



Entrée en application du paquet hygiène : Echéance 2006...

Cette plaquette vise à présenter les grandes lignes du dispositif législatif communautaire en matière de sécurité des aliments sans toutefois traiter de l'ensemble des exigences réglementaires qui découlent des nouveaux textes. Rappelons par ailleurs que nombre de ces dispositions sont déjà présentes aujourd'hui (par exemple, dans la directive 93/43/CE) mais avec une présentation différente.

Depuis le 1^{er} janvier 2005, le règlement 178/2002 qui établit les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire et notamment l'obligation de traçabilité s'applique aux professionnels de l'agroalimentaire. Ce texte fondateur est à la base d'une refonte en profondeur des exigences réglementaires en matière d'hygiène des denrées alimentaires et des aliments pour animaux. Celles-ci sont concentrées dans 7 autres textes qui constituent ce qu'on appelle communément le « paquet hygiène », applicable quant à lui au 1^{er} janvier 2006.

Food Law (règlement 178/2002)			
	Alimentation animale	Toutes les denrées alimentaires	Denrées alimentaires d'or. animale
Professionnels	RE 183/2005	Règlement 852/2004	Règlement 853/2004
Services de contrôle	Règlement OFFC 882/2004		Règlement 854/2004

NB : Le paquet hygiène comprend également 2 directives :

- Directive 2002/99 : police sanitaire
- Directive 2004/41 : directive d'abrogation

Dans l'esprit du Livre Blanc rédigé par la Commission Européenne en 2000, les objectifs de cette réforme législative étaient clairs :

- Fusionner, harmoniser et simplifier la législation communautaire sur la sécurité des aliments ;
- Mettre en place une politique unique, claire et transparente pour l'ensemble des opérateurs du secteur alimentaire depuis la production primaire jusqu'à la distribution des produits au consommateur final ;
- Responsabiliser l'ensemble des maillons de la chaîne alimentaire en matière d'hygiène afin d'améliorer les systèmes de sécurité des aliments actuellement en vigueur.

■ 3 règlements s'appliquent aux opérateurs de l'alimentation humaine et animale

➤ Un règlement relatif à « l'hygiène des denrées alimentaires » (852/2004)

• **Qui est concerné ?** : Ce règlement établit les règles générales d'hygiène applicables à toutes les denrées alimentaires pour l'ensemble des exploitants du secteur alimentaire, de l'exploitant agricole jusqu'au distributeur en passant par l'organisme stockeur, le transformateur, le transporteur... La chasse, la pêche et la cueillette de produits sauvages sont également concernées. Ce règlement est composé :

- d'un corps de texte qui reprend des exigences générales valables à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution ; des exigences spécifiques relatives au contrôle des températures, au respect de la chaîne du froid et aux prélèvements d'échantillons ; l'analyse des dangers et la maîtrise des points critiques HACCP ; les guides de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) ; les enregistrements des établissements ; les conditions d'importation et d'exportation.
- de deux annexes : L'annexe 1 est relative à la production primaire, à l'entreposage sur le lieu de production et au transport depuis ce lieu de production vers un établissement hormis pour certaines denrées comme le lait. La seconde est applicable à tous les autres établissements et fixe des prescriptions relatives aux locaux, aux

équipements et à leur fonctionnement, aux personnels (et notamment la formation), aux denrées et à l'eau, aux traitements thermiques. L'annexe 2 fixe également les règles applicables au commerce ambulancier, aux distributeurs automatiques et au transport.

➤ **Un règlement relatif aux règles spécifiques d'hygiène pour les denrées alimentaires d'origine animale (853/2004)**

• **Qui est concerné ?** : Ce texte s'applique en complément du règlement précédent pour tous les établissements qui manipulent et transforment des produits d'origine animale. Sont exclus sauf exception, les activités de commerce de détail et les établissements fabricant des denrées alimentaires contenant à la fois des produits végétaux et des produits d'origine animale transformés. Il remplace 17 anciennes directives sectorielles et est bâti autour :

- d'un corps de texte fixant des dispositions générales concernant notamment l'enregistrement et l'agrément des établissements, le marquage de salubrité et l'identification des produits.
- de trois annexes concernant pour la première, des définitions ; pour la seconde, les modalités pratiques d'apposition des marques de salubrité, l'HACCP et les documents sanitaires accompagnant les animaux à l'abattoir ; pour la troisième, les dispositions spécifiques d'hygiène applicables aux différents types de produits traités (viandes fraîches d'animaux de boucherie, viandes fraîches de volailles, lait et produits laitiers, etc.)

