



La nouvelle réglementation européenne relative à l'hygiène des aliments: « Paquet Hygiène »

**Direction Départementale
des Services Vétérinaires de Meurthe-et-Moselle**



1. Objectifs de la réforme

**2. Quels textes applicables demain
aux professionnels français ?**

3. Présentation des textes communautaires adoptés:

- **Quelles conséquences pour les professionnels?**
- **Le plan de maîtrise sanitaire. BPH et HACCP**

4. Présentation des textes communautaires adoptés:

Quelles conséquences pour les services officiels ?

**5. Gestion des Alertes. Les responsabilités des exploitants et
des professionnels**

6. Conclusion

1 - Principaux objectifs de la réforme



- **Approche intégrée de toute la filière depuis la production primaire jusqu'à la table du consommateur :**
 - « de la fourche à la fourchette »
 - « de l'étable à la table »
- **Responsabilité des exploitants du secteur alimentaire**



1. Objectifs de la réforme
2. **Quels textes applicables demain aux professionnels français ?**
3. Présentation des textes communautaires adoptés:
 - Architecture des textes communautaires
 - Quelles conséquences pour les professionnels?
 - Le plan de maîtrise sanitaire. BPH et HACCP
4. Présentation des textes communautaires adoptés:
Quelles conséquences pour les services officiels ?
5. Gestion des Alertes. Les responsabilités des exploitants et des professionnels
6. Conclusion

2- Quels textes applicables demain aux professionnels français ?



Aliments pour animaux

Toutes les denrées
alimentaires
(commerce de détail inclus)

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

Règlement (CE) n° 178/2002

Règlement (CE) n° 183/2005

Règlement (CE) n° 852/2004

Règlement (CE) n° 853/2004
(en complément du 852/2004)

*annexe sur les critères
microbiologiques*

règlement 2073/2005 « critères microbiologiques »

*Projet de règlement « liste
positive de matières
premières »*

*Projet de règlement « mesures d'application » pour certaines
activités*

*règlement 2075/2005
« Trichine »*

*règlement 2076/2005
« mesures transitoires »*

Réglementation nationale

P
R
O
F
E
S
S
I
O
N
N
E
S

2 - Quels textes applicables demain aux professionnels français ? Principes



Pourquoi des dispositions nationales ?

- **Hors champ** d'application des règlements
- Le règlement prévoit explicitement que les Etats membres doivent ou peuvent prendre des **dispositions nationales**
- Le règlement est **silencieux**
(des précisions peuvent être absolument nécessaires)

2 - Quels textes applicables demain aux professionnels français ? Principes



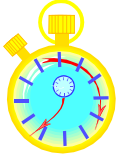
Gros travail de **révision du droit interne** :

- Ne **pas recopier** les règlements
- **Supprimer** tout ce qui est redondant ou contradictoire
- Ne conserver ou ne créer que des dispositions **compatibles** avec la réglementation communautaire et qui seront jugées **nécessaires** du point de vue de la sécurité alimentaire
- **Simplifier**



1. Objectifs de la réforme
2. Quels textes applicables demain aux professionnels français ?
3. **Présentation des textes communautaires adoptés:**
 - **Architecture des textes communautaires**
 - Quelles conséquences pour les professionnels?
 - Le plan de maîtrise sanitaire. BPH et HACCP
4. **Présentation des textes communautaires adoptés:**
Quelles conséquences pour les services officiels ?
5. Gestion des Alertes. Les responsabilités des exploitants et des professionnels
6. Conclusion

3.1 - Architecture des textes communautaires



En application
depuis le
01.01.05



« Food Law » (règlement (CE) n°178/2002)

Règles spécifiques pour
l'alimentation
animale

Règles générales
d'hygiène pour toutes les
denrées
alimentaires
(commerce de détail
inclus)

Règles spécifiques
d'hygiène pour les denrées
alimentaires
d'origine animale
(hors commerce de détail sauf
disposition contraire)

Règlement (CE)
n°183/2005

Règlement (CE)
n°852/2004

Règlement (CE)
n°853/2004
(en complément du 852/2004)

En
application
à compter
du
01.01.06



Professionnels

*Services
de contrôle*

Règlement (CE)
n°882/2004
« *contrôles officiels* »

