



qualité

Le paquet hygiène



INDUSTRIELS



AGRICULTEURS



ARTISANS

Définitions On désigne par « **paquet hygiène** », l'ensemble de la réglementation communautaire relative à l'hygiène des aliments, entrée en vigueur au 1er janvier 2006, dans le but de simplifier et harmoniser les textes applicables dans l'union européenne.

Le « paquet hygiène » insiste sur la notion de « nouvelle approche » réglementaire en fixant les objectifs à atteindre par les professionnels (obligation de résultats) et en les responsabilisant. Les mesures de maîtrise sont choisies par les professionnels pour atteindre les objectifs du paquet hygiène.



➔ RÈGLEMENTATION

Les différents textes constituant le paquet hygiène et applicables aux professionnels du secteur de l'alimentation humaine sont présentés ci-dessous :

RÈGLEMENT 178/2002 : FOOD LAW

*Toutes les denrées alimentaires
(commerce de détail inclus)*

*Denrées alimentaires d'origine animale
(hors commerce de détail
sauf disposition contraire)*

Règlement 852/2004

Règlement 853/2004

RÈGLEMENT 2073/2005 : CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES

Le « paquet hygiène » comprend également des textes réglementaires applicables aux aliments pour animaux et aux services de contrôle.



1 FOOD LAW : Le Règlement 178/2002 du 28/01/2002 : établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire

Ce texte constitue le socle de la sécurité sanitaire des aliments. Ainsi, une des prescriptions générales est (article 14) : « Aucune denrée alimentaire n'est mise sur le marché si elle est dangereuse. Une denrée alimentaire est dite dangereuse si elle est considérée comme préjudiciable à la santé et/ou impropre à la consommation humaine ».

Il fixe plusieurs obligations pour l'ensemble des professionnels :

1 L'obligation de traçabilité (article 18) : applicable à toutes les étapes de la production, de la transformation, et de la distribution

- Identification des fournisseurs
- Identification des entreprises clientes
- Etiquetage ou identification des denrées
- Existence de système et procédures permettant de mettre ces informations à la disposition des services de contrôle.

2 L'obligation de retrait/rappel des produits dangereux (article 19) :

Si un professionnel considère qu'une denrée alimentaire est dangereuse (au sens de l'article 14), il doit procéder au retrait, voir au rappel de cette denrée. D'autre part, il doit collaborer et communiquer avec les services de contrôle afin de réduire les risques pour la santé du consommateur.

Retrait : le professionnel retire la denrée du marché (la denrée n'est plus sous son contrôle direct mais est à un autre stade de la chaîne alimentaire : stockage, transport, distribution...)

Rappel : la denrée est déjà chez le consommateur, le professionnel informe les consommateurs et leur demande de rapporter les denrées.

3 L'obligation d'information des services de contrôle (article 19).

2 Le Règlement 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

Ce règlement établit les **règles d'hygiène applicables à toutes les denrées alimentaires.**

D'autres obligations majeures sont définies :

1 Obligation d'enregistrement

Selon l'article 6 : « tout professionnel du secteur alimentaire (production, transformation ou distribution) doit s'enregistrer auprès de la DDPP* dont il dépend. Il doit tenir à jour les informations concernant ses établissements et signaler toute modification d'activité » (formulaire en annexe).

2 Obligation de mettre en place l'HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) (pour tous sauf la production primaire), article 5

Avec les 7 principes du Codex :

1. Analyse des dangers
2. Détermination des CCP
3. Etablissement des limites critiques pour chaque CCP
4. Etablissement d'un système de surveillance pour chaque CCP
5. Etablissement de mesures correctives
6. Etablissement de procédures de vérification
7. Etablissement d'un système d'enregistrement et de documentation

Le règlement encourage le recours aux Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH) et d'application des principes HACCP pour aider les professionnels en leur rappelant que leur application est volontaire.

La liste des guides validés ou en cours de validation est disponible en annexe.

3 Obligation de formation : HACCP ou GBPH (annexe II, chapitre XII)

Au moins une personne de l'entreprise doit être formée à la méthode HACCP ou au guide de bonnes pratiques d'hygiène concerné.



*Direction Départementale de la Protection des Populations.



3 Le Règlement 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale

Il ne s'applique pas au commerce de détail, sauf si ce commerce de détail fournit des denrées alimentaires d'origine animale à un autre établissement. Toutefois, il ne s'applique pas si les opérations du commerce de détail se limitent au stockage ou au transport (les exigences spécifiques de température s'appliquent néanmoins) et si la fourniture de denrées alimentaires d'origine animale provenant de l'établissement de vente au détail est destinée uniquement à d'autres établissements de vente au détail et s'il s'agit d'une activité marginale, localisée et restreinte.

