



# "Paquet Hygiène"

Législation de l'Hygiène, Union Européenne

*Mise à jour sept. 2014*

Tous les cours de Denis Corpet sont en ligne

<http://Corpet.net/Denis>

**Cette présentation PowerPoint n'a guère d'intérêt,**

**Le cours (poly) est beaucoup plus utile**

*Cours-Hygiene-Paquet-Iaa-Rhf-doc.pdf*



# Réglementation 2006

## Paquet Hygiène (Europe)

- Une dizaine de règlements européens sur l'hygiène des aliments et l'alimentation animale (entre 2002 et 2006)
- Règlement = directement applicable / Europe
- Toute la filière agroalimentaire depuis la production primaire jusqu'au consommateur
- Base= "Food Law" (CE) n°178/2002



# Toute la chaîne alimentaire concernée

## De la « fourche à la fourchette »

Tous les exploitants de la chaîne alimentaire sont concernés, de la production primaire et la transformation jusqu'à la distribution de denrées alimentaires et d'aliments pour animaux.



- AGRICULTEURS, ÉLEVEURS
- FABRICANTS D'ALIMENTS POUR ANIMAUX (D'ÉLEVAGE + DOMESTIQUES)
- INDUSTRIELS DE L'AGROALIMENTAIRE
- ENTREPOSEURS
- TRANSPORTEURS
- ARTISANS
- DISTRIBUTEURS
- MÉTIERS DE BOUCHE
- RESTAURATION COLLECTIVE
- IMPORTATEURS ET EXPORTATEURS
- NÉGOCIANTS, ETC.