Règlement (CE)
n°854/2004

NB : Adaptations nationales possibles - dans certains cas - des annexes des règlements

3.1 - Architecture des textes communautaires : pour être complètement exhaustif



- **Règlements d'application**
 - règlement critères microbiologiques (CE) N°2073/2005 du 15 novembre 2005
 - règlement trichines (CE) N° 2075/2005 du 5 décembre 2005
 - règlement d'application

- **Règlement introduisant des mesures transitoires (CE) N° 2076/2005 du 5 décembre 2005**

- **Documents d'interprétation :**
 - 178/2002: document déjà publié
 - 852/2004: document en cours de discussion
 - 853/2004: document en cours de discussion
 - 183/2005 : demande en cours d'un document
 - HACCP: document en cours de discussion
 - Import : document déjà publié



1. Objectifs de la réforme
2. Quels textes applicables demain aux professionnels français ?
3. **Présentation des textes communautaires adoptés:**
 - Architecture des textes communautaires
 - **Quelles conséquences pour les professionnels?**
 - Le plan de maîtrise sanitaire. BPH et HACCP
4. **Présentation des textes communautaires adoptés:**
Quelles conséquences pour les services officiels ?
5. Gestion des Alertes. Les responsabilités des exploitants et des professionnels
6. Conclusion

3.2 - Présentation des textes communautaires



« Food Law » (règlement (CE) n°178/2002)

Règles spécifiques pour l'alimentation animale	Règles générales d'hygiène pour toutes les denrées alimentaires (commerce de détail inclus)	Règles spécifiques d'hygiène pour les denrées alimentaires d'origine animale (hors commerce de détail sauf disposition contraire)
------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Professionnels

Règlement (CE)
n°183/2005

Règlement (CE)
n°852/2004

Règlement (CE)
n°853/2004
(en complément du 852/2004)

*Services
de contrôle*

Règlement (CE)
n°882/2004
« contrôles officiels »

Règlement (CE)
n°854/2004

NB : Adaptations nationales possibles - dans certains cas - des annexes des règlements

Règlement (CE) n°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires : champ d'application



S'applique à toute la **chaîne agro-alimentaire**, y compris la production primaire et ses activités connexes :

- **Production primaire** (art. 3 du règlement (CE) n°178/2002) : « la production, l'élevage ou la culture de produits primaires, y compris la récolte, la traite et la production d'animaux d'élevage avant l'abattage. Elle couvre également, la chasse, la pêche, et la cueillette de produits sauvages »

- **Activité connexes** :
 - Transport, entreposage manipulation de produits primaires sur le lieu de production...
 - Transports d'animaux vivants...
 - Transport de produits d'origine végétale, de produits de la pêche et de gibier sauvage dont la nature n'a pas sensiblement été modifiée depuis le lieu de production vers un établissement

Règlement (CE) n°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires : champ d'application



Ne s'applique pas :

- à la production primaire destinée à un usage **domestique privé**
- à la préparation, manipulation, entreposage domestiques de denrées alimentaires à des fins de **consommation domestique privée**
- à l'approvisionnement direct par le producteur, du consommateur final ou du commerce de détail local fournissant directement le consommateur final, en **petites quantités de produits primaires**
- aux centres de **collecte et tanneries** (qui fabriquent de la gélatine)

Règlement (CE) n°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires : points forts



- **Déclaration de tous les établissements et agrément**
- **Responsabilité première des exploitants en matière de sécurité alimentaire**
- **Respect des bonnes pratiques d'hygiène (maîtrise de la chaîne du froid...)**
- **Tenue de registre en production primaire végétale (pratiques phytosanitaires) et animale (santé animale)**
- **Procédures basées sur les principes de l'HACCP (hormis la production primaire et ses activités connexes)**
- **Guide de bonnes pratiques d'hygiène (y compris pour la production primaire) et d'application de l'HACCP**
- **Formation du personnel**

3.2- Présentation des textes communautaires



« Food Law » (règlement (CE) n°178/2002)

Règles spécifiques pour
l'alimentation
animale

Règles générales
d'hygiène pour toutes les
denrées
alimentaires
(commerce de détail
inclus)

Règles spécifiques
d'hygiène pour les denrées
alimentaires
d'origine animale
(hors commerce de détail sauf
disposition contraire)

