

Présentation du “paquet hygiène”

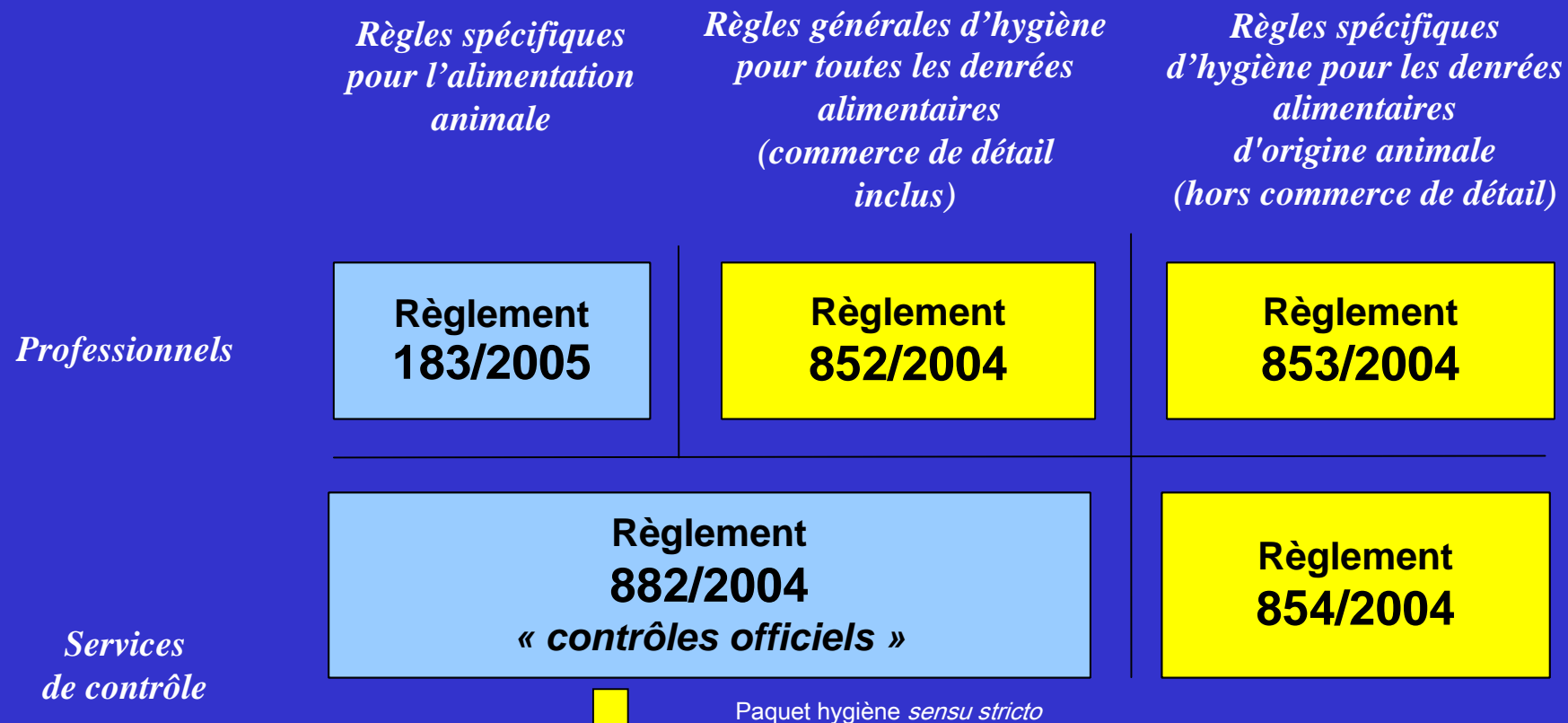
Le “paquet hygiène”

Ensemble de textes communautaires (3 règlements et deux directives) issus du livre blanc de janvier 2000 avec pour objectifs:

- Approche intégrée de toute la filière depuis la production primaire jusqu'à la table du consommateur « **de la fourche à la fourchette** »
- aboutissement de la nouvelle approche
- Simplification des textes (17 directives sectorielles + une directive horizontale 4 règlements)