# Les 6 textes communautaires UE fondateurs du Paquet Hygiène

*Une simplification pour une meilleure lisibilité*

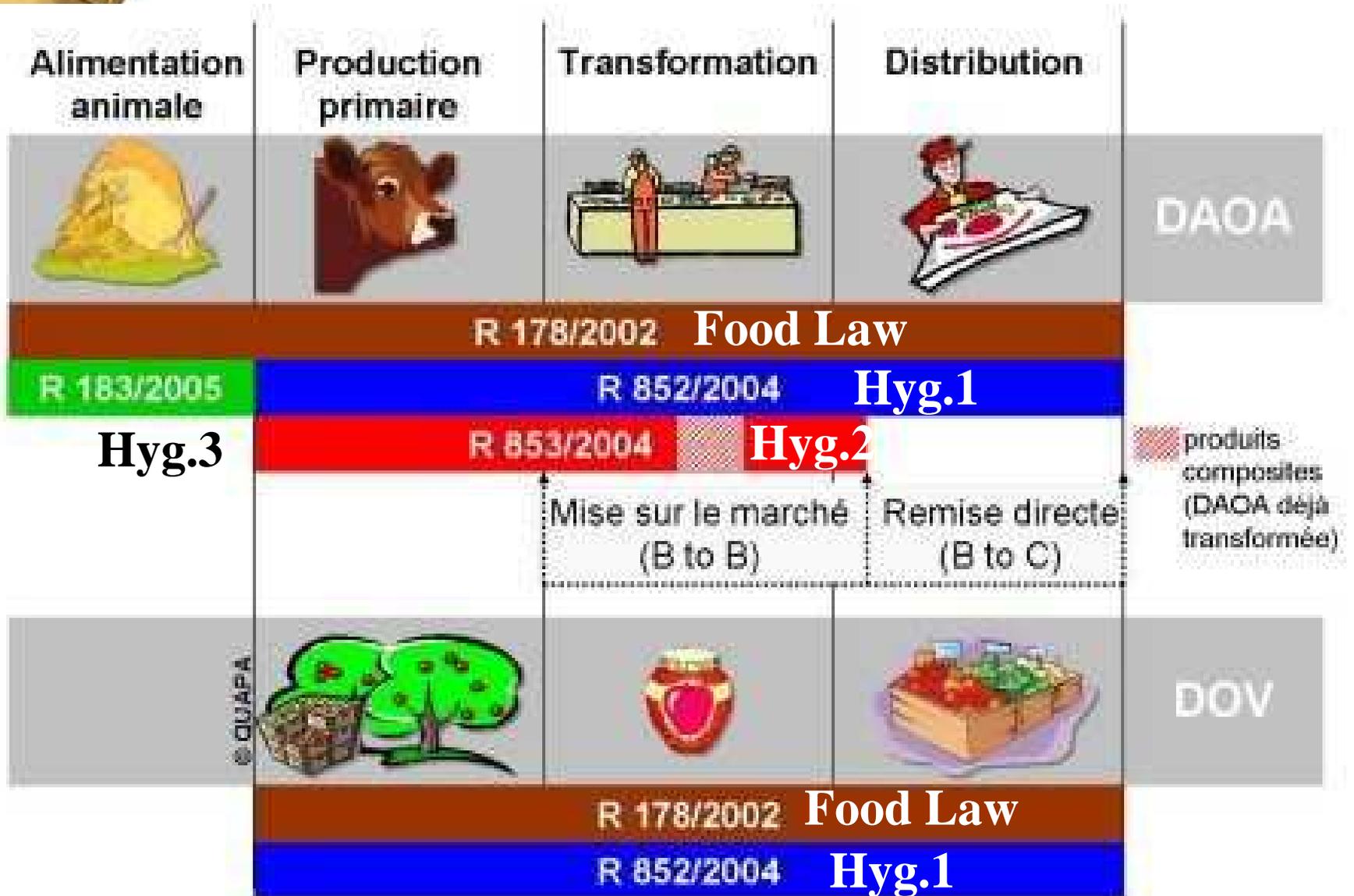
Professionnels | Services de contrôles

- Règlement (CE) n°183/2005 relatif à l'hygiène des aliments pour animaux **Hyg.3**
- Règlement (CE) n°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires **Hyg.1**
- Règlement (CE) n°853/2004 qui fixe les règles spécifiques aux denrées animales **Hyg.2**
- Règlement (CE) n°882/2004 relatif aux contrôles officiels
- Règlement (CE) n°854/2004 Règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels qui concernent les denrées d'origine animale destinées à l'alimentation humaine

Règlement (CE) n°178/2002  
**Food Law**



# Paquet Hygiène pour les Professionnels





## Paquet = les textes fondateurs + les autres

- **Food Law**
  - **Hygiène Hyg.1**
  - **Hygiène Hyg.2**
  - **Hygiène Hyg.3**
- (CE) n°2073/2005: critères microbiologiques
  - (CE) n°2075/2005: contrôle des trichines dans les viandes
  - (CE) n°2074/2005 mesures d'application
  - (CE) n°2076/2005 mesures transitoires
- Co.1** (CE) n°882/2004  
**Règles générales des services officiels pour les contrôles :**
- Co.2** (CE) n°854/2004 règles spécifiques:
- \* (CE) n°2075/2005 Trichinella /viandes,
  - \* (CE) n°2074/2005 mesures d'application
  - \* (CE) n°2076/2005 mesures transitoires



# Règlement "Food Law" (CE) n°178/2002

## 2 Créations

- Crée l'Autorité AESA =EFSA
- Crée réseau d'alerte rapide

## 4 Principes

- Principe de recours à l'Analyse des risques
- Principe de précaution
- Principe de transparence
- Principe d'innocuité