Professionnels

Règlement (CE)
n°183/2005

Règlement (CE)
n°852/2004

Règlement (CE)
n°853/2004
(en complément du 852/2004)

*Services
de contrôle*

Règlement (CE)
n°882/2004
« contrôles officiels »

Règlement (CE)
n°854/2004

NB : Adaptations nationales possibles - dans certains cas - des annexes des règlements

Règlement (CE) n°853/2004 fixant les règles spécifiques applicables aux denrées animales et d'origine animale : champ d'application



- **S'applique :**
 - aux **denrées alimentaires d'origine animale en complément** du règlement (CE) n° 852/2004 avec des exigences spécifiques

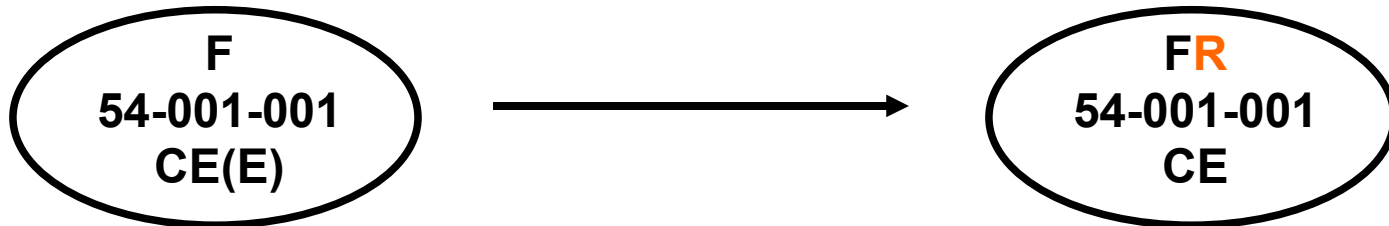
- **Ne s'applique pas :**
 - aux denrées contenant à la fois des **des produits d'origine animale transformés et des produits d'origine végétale**
 - aux **petites quantités de produits primaires**
 - à la **consommation domestique**
 - au **commerce de détail sauf** dans le cas d'opérations effectuées en vue de fournir des DAOA à un autre établissement :
 - **sauf si** Les opérations se limitent au stockage et au transport
 - **ou si** elles sont destinées à d'autres établissements de vente au détail et qu'il s'agit d'une activité **marginale, localisée et restreinte** (dispense d'agrément)

Règlement (CE) n°853/2004 fixant les règles spécifiques applicables aux denrées animales et d'origine animale : points forts/marquage CE



Marquage **communautaire oval** de 2 types :

- Marque de **salubrité** pour les animaux de boucherie = inspection vétérinaire ante-mortem et post-mortem
- Marque d'**identification**



NB:

- Possibilité d'apposer la marque sur tous les produits d'un établissement
- Typologie précise pour la marque de salubrité (taille)
- Période transitoire de 2 ans pour les étiquettes et de 4 ans pour les machines



1. Objectifs de la réforme
2. Quels textes applicables demain aux professionnels français ?
3. **Présentation des textes communautaires adoptés:**
 - Architecture des textes communautaires
 - Quelles conséquences pour les professionnels?
 - **Le plan de maîtrise sanitaire. BPH et HACCP**
4. Présentation des textes communautaires adoptés:
Quelles conséquences pour les services officiels ?
5. Gestion des Alertes. Les responsabilités des exploitants et des professionnels
6. Conclusion

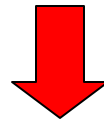
3.3 - Plan de Maîtrise sanitaire



Réglementation Paquet Hygiène
Caractéristique d'obligation de résultat



Mise en place de mesures de maîtrise
choisies par le professionnel pour atteindre
les objectifs du paquet hygiène



