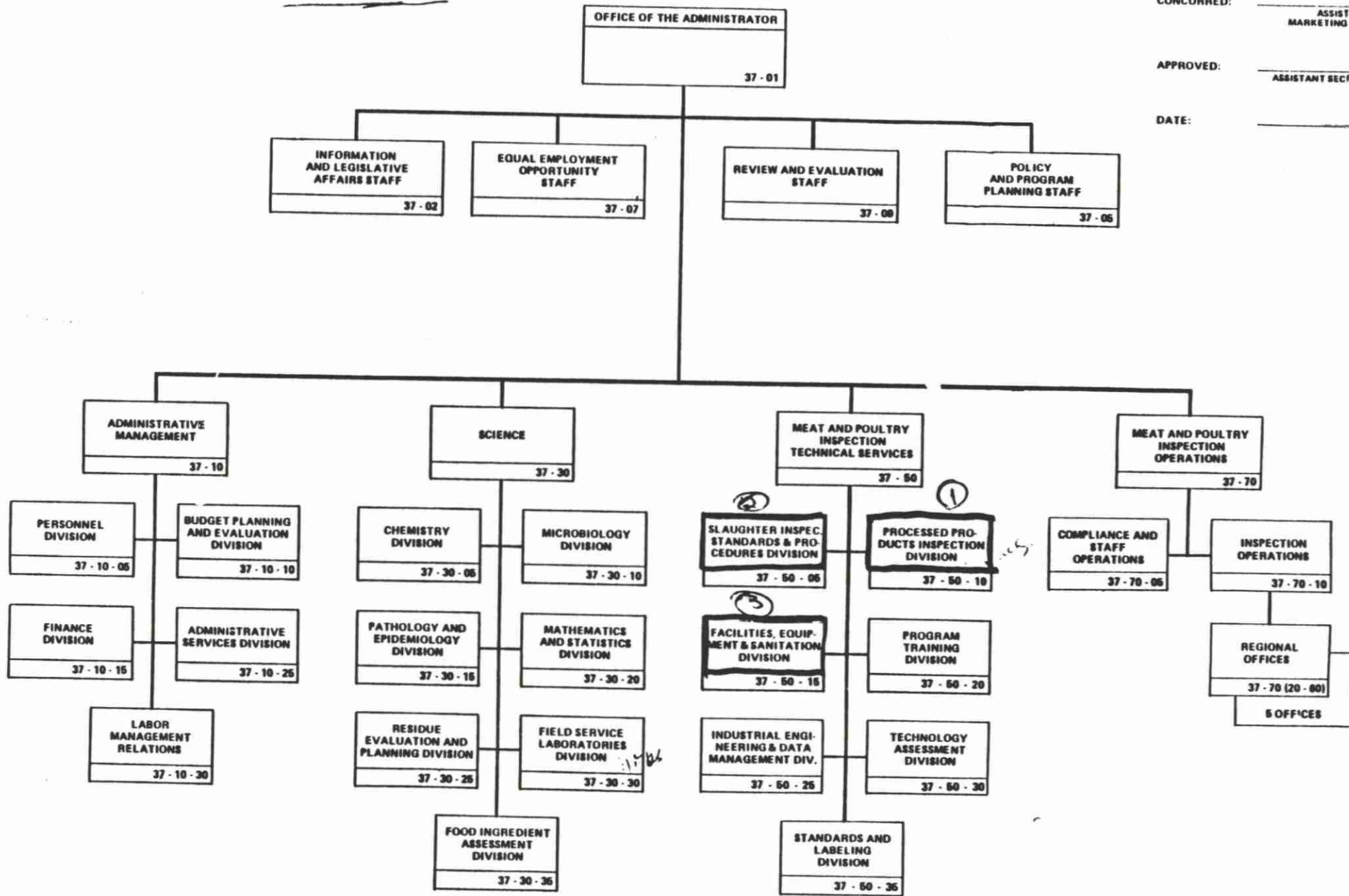
CONCURRED:

ASSISTANT  
MARKETING A

APPROVED:

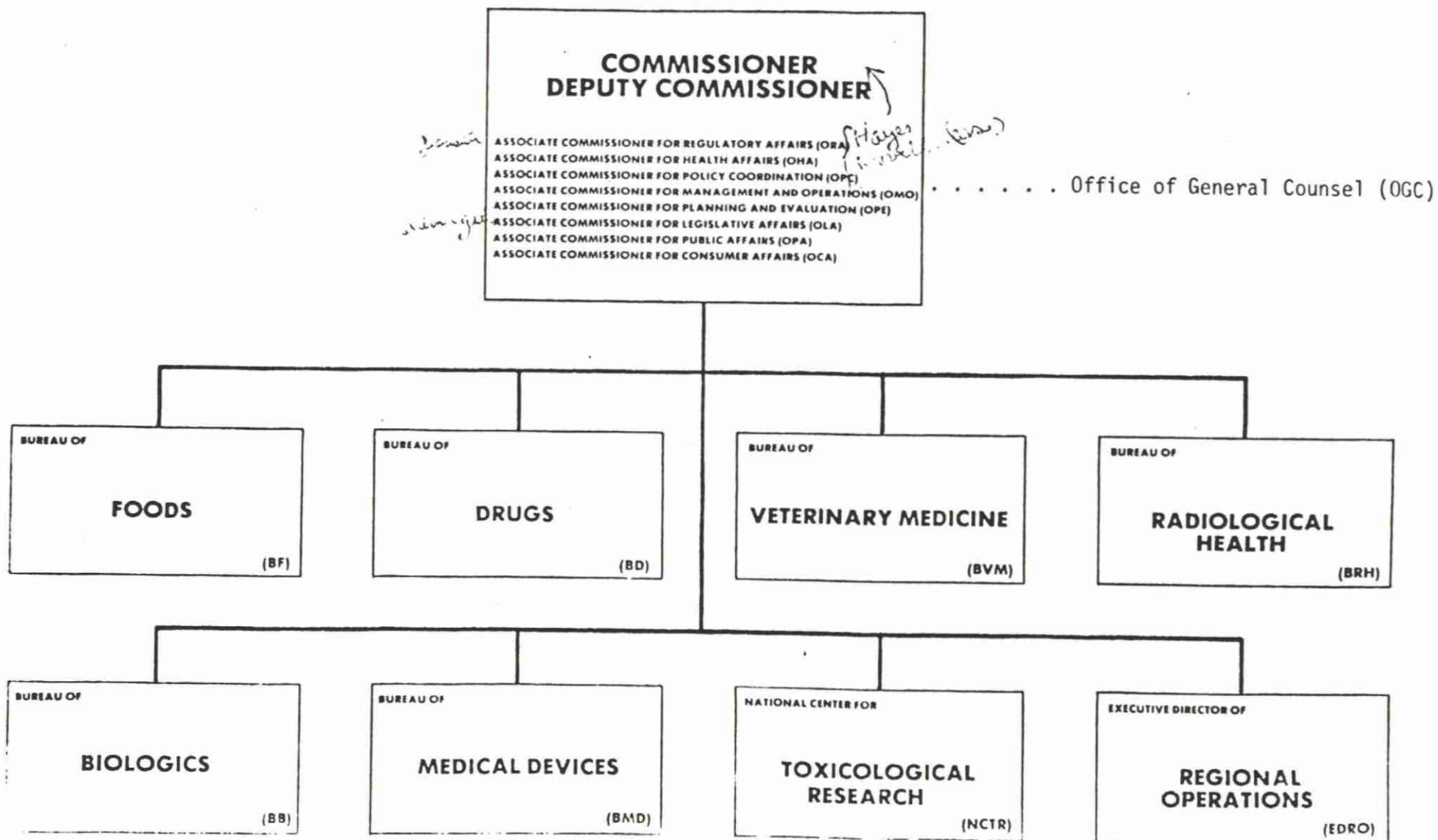
ASSISTANT SECRE

DATE:



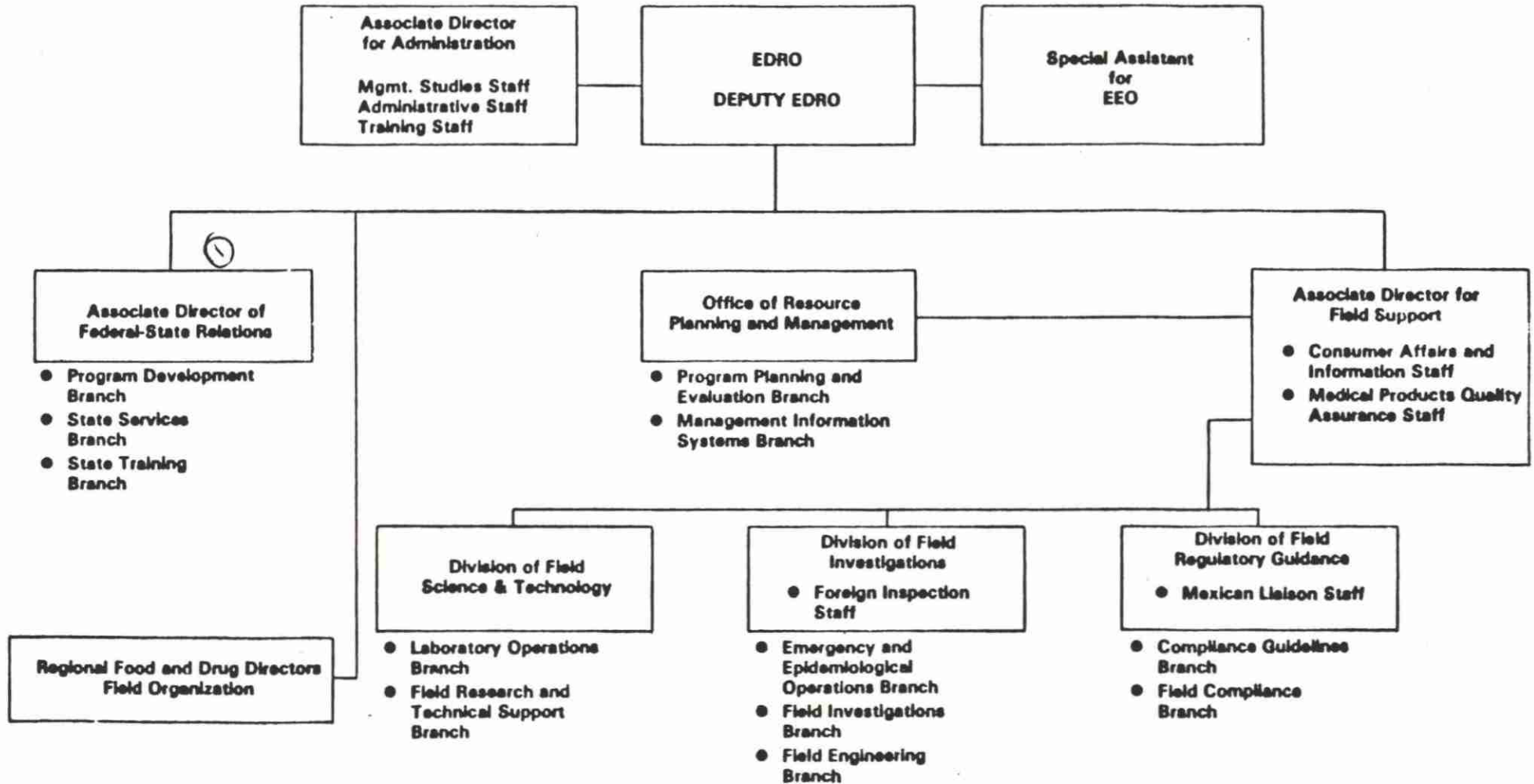


# FOOD AND DRUG ADMINISTRATION

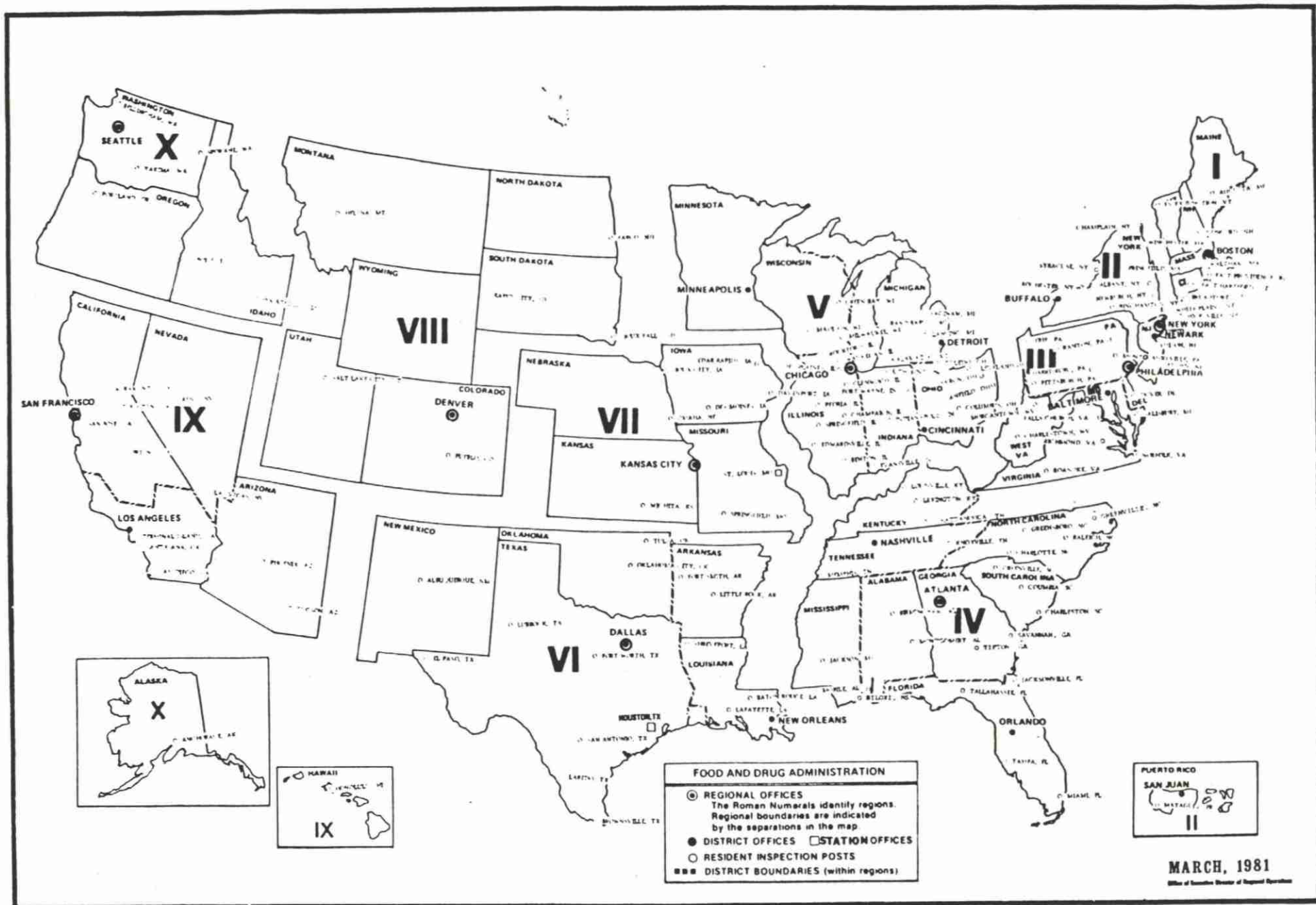




# EXECUTIVE DIRECTOR OF REGIONAL OPERATIONS

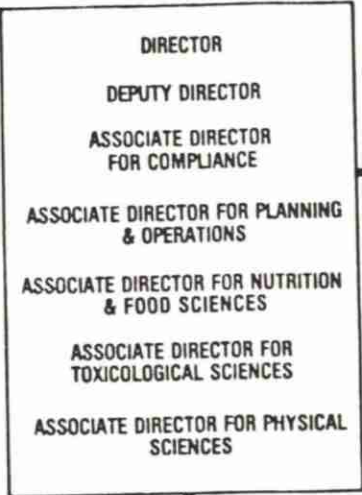






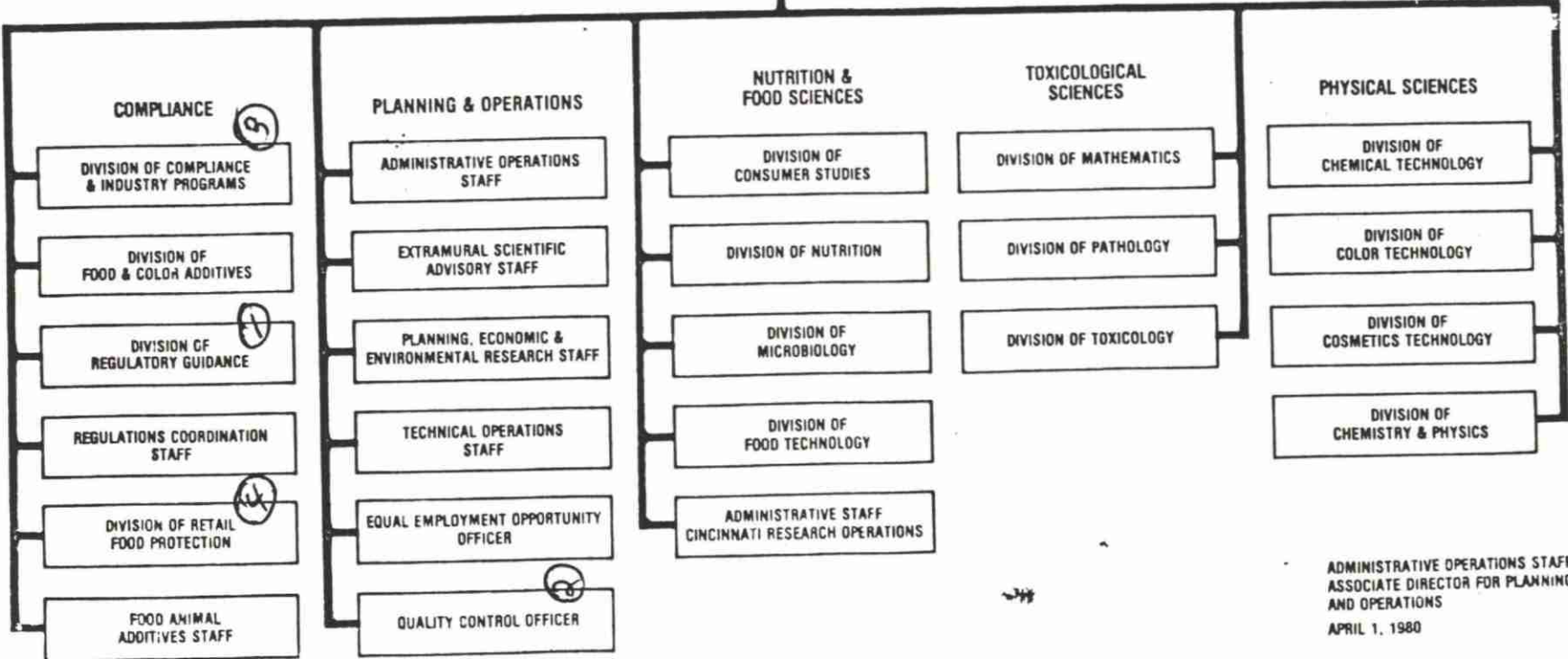


# Bureau of Foods



ASSISTANT TO DIRECTOR FOR INTERNATIONAL STANDARDS

OFFICE OF SCIENTIFIC POLICY



ADMINISTRATIVE OPERATIONS STAFF  
ASSOCIATE DIRECTOR FOR PLANNING AND OPERATIONS  
APRIL 1, 1980





DEPARTMENT OF HEALTH, EDUCATION, AND WELFARE  
PUBLIC HEALTH SERVICE  
FOOD AND DRUG ADMINISTRATION  
ROCKVILLE, MARYLAND 20857

ANNEXE VI

Date: November 17, 1980

Refer to RFP No.: 223-81-4111

Illinois Department of Public Health  
Attention: Ray W. Upham, D.V.M.  
Chief, Division of Food and Drugs  
535 West Jefferson Street  
Springfield, Illinois 62761

~~#8~~ 43

Ladies and Gentlemen:

You are invited to submit a cost proposal for a twelve (12) month continuation of the services provided for under Contract 223-79-4111 for Food Sanitation Inspections. A separate Statement of Work (Attachment A) and Reporting Requirements (Attachment B) are included.

During the twelve (12) month period, the Contractor will conduct an estimated total number of inspections as listed below:

Food Sanitation Inspections: 325

An itemization of inspections (Attachment A, Scope of Work, paragraph B. "Coverage") shall be completed, giving a breakout of the above inspections for the program. The breakout of inspections should be coordinated with the cognizant State Contract Co-Project Officer in the FDA District/Regional office.

The Contractor is requested to prepare only a cost proposal. To facilitate the submission of cost or pricing data, three copies of the Optional Form 60 (Contract Pricing Proposal) are furnished herewith as Attachment F. Your proposal must contain, as a minimum, cost or pricing information adequate to establish the reasonableness of the proposed amount. Estimates should be based upon current cost expenditures with justifications included for increases. It is anticipated that a fixed-price contract will result from this solicitation. The proposed contract schedule is included as Attachment C. In addition to proposing a price for inspections, you are requested to propose a number and a fully detailed price for inspection visits (where a firm is found out-of-business) and for sample analysis.

NOTE: Proposals must set forth full, accurate and complete information as required by this RFP. The penalty for making false statements in proposals is prescribed in 18 U.S.C. 1001.



Your proposal, including two copies of the Representations and Certifications (Attachment E), must be signed by an official authorized to bind the offeror. In addition, the cover letter should contain the following:

1. A description of any issues you wish to discuss during negotiation of the proposed contract.
2. Names and telephone numbers of persons authorized to conduct negotiations.
3. A statement to the effect that the proposal is firm for a period of not less than ninety (90) days from the date of receipt thereof by the Government.