## 3 Obligations

*que nous verrons plus loin*



Fou de Bassan, *Fou d'l' Eau*



## **European Food Safety Authority = EFSA**

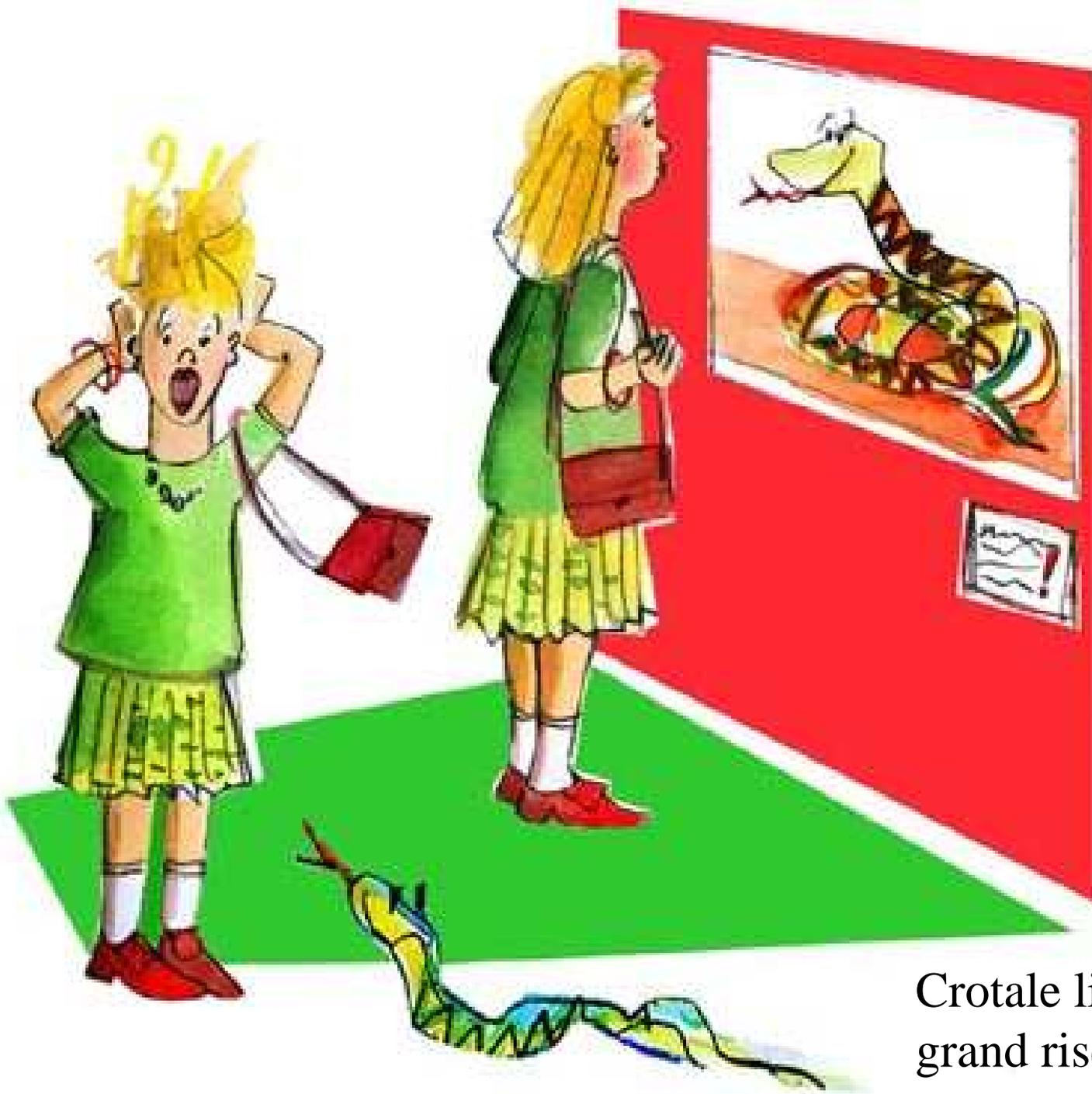
- **Autorité Européenne de Sécurité des Aliments** (en français **AESA**) œuvre pour l'excellence scientifique, l'indépendance, l'ouverture et la transparence
- L'EFSA fournit des **conseils scientifiques objectifs** sur tous sujets ayant rapport la sécurité des aliments destinés à l'alimentation humaine et animale.
- L'EFSA est une agence de l'Union européenne, financée par le budget communautaire.



## Principe 1 [Food Law] article 6

# Analyse des risques

- **Evaluer les risques**, bases scientifiques (indépendance, transparence, objectivité)
- **Gérer les risques**, choix "politiques" (choix mesures de prévention & contrôles)
- **Communiquer** sur les risques (tout du long & avec tous, notamment sur les résultats de l'évaluation et choix de la gestion du risque)
- Principe: les autorités utilisent l'analyse des risques, ces trois volets étant **séparés**