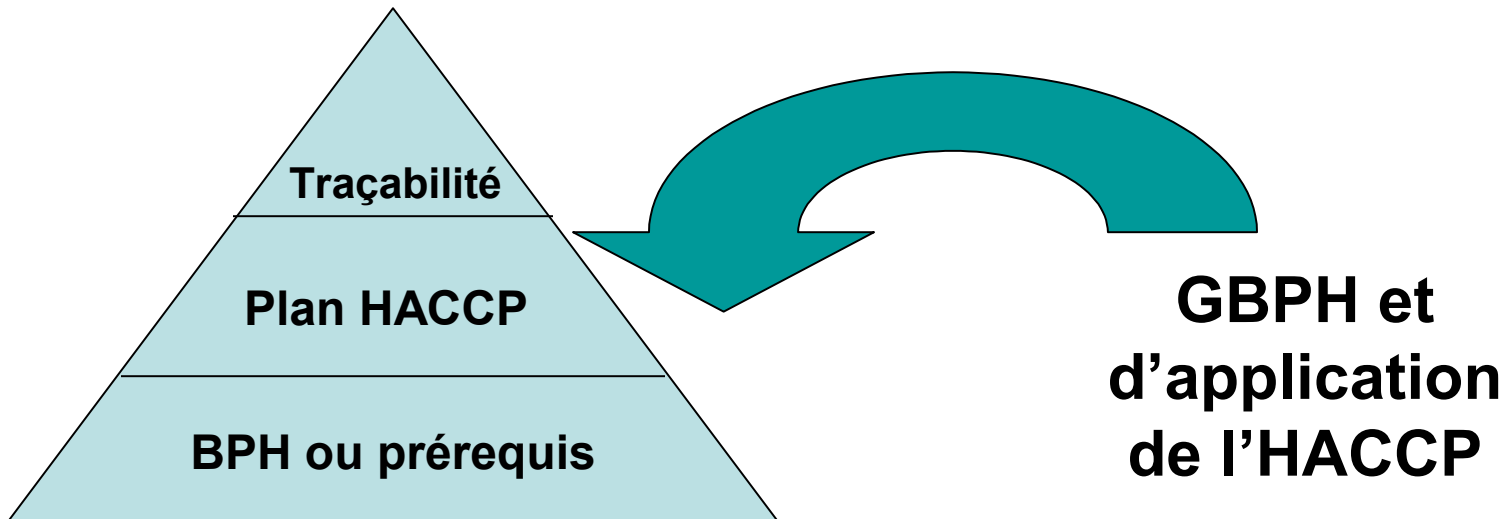
Construction d'un plan de maîtrise sanitaire à
l'origine du référentiel interne de
l'établissement

3.3 - Plan de maîtrise sanitaire : Définition générale



Le plan de maîtrise sanitaire décrit les mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses productions vis à vis des dangers biologiques, physiques et chimiques.

Il comprend les éléments nécessaires à la mise en place et les preuves de l'application :



3.3 - Plan de maîtrise sanitaire : Responsabilité des professionnels



Les pré-requis ou BPH

À la base du plan de maîtrise sanitaire

Des procédures définies dans le cadre du paquet hygiène

1. le plan de nettoyage et de désinfection
2. le plan de lutte contre les nuisibles / Santé publique
3. le plan de formation du personnel
4. autres procédures documentées...

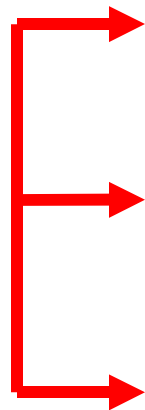
3.3 - Plan de maîtrise sanitaire : Responsabilité des professionnels



l'HACCP

Outil caractérisé par 7 principes pour maîtriser la sécurité sanitaire des produits (non applicable à la production primaire)

Une analyse des dangers clés



Mise en œuvre individuellement ou collectivement dans un GBPH

Complète = dangers biologiques, chimiques et physiques

Débouche sur les CCP et les mesures de maîtrise associées (préventives et correctives)