Annexe 1 : architecture des textes communautaires

Food Law (règlement 178/2002)



NB Le paquet hygiène comprend également deux directives :

Directive 2002/99 : police sanitaire

Directive 2004/41 : directive d'abrogation

Règlement 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 les activités connexes :

- production primaire : (art 3 règlement 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 : (annexe I.A.I.a)
 - *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 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires : Champ d'application

Ne s'applique pas à :

- *production primaire destinée à un usage domestique privé*
- *préparation, manipulation, entreposage domestiques de denrées alimentaires à des fins de consommation domestique privée*
- *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*
- *centres de collecte et tanneries*

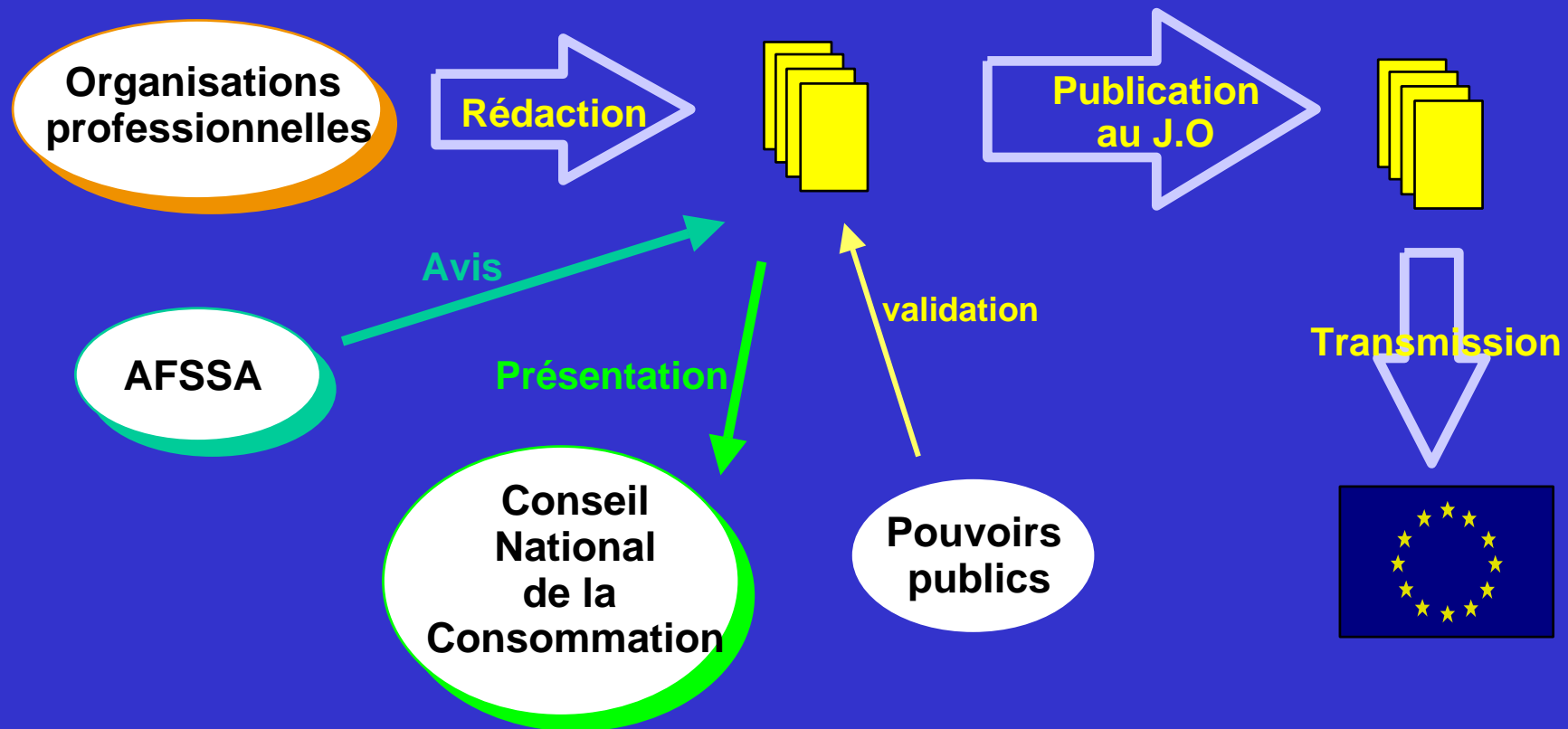
Règlement 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires : points forts