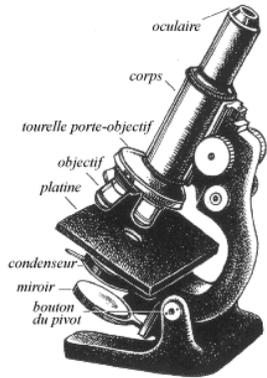
Crotale  
très dangereux

**DANGER**  
ou  
**RISQUE**

Crotale libre  
grand risque

# Principe 1 [Food Law] article 6

## Analyse des risques



### 1- Evaluer



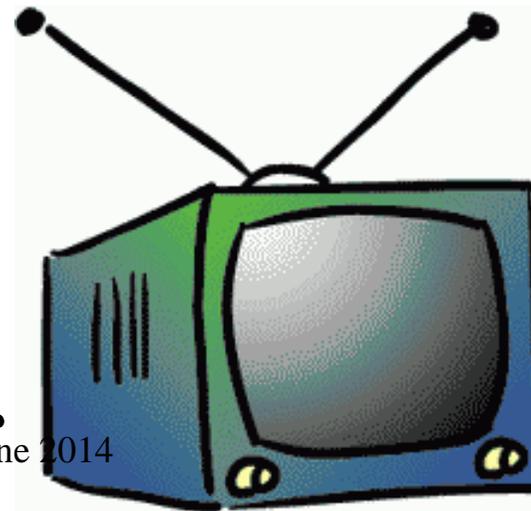
Probability: High  
Severity: Serious



### 2- Gérer



### 3- Communiquer





# Principe de Précaution

Principe 2 du [Food Law]

- Si possibilité d'effets nocifs **ET** incertitude scientifique
- Alors prendre des mesures provisoires & proportionnées de gestion du risque
- Ces mesures seront ré-examinées ensuite, avec les nouvelles informations scientifiques
- Le PdP c'est "*Agis avant d'être certain*"  
ce n'est **PAS** "*Dans le doute abstiens-toi*"

*voir exemple météo alpinisme en commentaire ci-dessous*

Loi Barnier, 1995 « l'absence de certitudes, compte tenu des connaissances scientifiques et techniques du moment, ne doit pas retarder l'adoption de mesures effectives et proportionnées visant à prévenir un risque de dommages graves et irréversibles à l'environnement à un coût économiquement acceptable ».



# Ex. de Principe de Précaution

- Vais-je escalader un sommet demain ?
- La météo est incertaine (*incertitude scientifique sur le danger*)
- PdP n'est **PAS**: Dans le doute abstiens toi
- PdP c'est: **Agis avant d'être certain**
- *Mesures provisoires et proportionnées* : choix de l'équipement, choix du sommet
- *Recherche de nouvelles informations scientifiques*: je suis la Météo
- *Ré-examen des mesures* (qui étaient provisoires), et décision (gestion du risque)
- Rentrer/ Continuer / Changer de projet



## Principes 3 et 4 [Food Law]

- **Principe de Transparence**  
*les citoyens sont consultés & informés des risques & des mesures prises*
- **Principe d'Innocuité**  
*aucun aliment n'est mis sur le marché s'il est dangereux*



## Food Law: Trois obligations pour les **Professionnels**

- Obligation de résultats / Choix des moyens
- Se déclarer auprès des autorités: **Agrément**
- Mettre sur le marché des **produits sûrs**,  
avec procédures HACCP ou GBPH (règl. Hyg.1)

### **Trois obligations** formelles des professionnels:

- **1. Traçabilité**
- **2. Retrait/Rappels**
- **3. Information** => Services officiels  
= **Notification** à la DDPP (ex-DDSV)

*Notifier c'est déclarer à l'autorité, ce n'est pas informer les consommateurs !*



Food Law - Professionnels. Mise sur le marché de produits sûrs

# Traçabilité

La **traçabilité** est la **capacité de retracer le cheminement** d'un aliment =  
*Possibilité de retrouver l'histoire complète d'un produit*

J'identifie mon **fournisseur**,  
la nature du produit fourni,  
la date de réception...



J'identifie mon **client**,  
la nature du produit livré,  
la date de livraison...

Méthode «**juste avant/juste après**»

- 1- **identifier les fournisseurs directs** et les **clients directs** du produit  
le produit = lot précis avec date, numéro,..
- 2- garder lien «fournisseur-produit»
- 3- garder lien «client-produit»

Enregistrer ces liens de façon fiable  
*(cf. traçabilité plus en détail sur diapos 26-30)*

*Maman !  
Le boulanger  
y veut savoir  
où j'habite,  
sinon  
pas de pain !*

*Il dit que  
c'est l'Foudlo*



**Traçabilité = lien «client-produit»:**  
quels produits ont été livrés à quels clients  
**(consommateur final exclu !)**



Food Law - Professionnels. Mise sur le marché de produits sûrs

# Retrait / Rappels

- **Retrait / Rappels**
- *Retrait rapide des produits susceptibles de présenter un risque pour la santé publique*
- *Nécessite traçabilité*
- *Notification = Prévenir les autorités*

Site: [www.minefi.gouv.fr/DGCCRF/securite/alertes/alertes\\_produits.htm](http://www.minefi.gouv.fr/DGCCRF/securite/alertes/alertes_produits.htm)  
(retraits-rappels-notification, détails diapos 31-36)





## RETRAIT / RAPPEL : Obligations des Exploitants

**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



## Règlement Hygiène "Hyg1" (CE) n°852/2004 Règles générales d'hygiène (toutes denrées)

- Procédures basées sur les principes de l'**HACCP** (sauf **production primaire**)
- Recours aux **guides de bonnes pratiques d'hygiène, GBPH**, rédigés par les professionnels et validés par l'administration
- **Formation** d'au moins une personne à l'**HACCP** (et/ou au **GBPH**)



# Guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP

- Un outil rédigé **PAR** les professionnels **POUR** les professionnels **expertisé** par l'AFSSA et **validé** par les administrations
- Aide les professionnels à **mettre en place** les mesures de maîtrise adaptées pour **atteindre** les objectifs des règlements = outil privilégié de **justification** des mesures de maîtrise choisies par le professionnel
- L'agent de contrôle **tient compte** de l'utilisation des **GBPH validés**

# Règlement Hygiène Hy1 = 852/2004

Annexe 2 : dispositions générales pour tous les exploitants du secteur alimentaire

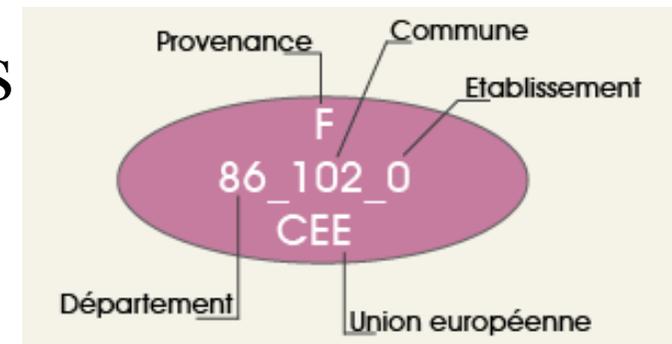
- Locaux : chapitres I et II
- Equipements : chapitre V
- Alimentation en eau : chapitre VII
- Hygiène personnelle : chapitre VIII
- Denrées alimentaires / manipulations : chapitre IX
- Conditionnement et emballage : chapitre X
- Traitement thermique : chapitre XI
- Déchets : chapitre VI
- Transport : chapitre IV
- Formation : chapitre XII



# Règlement "Hygiène Hyg2" (CE) n°853/2004

## Hygiène denrées ANIMALES

- **Agrément des établissements**
- **Marques de salubrité, d'identification**
- **Abattoirs, ateliers de découpe : détails...**
- **Viande, volailles, lait, œuf, poissons : détails...**





# Agrément d'un établissement

- L'agrément obligatoire si **produits d'origine animale**
- Demande déposée **avant le démarrage**
- Dde déposée auprès **DDPP**. Agrément donné par **le Préfet**
- Dde = documents & **Plan de Maîtrise Sanitaire**
- **Le DDPP** (ex DDSV) vérifie l'entreprise par **une visite**
- Au départ, **agrément conditionnel de 3 mois**
- Numéro d'agrément : départ., commun., établis. (31 120 027)
- Modification (produit, locaux, équipement) => re-Dde
- L'agrément peut-être suspendu ou retiré



# PMS, le Plan de Maîtrise Sanitaire

- **le PMS = des documents** = mesures pour la sécurité sanitaire / dangers biologiques, physiques et chimiques
- **BPH = Bonnes Pratiques d'Hygiène** ou « prérequis »
  - personnel, locaux et matériel / nettoyage & désinfection / nuisibles / eau / températures / les contrôles réception /
- **HACCP = le plan HACCP validé et mis à jour**
  - Ce plan HACCP, ou des procédures fondées sur le HACCP, décrivent...
- **Traçabilité = Les procédures de traçabilité, & le système de gestion des produits non conformes (retrait, rappel).**
- **+ les preuves d'application (enregistrements)**



# Règlement "Hygiène Hyg3" (CE) n°183/2005

## Hygiène des **Aliments des Animaux**

- **Prise en compte de TOUTE la chaîne**
- **Traçabilité essentielle**
- **Procédures HACCP**
- **Assurance obligatoire**  
(garantie financière, en cas de Pb sanitaire)





**Règlements Co1 882/2004 & Co2 854/2004**

**Obligations des**

# **Services Contrôles Officiels**



- Programmer les inspections selon le principe de l'analyse des risques
- Suivre des méthodes d'inspections formalisées
- Communiquer des infos claires et précises aux professionnels: rapports d'inspection harmonisés
- Audits internes des services de contrôles (démarche d'assurance qualité)
- Audits externes par Commission Européenne



- Les diapos qui suivent n'ont pas été présentée en cours en 2014 à l'ENVT.
- Je les laisse pour le cas où un lecteur serait intéressé ...



Food Law - Professionnels. Mise sur le marché de produits sûrs

# Traçabilité en Détail

J'identifie mon **fournisseur**,  
la nature du produit fourni,  
la date de réception...



J'identifie mon **client**,  
la nature du produit livré,  
la date de livraison...

La **traçabilité** est la **capacité de retracer le cheminement** d'un aliment = *la possibilité de retrouver son histoire complète*

Méthode «**juste avant/juste après**»

- 1- **identifier** les **fournisseurs directs** des produits et les **clients directs** ayant acheté les produit
- 2- gar. lien «fournisseur-produit»
- 3- garder lien «client-produit»

# Traçabilité : définition et objectifs

- *définie à l'article 3 point 15 comme « la capacité de retracer, à travers toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, le cheminement d'une denrée alimentaire, [...] »*
- **objectif principal La sécurité des aliments**
  - *Considérant 28 « un système complet de traçabilité [...] permettant de procéder à des retraits ciblés et précis ou d'informer les consommateurs ou les inspecteurs officiels et, partant, d'éviter l'éventualité d'inutiles perturbations plus importantes en cas de problème de sécurité des denrées alimentaires. »*

## La traçabilité : article 18

- Établie à toutes les étapes de la chaîne alimentaire (18.1)
- Identification des fournisseurs (18.2)
- Identification des entreprises clientes (18.3)
- Systèmes et procédures afin de pouvoir mettre les informations à la disposition des autorités compétentes (18.2 et 18.3)
- Etiquetage ou identification adéquat (18.4)
- Sans préjudice des dispositions plus spécifiques (18.5)



# Nature des informations à conserver

## (Document d'interprétation)

Catégorie 1

- Doivent être conservés et pouvoir être présentés immédiatement :
  - les nom et adresse du fournisseur et la nature des produits fournis
  - les nom et adresse du client (entreprise) et la nature des produits livrés
  - les dates de transaction/livraison (expédition/réception)

Catégorie 2

- Hautement recommandé de conserver (à mettre à disposition dans les plus brefs délais) :
  - les numéros de lot
  - les volumes et quantités
  - la description des produits

NB : on doit pouvoir suivre le flux physique des produits  
(les factures ne sont pas suffisantes)



## Délais de conservation des informations (Document d'interprétation)

- Cas général : 5 ans après la date de fabrication ou d'inscription dans les registres de traçabilité
- Cas particuliers :
  - DLUO < 5 ans : 5 ans
  - Produits sans DLUO (vin, sucre...) : 5 ans
  - DLUO > 5 ans : DLUO + 6 mois
  - DLC < 3 mois et produits périssables :  
6 mois à partir de la date de fabrication ou livraison

Les dispositions plus spécifiques prises dans certains secteurs de production sur les informations et les durées de conservation prévalent (OGM, viande bovine, etc.)