➤ **Un règlement établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux (183/2005)**

L'objectif de ce règlement est de formaliser le chaînon manquant dans la démarche « de la ferme à la table ».

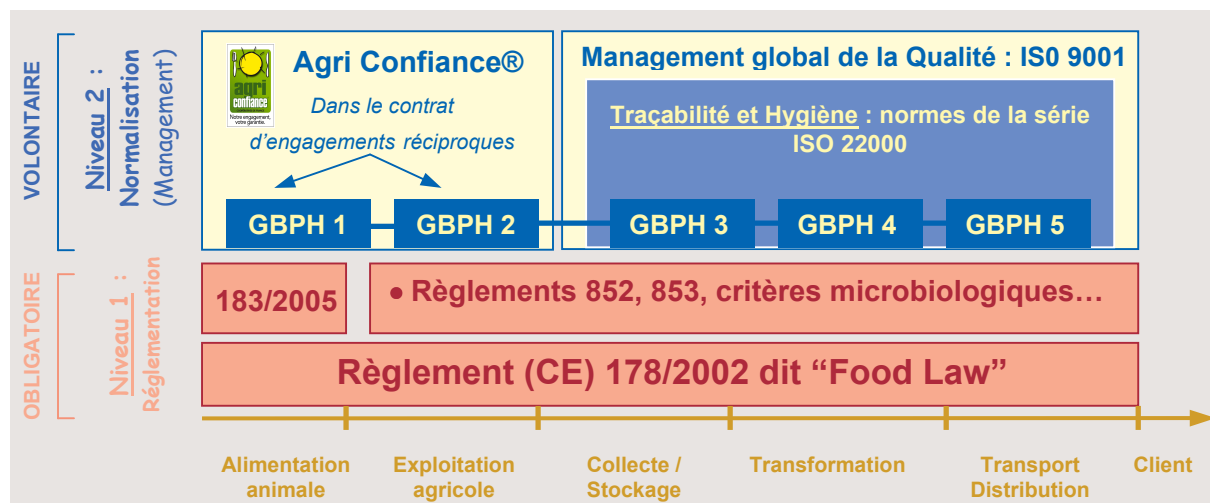
• **Qui est concerné ?** : Tous les opérateurs de l'alimentation animale depuis la production primaire des aliments pour animaux jusqu'à l'alimentation des animaux producteurs de denrées alimentaires.

Il précise les modalités d'enregistrement (ou d'agrément pour des cas particuliers) qui concernent tous les opérateurs intervenant dans la chaîne alimentaire de l'alimentation animale et qui ont à leur charge l'obligation de mettre en place des procédures basées sur les principes de l'HACCP (hormis pour la production primaire). Ce règlement renforce également la notion de responsabilité des opérateurs, instaurée par le règlement (CE) n°178/2002, en prévoyant pour ces opérateurs (hors producteurs primaires) une souscription à des garanties financières permettant de couvrir les coûts directement consécutifs au retrait du marché, au traitement et à la destruction des aliments pour animaux, des animaux et des denrées alimentaires qui en sont issues. Ces garanties financières, dont la faisabilité technique et les modalités restent à déterminer, sont spécifiques à l'alimentation animale et ne trouvent pas d'équivalence en alimentation humaine.

■ **Règlements applicables aux autorités de contrôle**

2 autres règlements (882/2004 et 854/2004) décrivent les règles générales s'appliquant aux services officiels dans le cadre des contrôles de la conformité des établissements avec la législation correspondante. Les services de contrôle qui peuvent être soumis à des audits internes doivent établir un plan de contrôles officiels pluriannuel. Certains de ces contrôles pourraient être délégués sous certaines conditions à des organismes privés, notamment dans le cadre de démarches donnant lieu à une certification. En ce qui concerne la production primaire, le CNA dans son projet de rapport sur l'entrée en vigueur du paquet hygiène recommande aux administrations concernées que les contrôles officiels soient articulés avec ceux relatifs à la « conditionnalité » qui relèvent de la mise en œuvre de la PAC afin d'éviter les redondances et les surcoûts pour les agriculteurs, comme pour les autorités de contrôle.