- Respect des **bonnes pratiques d'hygiène**
- Mise en place de procédures basées sur les **principes de l'HACCP** (hormis la production primaire et les activités connexes) 7 principes du codex alimentarius
- Utilisation de **Guide de bonnes pratiques d'hygiène validés** (y compris pour la production primaire) *et d'application de l'HACCP*
- Obligation de **formation** du personnel
- Obligation de **déclaration et enregistrement** de tous les établissements

Guide de bonnes pratiques d'hygiène validé

Directive 93/ 43 et règlement 852/2004 encourage la rédaction d'un GBPH

- . Application volontaire
- . Concertation avec les autres intervenants



Règlement 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires : contenu des annexes

- **Annexe 1 : dispositions applicables à la production primaire et activités connexes**

- Partie A : dispositions générales d'hygiène + registres
- Partie B : recommandations pour les guides de bonnes pratiques d'hygiène

- **Annexe 2 : dispositions générales pour tous les exploitants du secteur alimentaire (sauf production primaire)**

Rq : possibilités d'adapter les annexes par des mesures nationales dans certains cas après notification à la Commission et accord des autres Etats membres (produits traditionnels, contraintes géographiques)

Règlement 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires : dispositions nationales

- Certains critères et exigences (microbiologie, températures, ...) : les règles nationales restent d'application tant qu'il n'y a pas de règles communautaires

Ex : critères de température de l'arrêté du 9 mai 1995 vont être conservés

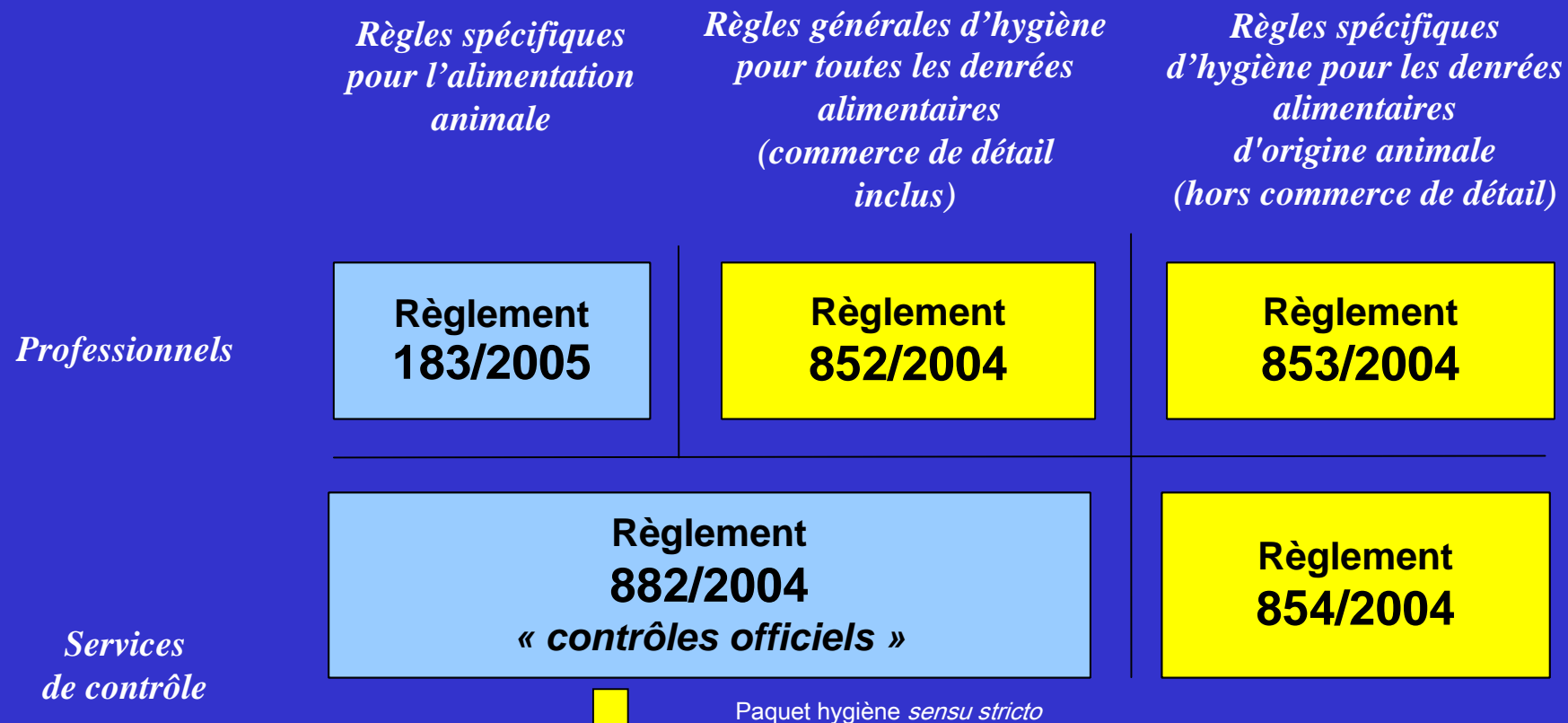
- L'agrément des établissements est requis:
 - soit conformément au règlement 853/2004 (agrément communautaire, marque d'identification)
 - soit conformément au droit national