3.3 - Plan de maîtrise sanitaire : Responsabilité des professionnels



I'HACCP

7 principes

P1 : analyse des dangers

P2 : détermination des CCP

P3 : établir les limites critiques pour chaque CCP

P4 : établir un système de surveillance pour chaque CCP

P5 : établir des mesures correctives

P6 : établir des procédures de vérification

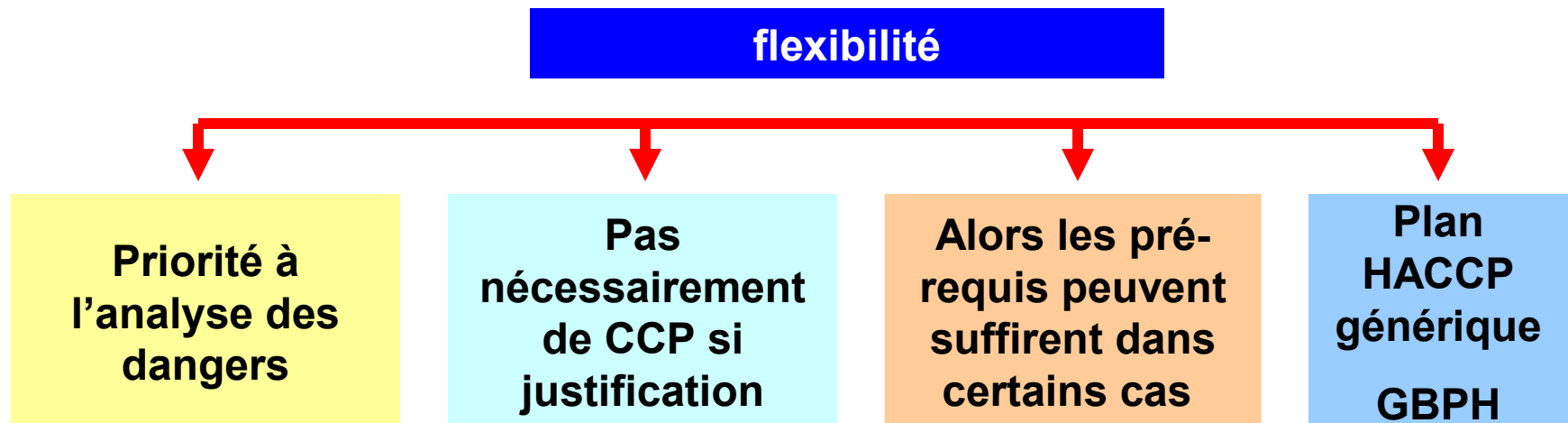
P7 : établir un système d'enregistrement et de documentation



Cadre de l'HACCP

Flexibilité

En lien avec le document HACCP de la commission
(en cours)



Les GPBH validés ou en cours dans le secteur de la distribution (mars 2005)



Validés:

- pâtisseries
- détaillants produits laitiers
- glaciers
- restaurateurs
- bouchers
- traiteurs
- chocolatiers-confiseurs

- charcutiers
- poissonniers
- distribution de produits surgelés
- cafétérias
- grande distribution
- distribution automatique de produits frais
- boissons en distribution automatique

- **En cours:** restauration collective, conserveurs, restauration rapide, crèches, portage des repas à domicile, camps itinérants sous tentes

Direction des journaux officiels

26 rue Desaix 75727 Paris cedex 15

Tél.: 01.40.58.79.79

www.journal-officiel.gouv.fr



1. Objectifs de la réforme
2. Quels textes applicables demain aux professionnels français ?
3. Présentation des textes communautaires adoptés:
 - Architecture des textes communautaires
 - Quelles conséquences pour les professionnels?
 - Le plan de maîtrise sanitaire. BPH et HACCP
4. **Présentation des textes communautaires adoptés:
Quelles conséquences pour les services officiels ?**
5. Gestion des Alertes. Les responsabilités des exploitants et des professionnels
6. Conclusion