■ **Articulation entre la réglementation et les outils normatifs volontaires**



■ Exigences nouvelles ou réaffirmées pour les exploitants du secteur alimentaire

◆ **Mesures d'hygiène spécifiques** : respect des critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires (règlement CE devant paraître d'ici la fin de l'année), contrôle de la température des aliments, maintien de la chaîne du froid, prélèvement d'échantillons et d'analyses.

◆ **HACCP** : Mise en place de la méthode HACCP à toutes les étapes de la chaîne hormis pour la production primaire (agriculture). Les exploitants doivent démontrer aux autorités compétentes qu'ils ont mis en place ces procédures, qu'ils mettent à jour la documentation correspondante et qu'ils conservent les documents pendant une période appropriée.

◆ **Importation et exportation** : les exigences générales et spécifiques d'hygiène, la mise en place de l'HACCP, les contrôles officiels, l'enregistrement et l'agrément s'applique aux produits importés ainsi qu'aux produits exportés.

◆ **Guides de bonnes pratiques d'hygiène** : forte recommandation à la mise en place de guides de bonnes pratiques d'hygiène validés par les pouvoirs publics à toutes les étapes de la filière et notamment au niveau de la production primaire où ils sont très peu présents. Cette possibilité d'élaboration de GBPH par les professionnels est vivement encouragée car l'utilisation d'un guide permet de mettre en oeuvre concrètement les bonnes pratiques d'hygiène.

◆ **Enregistrement / agrément de l'activité** :

- Devoir de coopération entre les exploitants du secteur alimentaire et les autorités compétentes,
- Devoir de notification aux autorités compétentes et d'enregistrement de chaque établissement,
- Devoir d'agrément par les autorités compétentes des établissements manipulant les produits d'origine animale à la suite au moins d'une inspection sur place sauf lorsque ces établissements n'assurent que des activités de production primaire, de transport, de stockage sans régulation de température et de vente au détail au consommateur final (cf. 853/2004).

□ Dispositions générales d'hygiène applicables à la production primaire et aux opérations connexes :

- Éviter toute contamination provenant de l'air, du sol, de l'eau et des intrants présents sur l'exploitation,
- Nettoyer et au besoin désinfecter les installations et équipements présents sur l'exploitation,
- Utiliser de l'eau potable ou de l'eau propre,
- Veiller à la formation adéquate du personnel,
- Signaler tous foyers suspectés de maladies aux autorités compétentes,
- **Tenir des registres** sur l'exploitation mentionnant :
 - la nature et l'origine des aliments fournis aux animaux,
 - les traitements vétérinaires (produit utilisé, date et temps d'attente),
 - les traitements phytosanitaires et biocides (parcelle traitée, produit utilisé, quantité, dose, dates)
 - l'apparition de maladies végétales ou animales susceptibles d'affecter la sécurité des denrées,
 - les résultats d'analyses d'échantillons revêtant une importance pour la santé humaine.

□ Dispositions générales d'hygiène applicables aux autres opérateurs de la chaîne dont les coopératives (ex.) :

- Propreté et bon état d'entretien des locaux,
- Nettoyage et/ou désinfection de tous les locaux,
- Présence de locaux hygiéniques (lavabos, toilettes) séparés du lieu de manipulation des denrées,
- Ventilation adéquate et suffisante des locaux, etc.
- Formation appropriée des opérateurs en matière d'hygiène.

□ Dispositions spécifiques applicables aux produits d'origine animale (853/2004)

• **Application de l'HACCP en abattoir** : Les procédures doivent garantir que chaque animal ou lot d'animaux est correctement identifié, est accompagné des informations pertinentes issues du registre d'élevage de l'exploitation d'origine, ne provient pas d'une exploitation ou d'une zone où les mouvements d'animaux sont interdits, est propre, est en bonne santé, est dans un état satisfaisant en termes de bien-être au moment de son arrivée dans l'abattoir.

• **Informations sur la chaîne alimentaire** : un échange d'information entre éleveurs et abattoirs sera progressivement mis en place filière par filière de 2006 à 2010, à commencer par la filière volaille. Ces informations, décrites dans un règlement fixant les mesures transitoires, devant être publié prochainement, concerneront notamment le statut sanitaire de l'exploitation d'origine, l'état sanitaire des animaux et les médicaments vétérinaires administrés.

■ Questions / réponses

Le Conseil National de l'Alimentation vient de finaliser un travail sur l'analyse de l'entrée en application du paquet hygiène. Etienne Rechart (Coop de France), président de ce Groupe de travail répond à 5 questions soulevées par ces nouveaux règlements.



Que sont les principes HACCP ?

Le "Paquet hygiène" introduit les principes HACCP pour toutes les branches du secteur alimentaire à l'exception du secteur primaire (exploitations agricoles). HACCP signifie « Hazard Analysis Critical Control Points » soit « analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise ». Le système consiste en 7 principes tels que mentionnés dans le Codex alimentarius : 1. l'analyse des dangers qui doit identifier les risques potentiels pour la sécurité des aliments / 2. l'identification des points critiques en vue de prévenir ces risques / 3. la fixation de limites critiques / 4. la surveillance des points critiques / 5. les mesures correctives / 6. la vérification en vue de déterminer si la surveillance s'effectue correctement, si les mesures correctives sont prises à temps et efficacement, etc. / 7. la documentation. Ces points doivent être identifiés et surveillés par le professionnel.

Qu'entend-on exactement par opérateur de l'alimentation animale ?

Le CNA propose que ne soient enregistrés comme exploitants du secteur de l'alimentation animale que les opérateurs qui connaissent la destination vers la filière de l'alimentation animale de leurs produits. Autrement dit, la notion de connaissance permettrait d'exclure *a priori* les exploitants qui ne peuvent pas savoir que leurs productions pourront, lors d'une étape ultérieure, intégrer le circuit de l'alimentation pour animaux. Dans le cas contraire, tout exploitant devrait par défaut s'enregistrer comme exploitant du secteur de l'alimentation animale. Une autre exigence est en outre spécifique du règlement 183/2005 : les exploitants du secteur de l'alimentation animale et les agriculteurs doivent s'assurer qu'ils n'utilisent que des aliments pour animaux provenant d'établissements enregistrés et/ou agréés.

Les GBPH déjà validés seront-ils acceptés en application du paquet hygiène ?

Les guides de bonnes pratiques élaborés conformément à la directive 93/43/CEE resteront applicables dès lors qu'ils sont exhaustifs et compatibles avec les objectifs de la nouvelle législation.

Il est donc conseillé de les mettre à jour pour tenir compte du paquet hygiène et de les soumettre à une nouvelle phase de validation par les pouvoirs publics. Pour les secteurs dénués de guide et notamment la production primaire, il est urgent que les organismes professionnels, en étroite collaboration avec les instituts techniques, rédigent ces guides en s'appuyant sur les démarches existantes.

Quelles sont les opérations qui ne sont pas assimilées à des transformations ?

La notion de transformation est en fait intimement liée à la notion de **modification importante** des denrées alimentaires, telle que mentionnée dans les définitions de l'article 2 du règlement 852/2004. Ce n'est pas le cas des productions primaires subissant des modifications mineures ou peu importantes. Au regard de ces définitions, les opérations de conservation des denrées alimentaires (séchage naturel ou artificiel des grains et graines, congélation, surgélation...) ou les opérations visant à préserver l'intégrité des produits alimentaires ne peuvent être considérées comme des opérations de transformation de ces denrées. Ces opérations n'ont en effet pas pour objectif de transformer ces produits, mais seulement de maintenir leur état sanitaire contribuant ainsi à l'objectif de sécurité.

Dans quelle mesure les démarches volontaires des entreprises pourraient-elles être prises en compte dans la conception et l'organisation des contrôles officiels ?

Le Conseil National de l'Alimentation (CNA) recommande que, dans les plans de contrôle établis par l'Administration, soit prise en compte l'existence de démarches de qualité, de certification et d'autocontrôle. Cette prise en compte pourrait concerner l'objet même du contrôle dans la mesure où ces démarches incluent des éléments relatifs aux risques couverts par les règlements. Elle pourrait également concerner le choix des opérateurs à contrôler prioritairement ou encore la périodicité des contrôles. La possibilité de délégation devra par ailleurs être utilisée avec pragmatisme car les contrôles officiels resteront in fine évidemment de la responsabilité des pouvoirs publics.

Contact : Olivier de Carné (odecarne@coopdefrance.coop)

Pour plus d'infos, visiter également le site du ministère de l'agriculture : <http://www.agriculture.gouv.fr>