Règlement 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires : règlement d'application et documents en cours de négociation

- Un projet de règlement sur les **critères microbiologiques**
- Un projet de règlement sur **l'HACCP**
- **1 document interprétatif** du règlement 852/2004

Annexe 1 : architecture des textes communautaires

Food Law (règlement 178/2002)



NB Le paquet hygiène comprend également deux directives :

Directive 2002/99 : police sanitaire

Directive 2004/41 : directive d'abrogation

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

- S'applique aux produits d'origine animale en complément du règlement 852/2004
- **Ne s'applique pas aux** denrées contenant à la fois des **produits d'origine végétale et des produits d'origine animale transformés**. Mais produits d'origine animale transformés utilisés pour la préparation de ces denrées sont obtenus et manipulés conformément au règlement 853/2004

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

- Ne s'applique pas à
 - production primaire destinée à un *usage domestique privé*
 - préparation, manipulation, entreposage domestiques de denrées alimentaires à des fins de *consommation domestique privée*
 - 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*
 - approvisionnement direct *par le producteur*, en *petites quantités de viande de volaille et de lagomorphes abattus dans l'exploitation*, du consommateur final ou du commerce de détail local fournissant directement cette viande au consommateur final sous la forme de viande fraîche,
 - *chasseur* approvisionnant directement le commerce de détail local fournissant directement le consommateur final, en *petites quantités de gibier sauvage ou de viande de gibier sauvage*

Règlement 853/2004 fixant les règles spécifiques applicables aux denrées animales et d'origine animale: structure

- le corps du texte qui définit les notions d'agrément, exclut le commerce de détail et **acte le principe de la dispense**
- l'annexe 1 : définitions
- l'annexe 2 : marque d'identification, objectifs de certaines procédures HACCP en abattoir, information sur la chaîne alimentaire (statut de l'exploitation, état sanitaire des animaux, médicaments administrés...)
- l'annexe 3 : conditions spécifiques à chaque type d'établissement (abattoir, atelier de découpe, établissement de production de produits laitiers....)