4 - Présentation des textes communautaires

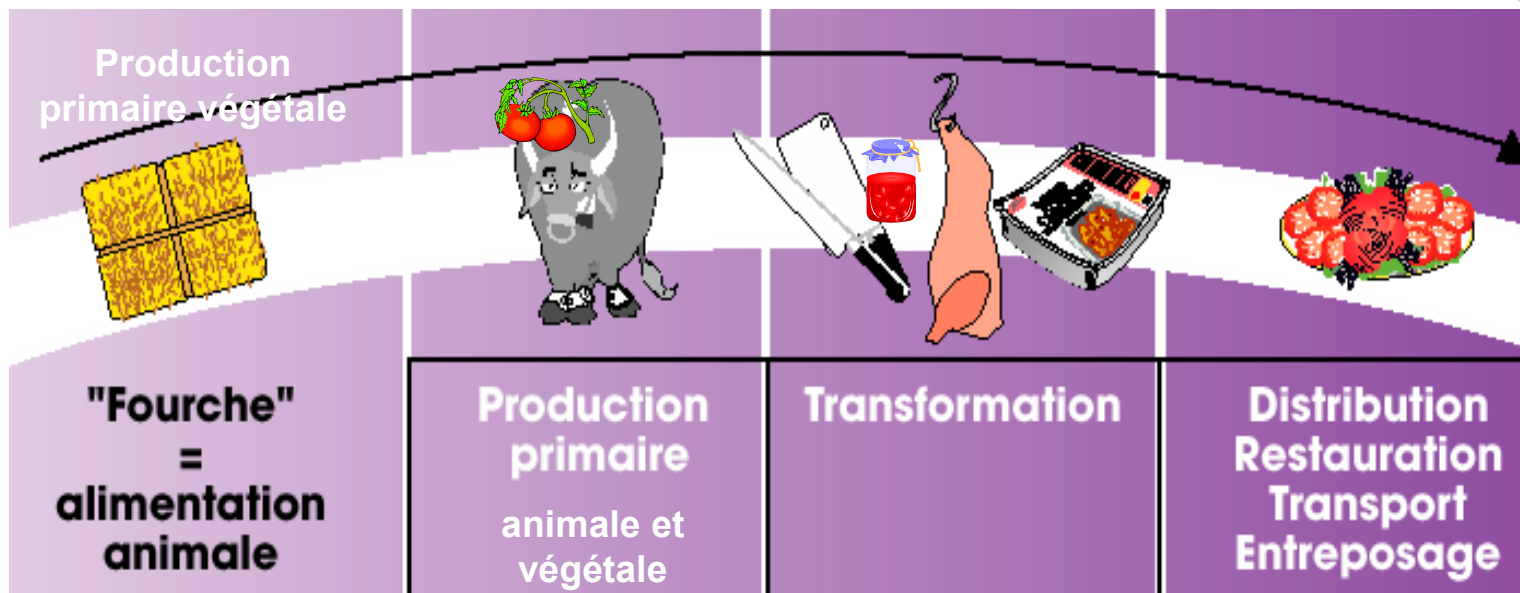


« Food Law » (règlement (CE) n°178/2002)

	Règles spécifiques pour l'alimentation animale	Règles générales d'hygiène pour toutes les denrées alimentaires (commerce de détail inclus)	Règles spécifiques d'hygiène pour les denrées alimentaires d'origine animale (hors commerce de détail sauf disposition contraire)
<i>Professionnels</i>	Règlement (CE) n°183/2005	Règlement (CE) n°852/2004	Règlement (CE) n°853/2004 (en complément du 852/2004)
<i>Services de contrôle</i>	Règlement (CE) n°882/2004 « contrôles officiels »		Règlement (CE) n°854/2004

NB : Adaptations nationales possibles - dans certains cas - des annexes des règlements

Règlement (CE) n°882/2004 relatif aux contrôles officiels des aliments pour animaux et des denrées alimentaires : répartition des compétences



SRPV

Production primaire végétale

DV chez l'exploitant

DDSV

Végétal avec additif + animal

Production primaire animale

DAOA, y compris les composites

DAOA, y compris les composites

DDCCRF

Végétal sans additifs

DV

DAOA mises en vente + DV

DDASS

Service communal hygiène santé de la ville

Enquêtes épidémiologiques

Règlements (CE) N°882/2004 et (CE) N°854/2004: Conséquences pour les services officiels



- Les inspecteurs doivent s'appuyer sur des **procédures et instructions harmonisées** pour réaliser leurs inspections
- Rédaction de **rapports d'inspection harmonisés**
- Réalisation d'**audits internes** reconnus dans le cadre d'une **démarche assurance qualité**
- Se soumettre à des **audits externes (OAV)** et rendre des comptes dans les délais impartis

- **Fréquence des inspections** doit être fondée sur la base d'une **analyse des risques** qui tient compte d'un certain nombre de facteurs comme la production, les antécédents de l'établissement, la population cible...

- **Coordination** interministérielle des contrôles => **1 plan de contrôle annuel inter-ministériel /Etat membre**

Règlements (CE) N°882/2004 et (CE) N°854/2004: Conséquences pour les services officiels



- Délivrance d'agrément (conditionnel, définitif)
- Établissements préparant des produits composites : absence d'agrément
- Modalités du contrôle officiel avec les contrôles spécifiques en abattoir, en atelier de découpe, pour les coquillages, les produits de la pêche, le lait cru et les produits laitiers
- Le principe de l'utilisation du personnel d'abattoir pour certaines tâches dans les abattoirs de volailles et lapins
- Possibilité de délégation de l'inspection à des organismes tiers
- La notion de programme pilote dans le cadre de mesures nationales (viandes)
- volet redevances



1. Objectifs de la réforme
2. Quels textes applicables demain aux professionnels français ?
3. Présentation des textes communautaires adoptés:
 - Architecture des textes communautaires
 - Quelles conséquences pour les professionnels?
 - Le plan de maîtrise sanitaire. BPH et HACCP
4. Présentation des textes communautaires adoptés:
Quelles conséquences pour les services officiels ?
5. **Gestion des Alertes. Les responsabilités des exploitants et des professionnels**
6. Conclusion

5 - Alertes : Objectif des produits sûrs sur le marché



Alerte sur un produit ou un lot de produits identifiés ou non :

**CHAQUE MAILLON DE LA CHAÎNE
ALIMENTAIRE EST RESPONSABLE
DE LA BONNE GESTION**

- **Coordination entre les acteurs**
- **Réactivité, rapidité, efficacité**
- **Traçabilité pertinente**
- **Action proportionnée**

5 - Alertes



Retrait : empêcher la **distribution** et l'exposition à la vente ou l'offre au consommateur à **tous les stades de la chaîne alimentaire**

Rappel : empêcher la **consommation** ou l'utilisation d'un produit et/ou **informer** d'un danger

Notification : **informer** les **autorités** des décisions de retrait/rappel ou d'une situation pouvant être préjudiciable pour la santé du consommateur

5 - Alertes : Notifier Pourquoi ?



L'autorité

- Vérifie la pertinence des mesures prises ou envisagées
- Coordonne au niveau national et international
- Vérifie le bon fonctionnement de la chaîne de l'information et la mise en œuvre des mesures correctives

- Peut être appelée à communiquer
- Assure la vigilance sanitaire, adapte les dispositifs réglementaires et fonctionnels

5 - Alertes : Notifier Comment ?



Qui ?

Premier exploitant détenteur de l'information

Comment ?

Écrit et téléphone, sans délai, sur boîte institutionnelle avec A/R

A qui ?