It is requested that you submit four (4) copies of your proposal not later than December 31, 1980, 5:00 p.m. local prevailing time to:

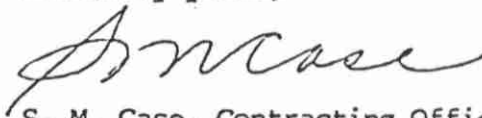
Department of Health and Human Resources  
Food and Drug Administration  
States Contracts & Assistance Branch, HFA-513  
5600 Fishers Lane, Room 12A-27  
Rockville, Maryland 20857

It is requested that you submit, under separate cover, one copy of your proposal to the cognizant State Contract Co-Project Officer in the FDA District/Regional Office.

You are advised that this solicitation does not commit the Government to make a contract award or to pay as direct costs any expenses incurred in the preparation of your proposal. It is also brought to your attention that the Contracting Officer is the only individual who can legally commit the Government to expenditure of public funds in connection with this proposed procurement.

Requests for any information concerning this solicitation should be referred to Claudia Woodring who may be called (collect calls not accepted) on (301) 443-6604.

Sincerely yours,



S. M. Case, Contracting Officer  
States Contracts & Assistance Branch, HFA-513  
Div. of Contracts & Grants Management



223-81-4111

Page 2

~~44~~  
44

NEGOTIATED CONTRACT

NEGOTIATED PURSUANT TO: TYPE OF CONTRACT  
Sec. 302(c)(10) of the (Act 41 USC 252(c)(10)) Fixed Price

ISSUING OFFICE  
HHS/PHS  
Food & Drug Administration, HFA-513  
5600 Fishers Lane, Rm. 12A-23  
Rockville, Md. 20857

CONTRACT FOR  
Food Sanitation Inspections

CONTRACTOR (Name and Address)  
Illinois Department of Public Health  
535 West Jefferson Street  
Springfield, Ill. 62761

ACCOUNTING AND APPROPRIATION DATA  
7510600 EIN 1-37-600-2057-B3  
1-6990814-N- 3222  
PMS 22311R/30 O.C. 25.3A

PLACE OF PERFORMANCE  
State of Illinois

CONTRACT AMOUNT  
\$68,752.32

MAIL VOUCHERS TO  
HHS/PHS  
Food & Drug Administration, HFA-513  
5600 Fishers Lane, Rm. 12A-23  
Rockville, Md. 20857

SPONSOR  
FDRO  
EFFECTIVE DATE: May 1, 1981  
EXPIRATION DATE: April 30, 1982

CONTRACTOR REPRESENTS

- That it  is,  is not, a small business concern. If he is a small business concern and is not the manufacturer of the supplies to be furnished hereunder, he also represents that all such supplies  will,  will not, be manufactured or produced by a small business concern in the United States, its possessions, or Puerto Rico. (A small business concern for the purpose of Government procurement is a concern, including its affiliates, which is independently owned and operated, is not dominant in the field of operation in which it is contracting and can further qualify under the criteria concerning number of employees, average annual receipts, or other criteria, as prescribed by the Small Business Administration. (See Code of Federal Regulations, Title 13, Part 121, as amended, which contains detailed definitions and related procedures.)
- That it is a  REGULAR DEALER IN,  MANUFACTURER OF, the supplies covered by this contract.  N/A
- That it is an  INDIVIDUAL,  STATE OR LOCAL AGENCY,  PARTNERSHIP,  JOINT VENTURE,  NON-PROFIT,  EDUCATIONAL INSTITUTION,  CORPORATION organized and existing under the laws of the state of Illinois

The Contractor agrees to furnish and deliver all supplies and perform all the services set forth in the attached Special Provisions, for the consideration stated herein. The rights and obligations of the parties to this contract shall be subject to and governed by the Special Provisions and the General Provisions. To the extent of any inconsistency between the Special Provisions or the General Provisions and any specifications or other provisions which are made a part of this contract, by reference or otherwise, the Special Provisions and the General Provisions shall control. To the extent of any inconsistency between the Special Provisions and the General Provisions, the Special Provisions shall control.

IN WITNESS WHEREOF, the parties hereto have executed this contract on the day and year last specified below.

Illinois Department of Public Health  
NAME OF CONTRACTOR

BY William L. Kempiners  
SIGNATURE OF AUTHORIZED INDIVIDUAL

William L. Kempiners  
TYPED NAME

Director  
TITLE

3/10/81  
DATE

UNITED STATES OF AMERICA

BY S. M. Case  
SIGNATURE OF CONTRACTING OFFICER

S. M. Case  
TYPED NAME

MAR 25 1981  
DATE



THIS CONTRACT CONSISTS OF:

1. COVER PAGE HEW-554

2. SPECIAL PROVISIONS HEW-556

ARTICLE I	Scope of Work
ARTICLE II	Period of Performance
ARTICLE III	Reports
ARTICLE IV	Compensation
ARTICLE V	Project Officer
ARTICLE VI	Project Director
ARTICLE VII	Inspection and Acceptance
ARTICLE VIII	Warranty Against Dual Compensation
ARTICLE IX	Withholding of Contract Payments
ARTICLE X	Government Furnished Materials
ARTICLE XI	Technical Data
ARTICLE XII	Modification to General Provisions
ARTICLE XIII	Escrow Adjustment

3. GENERAL PROVISIONS, HEW FORM 314 (REV. 9/76) NEGOTIATED  
Fixed Price Contract as Amended by Article XII.



## Article I Scope of Work

The Contractor shall furnish the necessary personnel, materials, services, facilities, and otherwise do all things necessary for or incident to the performance of the work as described below:

### I. Introduction

This contract is designed to obtain State inspectional coverage of food establishments as detailed under Section II B. below.

### II. Description of Work to be Performed

#### A. Objectives

1. To obtain inspections in selected food establishments to determine compliance with the Federal Food, Drug, and Cosmetic Act (FD&C Act), State law or both
2. To collect factory and official follow-up samples as dictated by inspectional observations
3. To analyze any samples collected using the Association of Official Analytical Chemists (AOAC) or FDA methodology
4. To furnish FDA with reports of the inspections and sample examinations, as well as reports on any compliance follow-ups and corrections achieved by action the Contractor takes under its own program

#### B. Coverage

In performance hereof, the Contractor shall conduct an estimated 312 establishment inspections, consisting of both initial inspections, and necessary reinspections and visits in accordance with the following approximate breakdown:



<u>Product Code</u>	<u>Industry</u>	<u>Number of Routine Inspections</u>
.02	Grain	4
.03	Bakery Products	28
.04	Macaroni Products	8
.07	Snack Foods	8
.16	Fish	30
.20-22	Fruits	6
.23	Nuts	3
.24-25	Vegetables	15
.26	Vegetable Oils	4
.27	Dressings	4
.28	Spices	15
.29	Soft Drinks incl. Water	15
.30	Beverage Bases	3
.31	Coffee & Tea	4
.33-34	Candy & Chocolate Candy	40
.35	Gelatin etc.	1
.36	Food Sweetners	4
.37	Multiple Foods	4
.38	Soups	3
.39	Prepared Salads	3
.47	Warehouses	38
.47X	Salvage (10 estab. x 2 insp. each)	20
Total Number of routine inspections		260
Estimated number of reinspections (16%)		57
Total Number of inspections		317

The establishments available for coverage by the Contractor are those that come under the jurisdiction of both the State and FDA, i.e., they are included in FDA's "Official Establishment Inventory" (OEI). To preclude duplication with inspections to be accomplished by FDA personnel, the specific establishments to be inspected by the Contractor will be planned and/or scheduled by the appropriate FDA Region/District Office, in conjunction with the Contractor. Assignment of establishments by FDA for coverage under the contract will take into consideration the following priorities:

1. Establishments previously found out-of-compliance by State contract or FDA inspection
2. New establishments in the industries selected
3. Establishments not inspected by either State contract or FDA inspections in the last three years
4. Routine coverage

The work effort contemplated hereunder shall not exceed one routine inspection of each available establishment every 12 months, together with necessary reinspections, as estimated above. The exception is food salvage establishments which will be scheduled for routine coverage every 6 months.