Règlement 853/2004 fixant les règles spécifiques applicables aux denrées animales et d'origine animale : Annexe 3

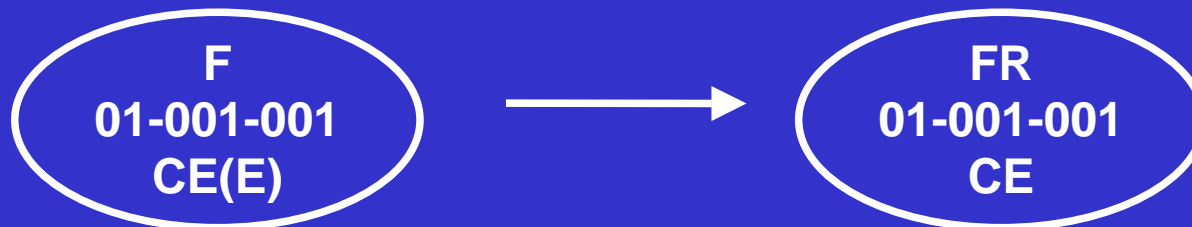
- Sections 3 & 4 : viandes de gibier d'élevage et sauvage
- section 5 : viandes hachées, préparations de viande et VSM
- section 6 : produits à base de viande
- section 7 : mollusques bivalves vivants
- section 9 : lait cru et produits laitiers
- section 10 : œufs et ovoproduits
- section 11 : cuisses de grenouilles et escargots
- ...

Rq : possibilités d'adapter les annexes par des mesures nationales dans certains cas après notification à la Commission et accord des autres Etats membres (produits traditionnels, contraintes géographiques)

Règlement 853/2004 fixant les règles spécifiques applicables aux denrées alimentaires d'origine animale : Nouveautés

D'ordre général :

- Disparition des **agrément loco-régionaux**
- Principe de la **dispense à l'agrément sanitaire**
- **Champ** d'application de l'agrément communautaire
- **Marque d'identification**
 - Changements
 - Possibilité tous produits d'un établissement



Règlement 853/2004 fixant les règles spécifiques applicables aux denrées alimentaires d'origine animale : Agréments

- Dans le champ d'application du règlement 853/2004, les activités soumises à l'agrément communautaire sont listées à l'annexe III, sauf pour les activités de :
 - Production primaire
 - Transport
 - Stockage à température ambiante

Règlement 853/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires : règlements d'application et document interprétatif

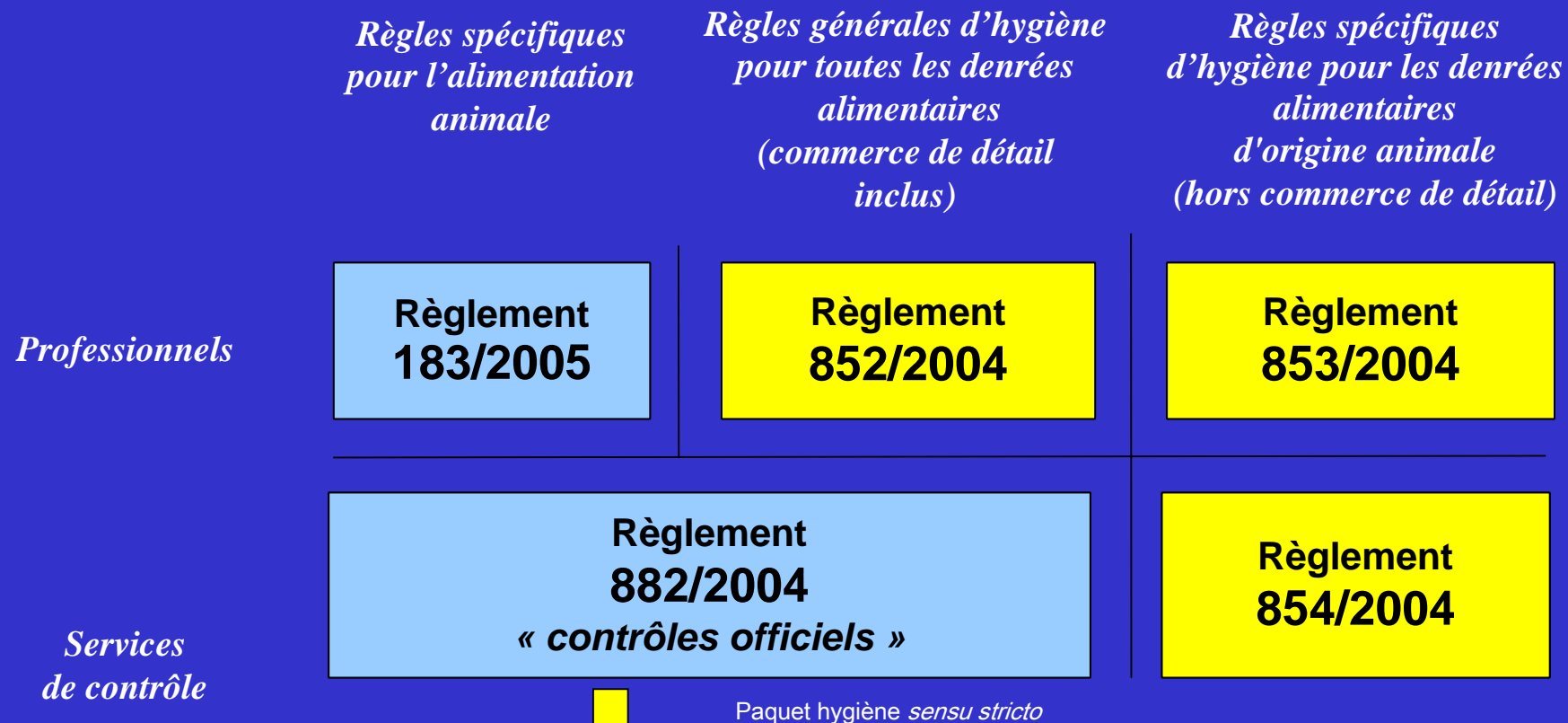
- 1 “gros” règlement d'application du règlement 853/2004 avec une vingtaine d'annexes