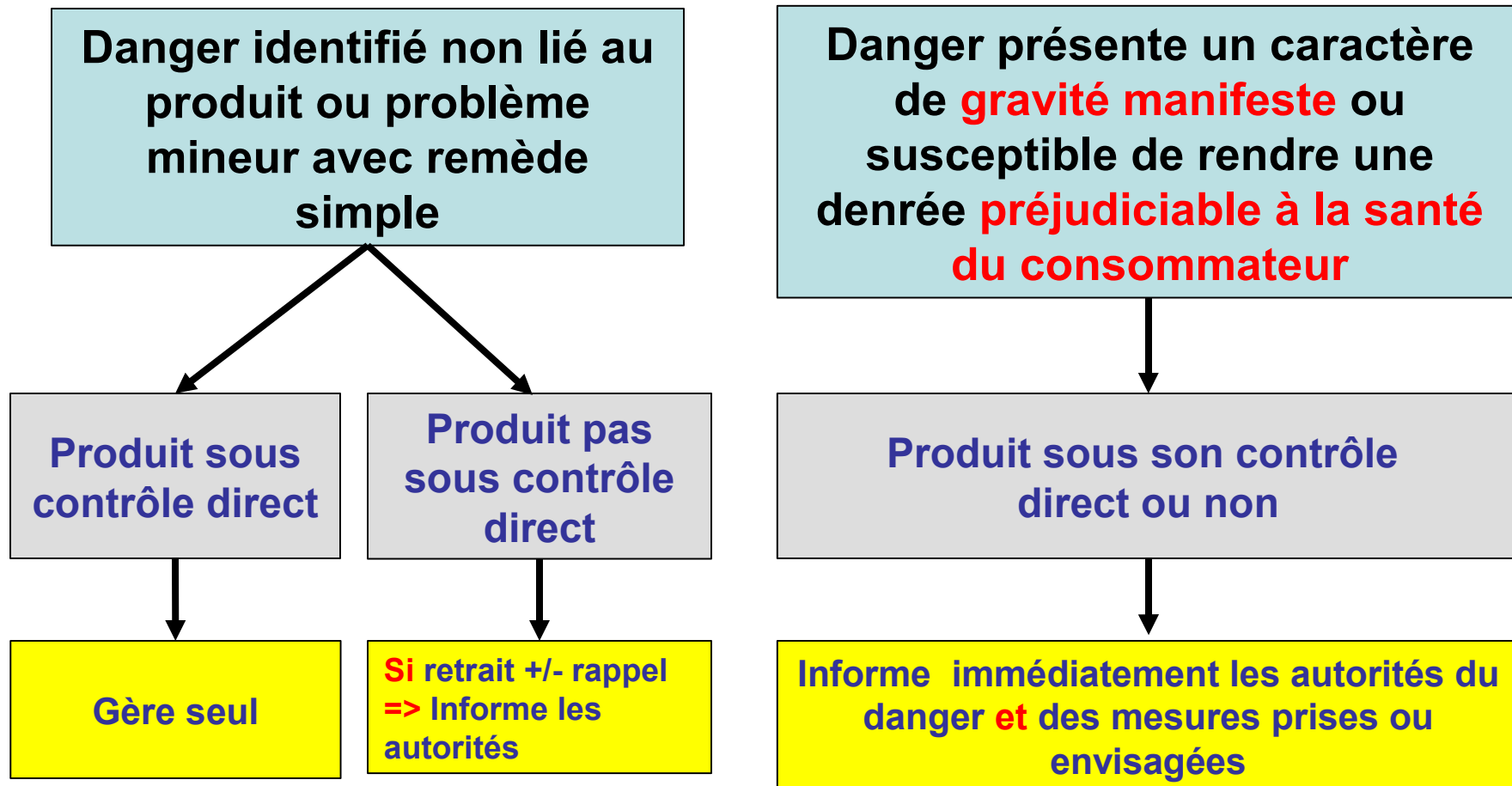
DDSV du département → DAOA

DRCCRF de la région → Autres que DAOA, alimentation particulière, compléments alimentaires

5 - Alertes : Notifier Quand ?



L'exploitant évalue la situation



L'exploitant est responsable de l'information de son fournisseur



1. Objectifs de la réforme
2. Quels textes applicables demain aux professionnels français ?
3. Présentation des textes communautaires adoptés:
 - Architecture des textes communautaires
 - Quelles conséquences pour les professionnels?
 - Le plan de maîtrise sanitaire. BPH et HACCP
4. Présentation des textes communautaires adoptés:
Quelles conséquences pour les services officiels ?
5. Gestion des Alertes. Les responsabilités des exploitants et des professionnels
6. Conclusion

6- Conclusion

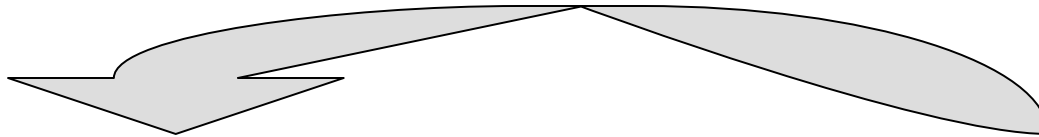


- Règlements => **HARMONISATION** entre les Etats membres
- **Démarche intégrée** à l'échelle de la filière comme à l'échelle du professionnel
- **Meilleure lisibilité** : séparation claire des rôles et responsabilités des professionnels ET des services de contrôle
- **Aboutissement** de la nouvelle approche pour les professionnels

6. Conclusion



Identification des responsabilités Professionnels - Service de contrôle



L'entreprise :

- valide l'analyse des dangers
- valide ses mesures de maîtrise

Les services de contrôle :

- vérifie que le professionnel a validé les dangers et les mesures de maîtrise

- applique son PMS et vérifie son efficacité

- vérifie que le professionnel :
 - applique son PMS
 - vérifie l'efficacité du plan

Outils GBPH, docs de centres techniques,...