Les principaux points abordés sont les suivants :

- 1** Notions d'agrément, de marque de salubrité et d'identification (articles 4 et 5)
- 2** HACCP en abattoir et documents qui accompagnent les animaux à l'abattoir (annexe II, sections II et III)
- 3** Dispositions spécifiques d'hygiène pour des types de produits particuliers :

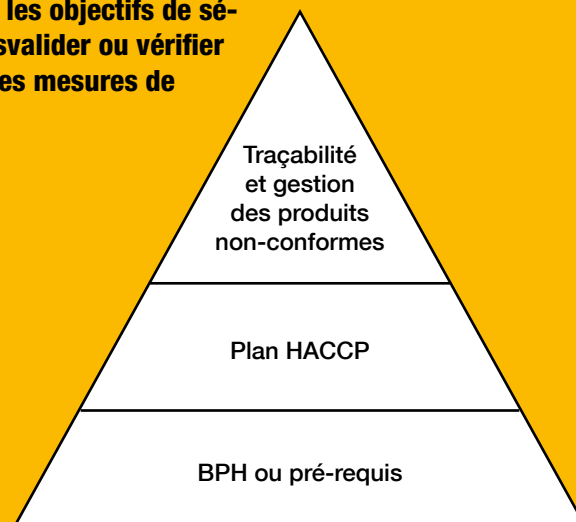
- viandes d'animaux de boucherie
- viandes de volailles
- lait et produits laitiers
- œufs et ovoproduits
- produits de la pêche...etc...

Il est complété par l'arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale (**annexe**)



LE PLAN DE MAITRISE SANITAIRE (PMS)

C'est un outil pour atteindre les objectifs de sécurité sanitaire des aliments valider ou vérifier l'efficacité et l'application des mesures de maîtrise





4 Le Règlement 2073/2005 DE LA COMMISSION du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

Basé sur les principes généraux du règlement 178/2002, mais aussi sur le règlement 852/2004 imposant la réalisation d'auto-contrôles, le règlement 2073/2005, abroge l'arrêté de 1979 sur les critères microbiologiques, dans lequel de nombreux critères étaient réglementaires, en n'imposant que peu de critères et donc en laissant « un vide » aux professionnels.

Pour rappel, le règlement 178/2002, article 14, spécifie qu'**aucune denrée alimentaire ne peut être mise sur le marché si elle est dangereuse**, et une denrée est considérée comme dangereuse si elle est :

- préjudiciable à la santé
- impropre à la consommation humaine



Cette définition permet de distinguer deux types de critères microbiologiques :

1 Les critères de sécurité

Ils concernent les **bactéries pathogènes**. Ils définissent l'acceptabilité d'un produit ou d'un lot, ils sont applicables dès la mise sur le marché du produit et jusqu'à la fin de sa durée de vie. Des résultats insatisfaisants sur ces critères conduisent à des mesures de retrait/rappel, retraitement ou réemploi.

2 Les critères d'hygiène des procédés :

Ils concernent les **germes d'altération** ou indicateurs d'hygiène « aspect salubrité ». Ces critères sont applicables lors de l'élaboration du produit. Des résultats insatisfaisants conduisent uniquement à l'établissement d'actions correctives (BPH, HAC-CP ou meilleure sélection des matières premières).

Les annexes de ce règlement donnent les listes de critères de sécurité par catégorie de denrée alimentaire mais aussi certains critères d'hygiène des procédés.

Pour compléter ceux-ci, certaines fédérations professionnelles ont proposé des critères d'hygiène par catégories de produits. Ceux-ci sont disponibles sur le site du ministère et sont, bien entendu, d'application volontaire (<http://agriculture.gouv.fr/criteres-microbiologiques-d>)

→ POUR EN SAVOIR PLUS

- Règlement 178/2002 : <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2002R0178:20080325:FR:PDF>
- Règlement 852/2004 : <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32004R0852:FR:HTML>
- Règlement 853/2004 : <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:226:0022:0082:FR:PDF>
- Règlement 2073/2005 : <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2005R2073:20060101:fr:PDF>

- Tableau des GBPH publiés et en révision : http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/TABLEAU_DES_GUIDES_FRANCAIS_PUBLIES_-juill_2012_cle0419fe-1.pdf
- Arrêté 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale : <http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=LEGITEXT000023138831>
- mesdemarches.agriculture.gouv.fr/securite-sanitaire-des-aliments

Sources : Ministère de l'Agriculture, ANSES