

QUESTIONS/REPONSES sur le « Paquet hygiène »

Contribuez à l'enrichissement de ce QUESTIONS/REPONSES en envoyant votre question à la [Direction Générale de l'Alimentation](#).

N'hésitez pas à contacter également :

- le responsable hygiène alimentaire de [votre Direction Départementale des Services Vétérinaires](#)
- ou votre [Service Régional de la Protection des Végétaux](#).

Mise à jour avril 2006

PLAN

COMMUNICATION GENERALE

DISPOSITIONS GENERALES

- Champ d'application
- Définition
- Conséquences sur la réglementation nationale
- Responsabilité
- Notion de flexibilité

UNE APPROCHE DE LA FOURCHE A LA FOURCHETTE

- