



Liberté • Égalité • Fraternité

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PRÉFECTURE DES PYRÉNÉES-ATLANTIQUES

MISSION INTER- DIRECTIONNELLE DE SECURITE ALIMENTAIRE

DIRECTION DEPARTEMENTALE DE LA CONCURRENCE
DE LA CONSOMMATION
ET DE LA REPRESSION DES FRAUDES

DIRECTION DEPARTEMENTALE
DES SERVICES VÉTÉRINAIRES

DIRECTION DEPARTEMENTALE
DES AFFAIRES SANITAIRES
ET SOCIALES

Le « Paquet hygiène » : Un nouveau dispositif réglementaire européen plus cohérent pour assurer un haut niveau de sécurité, qui sépare dans des textes spécifiques les obligations des professionnels et des services de contrôle.

Cette nouvelle réglementation européenne, qui est appelée communément "paquet hygiène", est composée de cinq règlements adoptés par l'Union Européenne en avril 2004 à la suite du règlement CE 178/2002 sur les principes de la législation alimentaire. Elle vise à refondre, à harmoniser et à simplifier les dispositions très détaillées en matière d'hygiène des aliments. (auparavant 18 directives et de nombreux arrêtés au plan national).

L'objectif général a été de mettre en place une politique unique en matière d'hygiène, applicable à toutes les denrées alimentaires, à toutes les étapes et à tous les exploitants du secteur alimentaire, et à créer des instruments efficaces pour gérer la sécurité des aliments sur l'ensemble de la chaîne alimentaire. En plus des prescriptions du Règlement 178/2002 sur les principes généraux de la législation alimentaire, en particulier la traçabilité, deux autres Règlements définissent les obligations des professionnels : le Règlement 852/2004, « règlement hygiène », Règlement 853/2004 « règlement DAOA ».

Cette nouvelle réglementation couvre l'ensemble de la filière agroalimentaire depuis la production primaire (par exemple l'élevage d'animaux destinés à la boucherie, la production de lait ou d'œufs...), animale et végétale, jusqu'au consommateur en passant par l'industrie alimentaire (y compris les aliments pour animaux), l'artisanat des métiers de bouche, le transport, la distribution et la restauration, y compris collective. Elle responsabilise l'ensemble des opérateurs, y compris les producteurs primaires, en affirmant leur responsabilité première en matière de sécurité des aliments.

Cette réglementation obéit, comme la réglementation nationale antérieure, aux deux grands principes de l'hygiène des aliments (à savoir « les mesures et conditions nécessaires pour se prémunir contre les dangers et garantir le caractère propre à la consommation humaine d'une denrée alimentaire ») :

- Limiter les contaminations des aliments par les microbes, les produits chimiques et les corps étrangers (cheveux, poils, bijoux, morceaux de verre, particules métalliques, etc.) ;
- Limiter le développement microbien ou l'altération des denrées. à des niveaux pouvant présenter un risque pour le consommateur (notamment par le respect de la chaîne du froid et une utilisation adéquate des traitements thermiques)

Cette nouvelle législation relative à l'hygiène, s'articule, pour la très grande majorité des entreprises agroalimentaires, notamment celles de la distribution et les petites entreprises, autour des deux règlements suivants :

- le RÈGLEMENT (CE) N° 852/2004 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
- le RÈGLEMENT (CE) N°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 (DAOA).

Ces textes sont applicables depuis le 1er janvier 2006.

☞ **Les dispositions du règlement CE 852/2004, dit "règlement hygiène",** remplace et abroge la directive 93/43/CEE. Il englobe toutes les denrées alimentaires, d'origine animale (DAOA) et d'origine végétale notamment, et s'applique dorénavant à la totalité de la chaîne alimentaire, y compris la production primaire. C'est l'opérateur qui, à chaque étape, est responsable de l'hygiène de la denrée alimentaire qu'il produit, élabore et distribue.

Pour la production primaire, c'est à dire « la production, l'élevage ou la culture de produits primaires, y compris la récolte, la traite et toutes les étapes la production animale avant l'abattage », le règlement établit pour cette étape des dispositions d'hygiène particulières et exclusives, qui sont précisées à l'annexe I.

Les principaux éléments à retenir du règlement « Hygiène » (852/2004) sont les suivants :

1- Les principes généraux d'hygiène (qui obéissent aux 2 grands principes rappelés ci-dessus) sont applicables dans toutes les branches du secteur alimentaire (sauf la production primaire). Ils reprennent un certain nombre d'obligations de moyens, qui sont pour la plupart déjà présentes dans la réglementation actuelle, et sont détaillés dans l'annexe II qui couvre :

- les locaux, y compris les sites extérieurs;
- les conditions de transport; et de stockage
- les équipements;
- les déchets alimentaires;
- l'alimentation en eau;
- l'hygiène personnelle des personnes en contact avec les denrées alimentaires;
- les denrées alimentaires elles-mêmes;
- le conditionnement et l'emballage;
- le traitement thermique, qui permet de transformer certaines denrées alimentaires.

Certaines de ces obligations seront adaptables, notamment pour les petites entreprises, les méthodes traditionnelles de production de denrées alimentaires et les entreprises implantées dans des régions isolées, suite à la mise en place de dispositions nationales, validées à l'échelon communautaire.

2- Les exploitants du secteur alimentaire et leurs employés doivent être (initialement et régulièrement), formés à l'hygiène et aux principes de la démarche « HACCP ».

3- Les principes de la démarche « HACCP » (analyse des risques, points critiques pour leur maîtrise) sont également applicables par toutes les branches du secteur alimentaire. Ces principes prescrivent des exigences à respecter à toutes les étapes afin de permettre, grâce à une analyse des dangers, l'identification des points critiques dont la maîtrise est indispensable pour garantir la sûreté alimentaire. Pour la production primaire, les principes HACCP ne sont pas obligatoires ; ils sont cependant recommandés et seront mis en place dans l'avenir. Une adaptation de la mise en œuvre effective de ces principes est prévue pour les petites structures, qui pourront s'appuyer à cet effet sur les documents élaborés par les responsables de chaque filière et validés par l'administration (lorsqu'ils existent, il pourra s'agir des guides de bonnes pratiques actuels complétés).

4- Tous les exploitants du secteur alimentaire doivent être enregistrés auprès des autorités compétentes et celles-ci doivent être tenues informées des changements de situation.

5- Les Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène et d'application des principes HACCP, rédigés par les professionnels concernés des différentes filières, sont recommandés pour tout type de production ; ce sont des outils pour aider les entreprises à remplir les obligations du règlement "hygiène". Les Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène élaborés conformément à la directive 93/43/CEE restent applicables après l'entrée en vigueur du règlement, s'ils sont compatibles avec ses objectifs.

☞ **En complément des dispositions générales du règlement 852/2004, des règles particulières sont définies par le « règlement DAOA » (853/2004)** pour la viande et les produits à base de viande, les mollusques bivalves, les produits de la pêche, le lait et les produits laitiers, les oeufs et les ovo-produits, les cuisses de grenouilles et les escargots, ..., dans le cadre de la production et de la transformation et pour la remise à des tiers (c'est à dire hors remise directe aux consommateurs).

Les entreprises de ces secteurs doivent être agréées par l'autorité compétente (DDSV) et ne peuvent opérer sans un tel agrément.

Le dispositif de la « dispense d'agrément », qui auparavant n'existait qu'en France, est reconnu par le « règlement DAOA » 853/2004. Le terme "dispense" n'est pas repris directement par le règlement, mais un dispositif équivalent est reconnu pour la fourniture de denrées d'origine animale à d'autres établissements de vente au détail dans le cadre d'une activité marginale, localisée et restreinte.

La mise en place de ces deux règlements de l'Union européenne nécessite en France une adaptation des textes législatifs (Code de la consommation et Code rural) et une révision de l'ensemble des arrêtés en matière d'hygiène, en particulier ceux adoptés à la suite de la transposition de la directive 93/43/CEE (arrêté « remise directe » du 9 mai 1995, arrêté « transformation » du 28 mai 1997, arrêté « restauration collective » du 29 septembre 1997, arrêté « transport » du 20 juillet 1998). Ainsi, la très grande majorité de leurs dispositions est destinée à disparaître, car elles sont désormais incluses dans le « règlement hygiène » (852/2004) ; seraient maintenues dans des arrêtés interministériels certaines dispositions comme les températures de conservation et des prescriptions de moyens ou d'éventuelles adaptations nationales concernant notamment la congélation et la décongélation, le transport, l'entreposage, le commerce de détail et la restauration collective.

Avec les règlements du « paquet hygiène », se trouve consacrée la logique de la « nouvelle approche » apparue dans le domaine alimentaire en 1993 : la réglementation fixe une obligation de résultat (la sécurité et la salubrité des aliments est de la responsabilité du « producteur ») et des objectifs à atteindre ainsi que la mise en place de procédures de maîtrise fondées sur les principes « HACCP » ; il appartient aux professionnels de définir les moyens pour atteindre ces résultats et objectifs, les guides de bonnes pratiques d'hygiène constituant une aide dans ce contexte. Les obligations de ces règlements, qui complètent celles du règlement CE 178/2002, dit « Food law » (traçabilité, retrait du marché ou rappel des aliments présentant un risque pour la santé et information des autorités), renforcent le niveau de sécurité des aliments dans l'Union européenne.