# **RETRAIT / RAPPEL plus en détail: une obligation de résultats et non de moyens**

- L'article 18 n'impose aucune obligation de moyens mais il exige une obligation de résultats.
- Les exploitants ont l'entière responsabilité du choix des systèmes de traçabilité, qu'ils déterminent en fonction d'une évaluation des risques et de leurs contraintes économiques.
- Implications :
  - Les professionnels déterminent la finesse de leur traçabilité (traçabilité interne)
  - Obligation de résultat => contrôle de la traçabilité sous forme de test de traçabilité

# RETRAIT / RAPPEL, Objectif : produits sûrs sur le marché

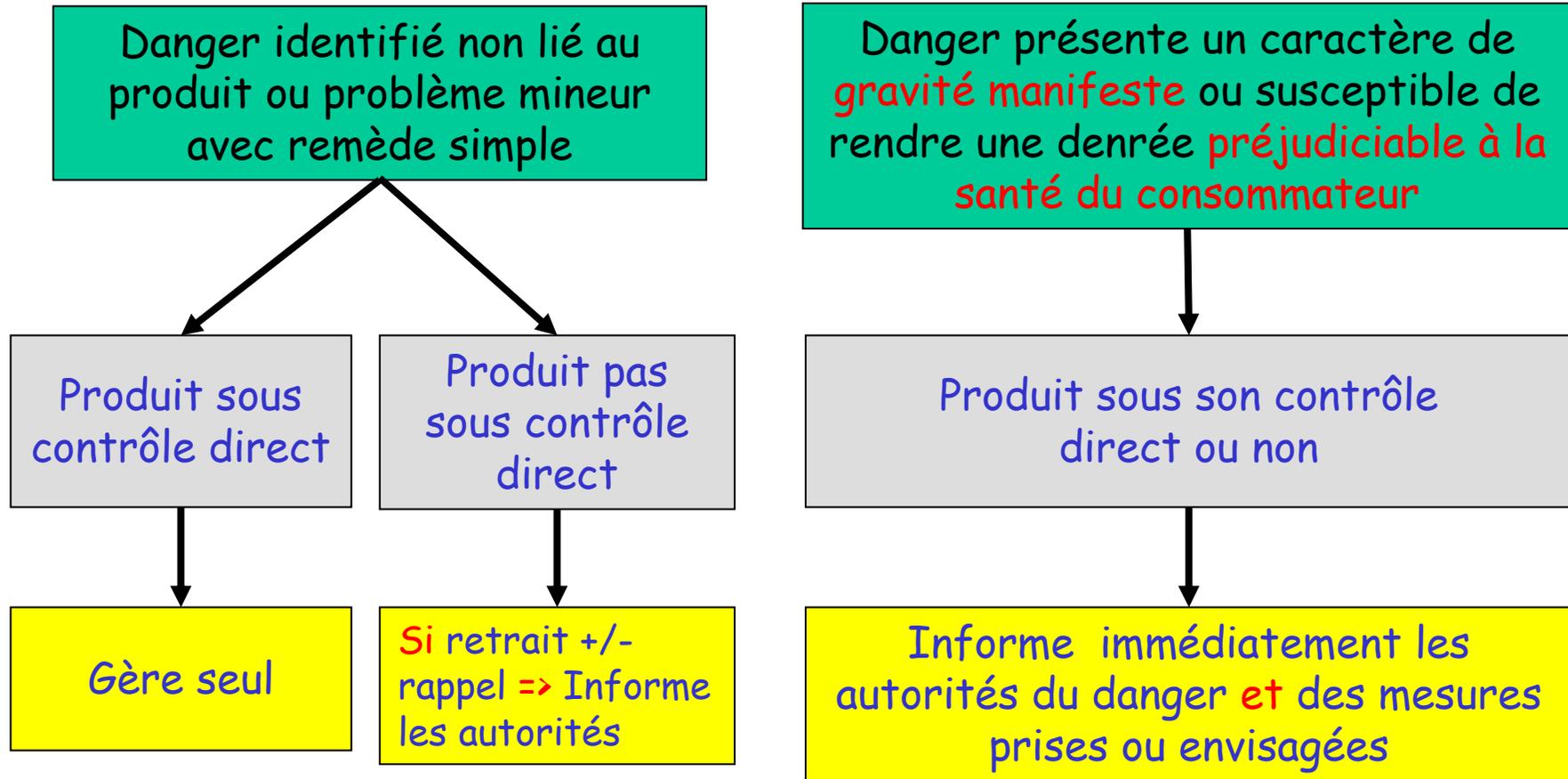
Alerte sur un produit ou un lot de produits  
identifiés ou non :

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

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

# Notifier Quand ?

L'exploitant évalue la situation



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

# Notifier Comment ?

## Qui ?

Premier exploitant détenteur de l'information

## Comment ?

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

## A qui ?

DDPP du département

# 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