Inspection visits are encountered where an establishment is found to be out of business, not OEI, or inactive and a complete inspection cannot be accomplished. Information on inspection visits will be submitted on a computer generated cover sheet.



Joint inspections with FDA personnel to achieve nationwide uniformity, training, evaluation, etc., will be planned from time to time and will be included within the inspections to be accomplished by the Contractor. The FDA Region/District Offices will provide technical guidance to the Contractor.

Compliance actions are not provided for under this contract. However, it is anticipated the Contractor will pursue vigorously any necessary compliance follow-up to violative conditions encountered during inspections made under this contract. Such actions may include stop-sales, administrative plant closures or orders, warnings, license revocations, court actions, etc. Where appropriate correction has not been achieved by the Contractor, FDA has the option to initiate compliance actions under the FD&C Act as warranted by the facts.

#### C. Method of Coverage

The activities under the contract will be conducted using procedures, techniques, and reporting forms specified by FDA. The FDA inspections are conducted in accordance with the current FDA Compliance Program: Domestic Food Safety Program, (C.F. 7303.803). This program is incorporated by reference as guidance for the conduct of contract inspections. Copies will be furnished to the Contractor by the Government.

The establishments assigned for State inspection may have various types of compliance problems. The majority of those problems will be with general sanitation; however, some States will be inspecting firms with "high risk" problems. All inspections will include coverage of the problems encountered as indicated below.

##### 1. Establishments with General Sanitation Problems

The Contractor shall conduct inspections of food establishments to determine compliance with the food provisions of the Federal Food, Drug, and Cosmetic Act, State law or both. The inspections will generally be accomplished under the authority of the States law. The major inspectional emphasis will be placed upon determining significant insanitary conditions which have caused food to become filthy, putrid, decomposed, or contaminated with foreign objects, or which present a reasonable possibility of causing the contamination



of food. Compliance with Federal Food, Drug and Cosmetic Act, Section 402 (a) (3) and (4) and regulations thereunder, e.g., the Good Manufacturing Practices Regulations (21 CFR 110); or Section 10 (a) (3) and (4) of the Uniform State Food, Drug, and Cosmetic Bill, will be determined.

2. Establishment with "High Risk" Problems

Some establishments manufacture products which are considered high risk. Generally, for a product to be classified as high risk it must meet two criteria:

- (a) It must be capable of supporting the rapid progressive growth of pathogenic microorganisms if it is mishandled or improperly processed.
- (b) It must have a history of being a problem food because of incidents involving contamination by pathogenic microorganisms (e.g. Salmonella in dry milk, staphylococcal enterotoxin in creamfilled bakery goods).

See C.P. 7303.203 for guidance on the risk classification of individual products. For the purpose of this contract, inspections of salvage dealers are classified as high risk.

State inspections of high risk establishments will include coverage of microbiological problems in addition to thorough coverage of general filth and chemical contamination (food additive, pesticides, etc.) problems. Microbiologically oriented inspections will include, where appropriate, collection and analysis of sufficient samples to determine if a problem exists with a product manufactured on the day of the inspection.

Inspections of bottled water plants will be made to determine compliance with the bottled water Good Manufacturing Practices (GMP) regulations 21 CFR 129. At least one sample per inspection will be collected and analyzed for conformity with the microbiological quality standard, 21 CFR 103.35.



7

The inspection reports should detail the conditions found with sufficient narrative to enable an assessment of the significance of any insanitary conditions found. Where microbiologically oriented inspections are conducted a more detailed description of the manufacturing process, routes of contamination, etc., will also be made.

D. Samples

Samples of raw materials, processed foods, etc., necessary to determine compliance will be collected by the Contractor. Such samples will be collected to demonstrate, through laboratory analysis, violations of State and/or Federal law and shall consist of sufficient units, size, etc., necessary for the official laboratory methodology to be used. FDA will make appropriate sampling schedules available to the Contractor upon request.

The samples will be analyzed using AOC methodology if available, or by other appropriate methodology such as those in FDA's Analytical Manuals.

III. Quality Control

The Contractor's overall performance will be evaluated by FDA throughout the contract period. This will be accomplished by a variety of techniques. Inspectional performance evaluation will include review of reports, joint inspections (included as contract inspections), and independent reinspection by FDA. Sufficient independent quality control reinspections (audits) may be made by FDA to enable an evaluation of the overall performance of the Contractor. Such inspections will be scheduled by the FDA District Office.

Analytical support evaluation will include, where appropriate, review of sample reports, joint bench work in FDA or State laboratories, on-site review of State laboratory facilities and equipment, and participation in split sample programs, wherein microbiological and microanalytical (filth) split samples will be analyzed by State laboratories supporting contract inspections. These split samples will be a part of the FDA-State Laboratory Quality Assurance Program.

Results of all FDA quality assurance reviews that pertain to the Contractor will be furnished to the Contractor.

100



8

Article II Period of Performance

Performance of this contract shall begin on May 1, 1981 and shall not extend beyond April 30, 1982.

Article III Reports

A. Inspection Reports

The Contractor shall complete the detailed Inspection Report for the appropriate industry and the Computer Generated Coversheet (Form FD-481-CG), Parts A-E. The Contractor shall use the FDA Product Code List to complete the appropriate sections of the Coversheet, including Part G: Product Listing. Corrective actions shall be reported on Form FD 2473, Industry Correction Action Report, or comparable State form. The necessary FDA forms will be furnished by the Government.

Inspection reports shall be completed and forwarded to the appropriate FDA District office as soon as practicable, but no later than 15 working days after the date of the State inspection.

B. Sample Reports

All samples analyzed shall be reported to FDA on forms used by the State. Additionally, worksheets or other more detailed information on the analyses shall be submitted to FDA for those samples found not to be in compliance with current FDA administrative guidelines, or where a question exists whether or not a sample is violative. Sample reports shall be forwarded to the appropriate FDA District office upon completion.

C. Compliance Action Reports

Copies of the documents used by the State to record compliance actions shall be furnished to the appropriate FDA District office upon completion.

D. Monthly Summaries

A Monthly Summary Report (Form FD 2684) on the inspections, samples, and actions shall be prepared. Included with the monthly report shall be a list of the establishments inspected specifying the name and city of the firm inspected, inspection date, and number of samples collected. Where visits were encountered they should also be noted. One copy of the report(s) shall be submitted by the end of the following month to the appropriate FDA Region/District Office(s) with copies to:

1  
2  
3  
4  
5  
6  
7  
8  
9  
10  
11  
12  
13  
14  
15  
16  
17  
18  
19  
20  
21  
22  
23  
24  
25  
26  
27  
28  
29  
30  
31  
32  
33  
34  
35  
36  
37  
38  
39  
40  
41  
42  
43  
44  
45  
46  
47  
48  
49  
50  
51  
52  
53  
54  
55  
56  
57  
58  
59  
60  
61  
62  
63  
64  
65  
66  
67  
68  
69  
70  
71  
72  
73  
74  
75  
76  
77  
78  
79  
80  
81  
82  
83  
84  
85  
86  
87  
88  
89  
90  
91  
92  
93  
94  
95  
96  
97  
98  
99  
100

9

Food and Drug Administration  
Division of Federal-State Relations, HFO-320  
5600 Fishers Lane  
Rockville, Maryland 20857

and

Food and Drug Administration  
States Contracts & Assistance Branch, HEA-513  
5600 Fishers Lane, Room 12A-23  
Rockville, Maryland 20857

Article IV Compensation

1. As consideration for full and faithful performance of the work stated in Article I, "Scope of Work," the Government will pay the Contractor an amount of \$ 68,752.32
2. Payment up to the full amount of this contract shall be contingent upon receipt and acceptance by the Government of proper invoices and Inspection Reports as required by Article III, and in accordance with the following schedule:

Schedule

<u>Item</u>	<u>Unit Price</u>	<u>No. of Units</u>	<u>Total</u>
Food Inspections	\$220.36	312	\$68,752.32

3. Individual payments may be claimed on the basis of reports received and accepted by the Government upon presentation of a proper invoice stating the number of inspections performed, the unit price, and the extended total, plus cumulative totals to date.
4. Invoices presented for payment hereunder shall be in an original and six (6) copies accompanied by a copy of the Monthly Progress Report to:

Department of Health and Human Services  
Food & Drug Administration  
States Contracts & Assistance Branch, HEA-513  
5600 Fishers Lane, Room 12A-23  
Rockville, Maryland 20857



10

One copy of all vouchers shall be submitted to the Co-Project Officer in the Regional/District office, designated by the Project Officer.

Article V Project Officer

The Project Officer responsible for the technical requirements covered by this contract will be designated by separate correspondence.

Article VI Project Director

The performance of the work required by this contract will be conducted under the direction of Roy W. Upham, D.V.M., Chief, Div. of Food & Drugs.

Article VII Inspection and Acceptance

Final inspection and acceptance of all items called for by the contract shall be made by the FDA Contracting Officer at the Food and Drug Administration, Rockville, Maryland 20857.

Article VIII Warranty Against Dual Compensation

The Contractor warrants that no part of the total contract amount provided herein shall be paid directly or indirectly to any officer or employee of the Department of Health and Human Services as wages, compensation, or gifts for acting as officer, employee, subcontractor, or consultant to the Contractor in connection with any work contemplated or performed under or in connection with this contract.

Article IX Withholding of Contract Payments

Notwithstanding any other payment provisions of this contract, failure of the Contractor to submit required reports when due, or failure to perform or deliver required work, supplies, or services, will result in the withholding of payments under this contract unless such failure arises out of causes beyond the control, and without the fault or negligence of the Contractor as defined by the clause entitled "Excusable Delays," "Default," "Termination," or "Termination for Default" as applicable. The Government shall promptly notify the Contractor of its intention to withhold payment of any invoice or voucher submitted.



Article X Government Furnished Materials

The following forms required for use in the performance of the services required hereunder will be furnished by the Government. Delivery will be made in a timely manner to the Contractor's facility, such that the required inspections can be performed within the effective dates of the contract.

FOOD INSPECTION

FORM NO.

TITLE

FD-2679	Food Warehouse Inspection Report
FD-2680	Grain and Bean Storage Facility Inspection Report
FD-2681	Bakery Inspection Report
FD-2682	Beverage Plant Inspection Report
FD-2966	Food GMP Inspection Report
FD-481-CG	Computer Generated Coverbook (Parts A-B)
FD-2684	State Contract Monthly Food Report
FD-2473	Industry Corrective Action Report

Article XI Technical Data

Technical data included in the Contractor's proposal, if restricted with the legend specified in the RFP, may be entitled to confidential treatment as trade secret or confidential commercial information within the meaning of the Freedom of Information Act, 5 U.S.C. 552(b)(4) and the regulations of the Food and Drug Administration implementing the Act, 21 CFR 4.61.

Article XII Modification to General Provisions

A. General Provisions HHS 314 (rev. 9/76) attached hereto and hereby made a part of this contract are hereby revised as follows:

1. Clause No. 17 "Patent Rights" is hereby deleted in its entirety.
2. Clause No. 41 "Excusable Delays" dated March 1978 is added.
3. Clause No. 2 "Disputes," as currently contained in the General Provisions (HHS-314, Rev. 9/76) is hereby deleted in its entirety.
4. Clause No. 2 "Disputes," DPPP memo dated June 1, 1980 is hereby incorporated and attached herewith.



12

5. Clause No. 14 "Authorization and Consent" is hereby deleted in its entirety.
6. Clause No. 42 "Authorization and Consent" dated June 25, 1979 is added.
7. Clause No. 43 "Utilization of Small Business Concerns and Small Business Concerns Owned and Controlled by Socially and Economically Disadvantaged Individuals" is added.
8. Clause No. 44 "Utilization of Women-Owned Business Concerns" is added.



DOCUMENTATION RECUEILLIE DURANT LA MISSION  
EFFECTUEE A WASHINGTON-DC DU 15 AU 20 NOVEMBRE 1981

Incluse, la documentation qui a été donnée lors des rencontres avec les officiers du ministère de l'Agriculture américain(USDA) et le ministère de la Santé et des Services humains(FDA).

Décembre 1981

/md

MICHEL HOULE  
MICHEL LEMAY



Food and Drug

- 1- Egg Products Inspection Act (Dec. 29 1979)
- 2- Retail Food Protection Bulletin
- 3- FDA - Inspection Operations Manual (September 81)
- 3A- FDA - Inspection Operations Manual (Transmittal Notice)
- 4- 2X Code of Federal Regulations (FDA)  
Part 100 to 169 revised April 1 1981
- 5- 3X Importing Foods into the U.S.  
"A summary of the procedures the U.S.  
importer must follow when handling  
food products" FDA Brochure
- 6- Department of Health and Human Services  
Milk Laboratory Evaluation Form  
revised 9/80 FDA
- 7- Milk split samples 1980  
Division of Microbiology  
Laboratory Quality Assurance Branch (FDA)
- 8- All about FDA  
An orientation Handbook FDA 2X
- 9- International Activities of the U.S. FDA  
(brochure) 2X
- 10- FDA Manuals for the Food and Cosmetic Industry  
(brochure) 2X
- 11- 2X Requirements of Laws and Regulations  
Enforced by the U.S. FDA 1979
- 12- Inspecting Incoming Food Materials FDA  
(brochure)



- 13- The FDA Importer's Guide  
Low - acid Canned and acidified Food  
(brochure)
- 14- Salmonella in Foods  
(brochure)
- 15- E. Coli in Foods (brochure)
- 16- Shigella in Foods (brochure)
- 17- Clostridium Perfringen in Foods (brochure)
- 18- FDA Industry, Education Programs  
for the Food Industry (brochure)
- 19- "SC you work in a Food Plant"  
(brochure)
- 20- Staphylococci in Food (brochure)
- 21- PH Control why the concern?  
(brochure)
- 22- The Food Defect Action Levels  
(no health hazard)
- 23- 3X Model Quality Assurance Plan  
For the processing Industry  
FDA August 81
- 24- EDRO Field Management Directive  
SUBJECT: State contract - Evaluation of Inspectional Performance  
1977 FDA
- 25- FDA The Food Industry and Quality Assurance (brochure)
- 26- SPIF - an automated data processing  
system for food service sanitation programs  
(brochure)



- 27- Principles of Food Analysis for filth  
Decomposition and foreign matter  
FDA Technical Bulletin no.1  
FDA 1981
- 28- Bureau of Foods - Research Plan  
Appendix FDA 1980
- 29- Fy 81 PMS Blue Book FDA  
Describes the Program Management System  
Resource Level for each  
project and program 2X
- 30- Food Service Manager Training and Certification program  
A Registry of Sponsoring Agencies and organizations in the U.S.  
1980
- 31- Warehouse sanitation - Workshop Handbook  
FDA - 1980
- 32- Food GMP inspection report  
FDA - formule
- 33- Food Warehouse Inspection report  
FDA - formule
- 34- Grain or Bean Storage facility inspection report  
FDA - formule
- 35- FDA Consumer June 1981
- 36- FDA Inspection Operations Manual  
Transmittal notice  
Salmonella Sept. 81  
Sampling Juin 81 UPDATE  
Nov. 81
- 37- Milk Safety bulletin (Spring 81)  
outbreak (Campylobacter fetus)



- 38- FDA - Catalog of information  
Materials for the Food and Cosmetic Industries
- 39- Food Service Sanitation Manual (1976)
- 40- Follow the signs to safe Food (brochure)
- 41- FDA - Compliance policy guides  
SUBJECT: Memorandum of understanding  
between US and New Zealand  
relative to exporting Dry Milk  
products to U.S.A.
- 42- FDA - Beverage Plant Inspection report (formules)
- 43- FDA - letter to Illinois for inspectional Contract
- 44- Negotiated Contract Food Sanitation Inspection (Illinois) FDA  
April 82
- 45- Negotiated Contract Food Sanitation Inspection (Illinois) FDA
- 46- The Vending of Food and beverages 1978
- 47- A model Retail food store Sanitation Ordinance  
1981 - FDA
- 48- Sanitation Compliance and Enforcement Ratings of Interstate Milk Shippers  
(IMS List) Oct. 81
- 49- Evaluation of Milk Laboratories (1978)
- 50- Procedures Governing the Cooperative State - Public  
Health Service / Food and Drug Administration  
Program for Certification of Interstate Milk Shippers
- 51- Grade A Pasteurized Milk Ordinance (1978)
- 52- Certification de matériel importé



USDA -

- 53- Judging and Scoring Milk And Cheese
- 54- Dairy Products Grading Services
- 55- Dairy Inspection and Grading Services
- 56- Federal and State Standards for the Composition of Milk Products (Jan. 1980)
- 57- Dairy Plants Surveyed and Approved for USDA Grading Service (Oct. 1981)
- 58- Specification for Ricotta Cheeses (Jan. 15 1981)
- 59- Specification for Mozzarella Cheeses (Jan. 7 1980)
- 60- USDA Standard for Ice Cream (Oct. 1977)
- 61- Recommended Standards for the manufacture of Frozen Dessert for Adoption by State Regulatory Agencies (June 1968)
- 62- Grading and Inspection General Specification for Approved Plants and Standards for grades of Dairy Products (September 1977)
- 63- United States Standards for Instant Nonfat Dry Milk (July 1970)
- 64- United States Standards for Grades of Dry Buttermilk (December 1970)
- 65- United States Standards for Grades of Dry Whole Milk (December 1970)
- 66- United States Standards for Grades of Nonfat Dry Milk (Roller Process) (April 1973)



- 67- United States Standards for Grades of Nonfat Dry Milk (Spray Process) (April 1973)
- 68- United States Standards for Grades of Edible Dry Casein (Acid) (July 1968)
- 69- United States Standards for Dry Whey (April 1980)
- 70- United States Standards for Grades of Swiss Cheese Emmentaler Cheese (July 1966)
- 71- United States Standards for Grades of Colby Cheese (December 1972)
- 72- United States Standards for Grades of Monterey (Monterey Jack) Cheese (December 1972)
- 73- United States Standards for Grades of Bulk American Cheese for Manufacturing (December 1971)
- 74- United States Standards for Grades of Butter (February 1977)
- 75- United States Standards for Grades of Cheddar Cheese (December 1958)
- 76- Farm Bulk Milk Hauler's Manual (August 1980)
- 77- Farm Bulk Milk Hauler's Training and Licensing Seminar - Instructor's Manual (August 1980)
- 78- General Specifications for Approved Dairy Plants and Standards for Grades of Dairy Products (October 1975)
- 79- Milk for Manufacturing Purposes and its Production and Processing - Recommended Requirements (April 1972)
- 80- Guidelines for the control of abnormal milk and Screening Tests for its Detection (November 1976)



- 81- General Instructions for Performing Farm Inspections  
According to the USDA Recommended Requirements for Milk for Manufacturing  
Purposes and its Production and Processing for Adoption by State Regulatory  
Agencies (August 1976)
- 82- Regulations Governing the voluntary Inspection and Grading of Egg Products  
(December 1978)
- 83- Regulations Governing the Inspection of Eggs and Egg Products (May 1980)
- 84- Prohibition of New and Replacement Equipment and Machinery Containing  
Liquid Polychlorinated Biphenyls (PcBs)
- 85- Regulations Governing the Grading of Shell Eggs and United States Stan-  
dards, Grades and Weight Classes for Shell Eggs (December 1978)
- 86- Fresh Fruit and Vegetable Grading Services
- 87- Regulation Governing Inspection Certification and Standards for Fresh  
Fruits, Vegetables and Other Products (December 1980)
- 88- Check List for Inspection Instructions (January 1981)
- 89- Check List United States Standards for Fresh Fruits, Vegetables, Nuts  
and Other Special Products (January 1981)
- 90- Code of Federal regulations  
Agriculture Jan. 80  
Part 2852 (905 pages)
- 91- Agricultural Commodity Grader  
Oct. 1979 (Office personnel Management)
- 92- Optional Lot inspection procedures  
Using Standard for Grades - Attributes  
Nov. 1979
- 93 Sanitation requirements Plant - Sanitation  
USDA Fruit - Veg. Processed Products



USDA - FSIS

- 94- Prepared Meats and Meat Products (Grading, Certification and Standards) (2) (January 1981)
- 95- Meat and Poultry Inspection Directory for July 1981
- 96- Program Management Support Staff Meat and Poultry Inspection Operation FSIS - USDA (November 1981)
- 97- U.S. Inspected Meat and Poultry Packing Plants (February 1981)
- 98- A study on the effectiveness of current and proposed swine Post-Mortem inspection (2) (October 1980)
- 99- Cattle Post-Mortem Inspection Procedures
- 100- A study on the applicability of Proposed Swine Post-Mortem Inspection to sows/Boars (2) (February 1981)
- 101- Statistical Summary-Federal Meat and Poultry Inspection for Fiscal Year 1980
- 102- Ante-Mortem and Post-Mortem Inspection Summary
- 103- Daily Report of Egg Drying operations (2)
- 104- Daily Report of Plant Operation (Egg Products) (2)
- 105- Egg Products Inspection Act (December 1970)
- 106- Regulations Governing the voluntary Grading of Poultry Products and Rabbit Products and United States Classes, Standards and Grades with respect there to (2) (December 1978)



- 107- Regulation Governing the Grading of Shell Eggs and United States Standards, Grades and Weight Classes for Shell Eggs (December 1978)
- 108- Regulation Governing the Inspection of Eggs and Egg Products (May 1980)
- 109- Regulation Governing the Voluntary Inspection and Grading of Egg Products (December 1978)
- 110- Application for License FSQS - Poultry and Dairy Quality Division
- 111- List of Plants Operation under USDA Poultry and Egg Grading and Egg Products Inspection Programs (2) (July 1981)
- 112- Detailed Quality Control Programs (shéma)
- 113- Sanitation Program Check List  
9-1-81  
Facilities, Equipment and Sanitation Division
- 114- Total Plant Q.C. Regulations
- 115- "Made in Japan" Feb. 81 (article)
- 116- Q.C. for processed Meats:  
checks and balances (article July 81)
- 117- FSQS Facts - Quality Control  
Inspection of processed Meat  
and Poultry products. Oct. 80
- 118- USDA Approved Quality Control
- 119- USDA Voluntary Meat and Poultry Plant  
Quality Control Systems Federal register August 80
- 120- Federal register Vo. 46 no 134  
July 14 1981  
Cattle Post-Mortem Inspection Staffing  
Standards FSIS - USDA

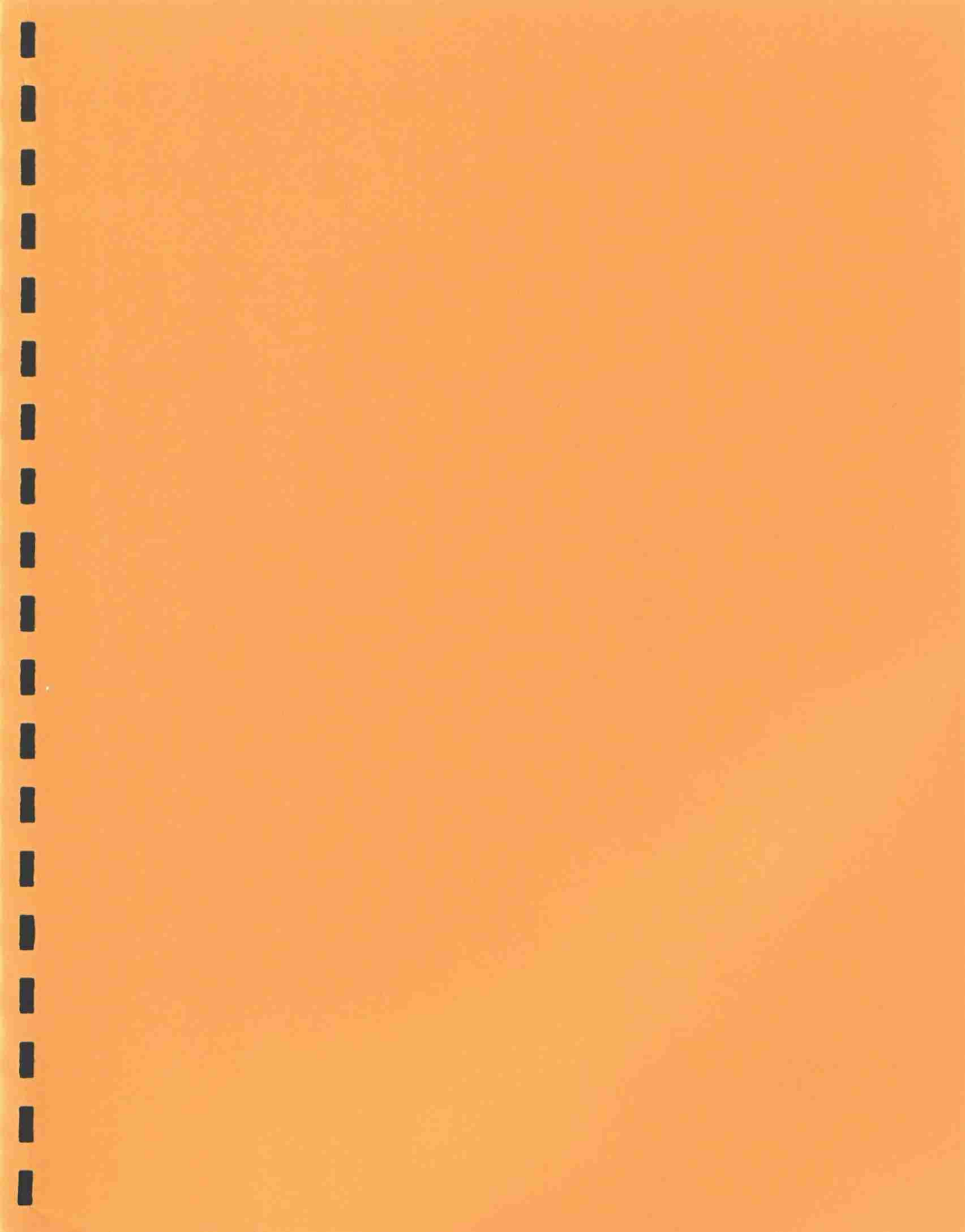


- 121- Federal register Vol. 46 no 167  
August 28 1981  
Swine Post-Mortem Inspection procedures and staffing standards
- 122- Processed Products Inspection  
Procedures Group (structure)
- 123- Total plant Quality Control  
FSIS - March 81 Lettre
- 124- Total Plant Q.C. Assignments and training  
(Lettre) Feb. 81
- 125- Foreign Plants Certified to export  
Meat to U.S.A. FSIS  
March 81
- 126- Quality Control Guide Book  
FSIS - U.S. D.A. August 1980
- 127- Quality Control in small plant  
A guide for Meat and Poultry processed  
June 1981 FSIS USDA
- 128- Inspection of processed products under the Quality Assurance Program  
(USDA - Fruit and Vegetable Division 1977)
- 129- Reader Opinions - So far How do you like Total Quality Control  
July 1981
- 130- Meat and Poultry Inspection Manual  
USDA - FSIS December 1980
- 131- The poultry products Inspection ACT  
as amended (USDA)
- 132- Federal Meat Inspection Act  
Inspection requirements adulteration and Misbranding (USDA)
- 133- Statistical Summary  
Federal Meat and poultry  
Inspection for 1977



- 134- Meat and poultry Inspection 1980  
USDA - FSIS
- 135- Accepted Meat and Poultry Equipment  
Sept. 81 X 2
- 136- Modified traditional Inspection  
Young chicken Inspection rate  
April 1980
- 137- Statistical Summary  
Federal Meat and poultry Inspection  
for fiscal year 1980 FSIS
- 138- US Inspected meat and poultry  
Packing Plants  
A guide to construction and Lay out  
FSIS Feb. 1981
- 139- Market Hogs and Sows/Boards  
Work Measurement Standards Study  
ASDA - FSIS June 81
- 140- List of Chemical Compounds authorized for use  
under USDA Inspection and Grading Programs  
FSIS June 81
- 141- General instructions - in - Plant inspection  
USDA Fruit - Veg. Division Processed Foods  
Inspectors
- 142- Review of Certified State Meat  
and poultry Inspection Programs  
USDA 1976
- 143- USDA Standards for condition of Food Containers
- 144- Grading Manual - How to use the cumulative Sum Sampling Plan  
(CUSUM) (for attributes standards only)





Bibliothèque Cécile-Rouleau



QMC A 567 470