Ex : information sur la chaîne alimentaire, décontamination des viandes fraîches, découpe à chaud...

- 1 document interprétatif du règlement 853/2004

Annexe 1 : architecture des textes communautaires

Food Law (règlement 178/2002)



NB Le paquet hygiène comprend également deux directives :

Directive 2002/99 : police sanitaire

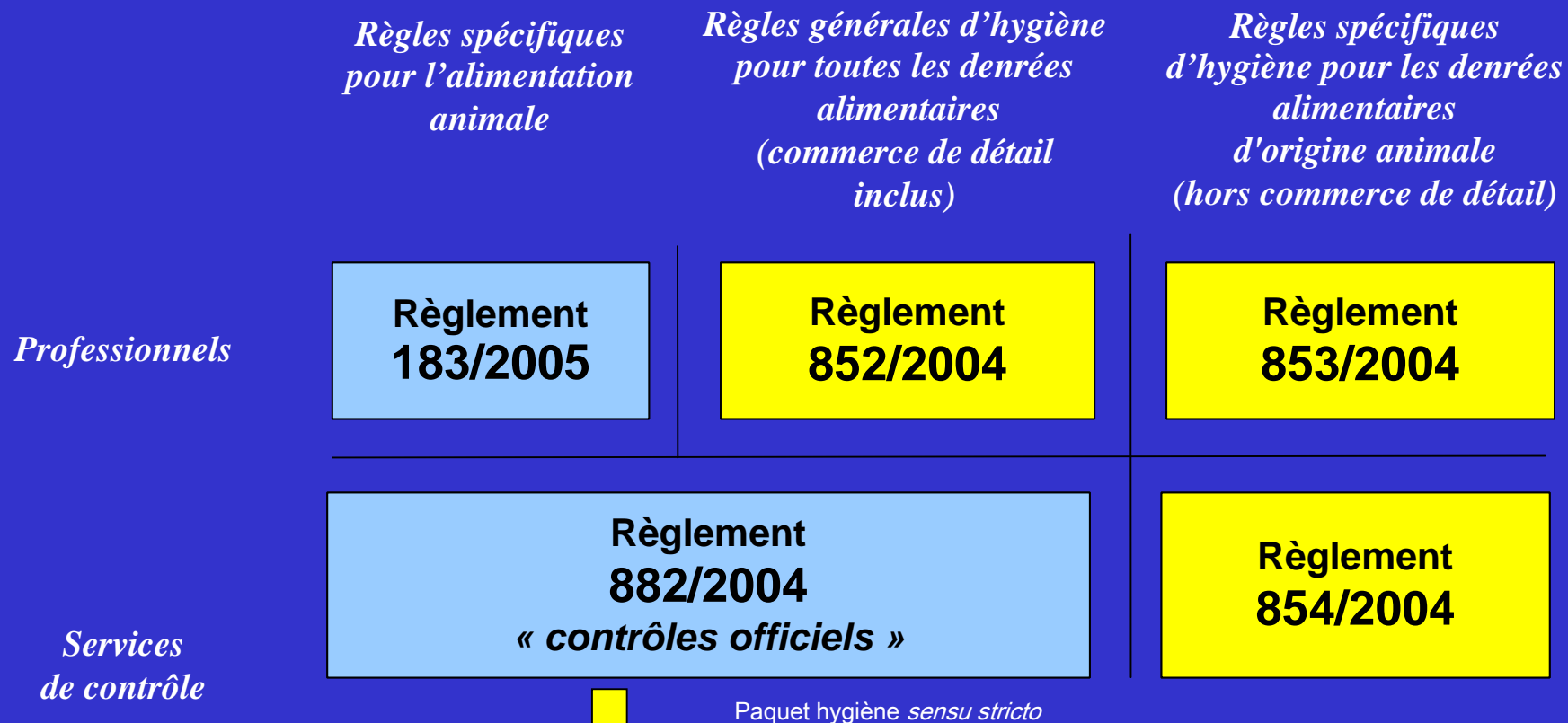
Directive 2004/41 : directive d'abrogation

Règlement 882/2004 relatif aux contrôles officiels des aliments pour animaux et des denrées alimentaires : points forts

- reprend les principes des directives 89/397 et 93/99
- les inspecteurs pour réaliser leurs inspections doivent s'appuyer sur les **procédures et instructions** ;
- la **fréquence des inspections** en fonction du type d'établissement 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
- Possibilité de **délégation** de certaines tâches liées à l'inspection à des organismes tiers
- Volet **redevances**
- Volet **laboratoire**

Annexe 1 : architecture des textes communautaires

Food Law (règlement 178/2002)



NB Le paquet hygiène comprend également deux directives :

Directive 2002/99 : police sanitaire

Directive 2004/41 : directive d'abrogation

Règlement 854/2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale

- Les articles
 - la délivrance d'**agrément (conditionnel, définitif)**
 - le principe de **l'utilisation du personnel** d'abattoir pour certaines tâches dans les abattoirs de volailles et lapins
 - la notion de **programme pilote** dans le cadre de mesures nationales (viandes)
- les annexes
 - contrôles spécifiques en abattoir, en atelier de découpe, pour coquillages, produits de la pêche, pour lait cru et produits laitiers

Règlement 854/2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale : Contrôles officiels

- Audit des bonnes pratiques d'hygiène
 - Contrôle des informations relatives à la chaîne alimentaire
 - Conception et entretien des locaux et équipements
 - Hygiène pré-opérationnelle, opérationnelle, post-opérationnelle
 - Formation en matière d'hygiène et des procédures de travail
 - Lutte contre les nuisibles
 - Qualité de l'eau
 - Contrôle de la température
 - Contrôle des denrées alimentaires entrantes et sortantes, et documents d'accompagnement
- Audit des procédures HACCP

Conséquences de l'entrée en application du "paquet hygiène" au 1er janvier 2006

1. Les textes de référence changent :

Pour l'autorité compétente : nécessité de révision du droit interne

Pour les professionnels : changement de repères

- Aujourd'hui, un restaurateur doit s'assurer qu'il est conforme à l'arrêté du 9 mai 1995.
- Demain, il devra s'assurer qu'il est conforme au règlement 852/2004 et à l'arrêté du ... qui reprendra les dispositions non abrogées de l'arrêté du 9 mai 1995

Conséquences de l'entrée en application du "paquet hygiène" au 1er janvier 2006

2. **Intégration de la production primaire** dans le dispositif de sécurité sanitaire
3. Aboutissement de la nouvelle approche : **logique de la démonstration** de l'efficacité des BPH et des procédures HACCP mis en place. Un outil privilégié : le Guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP.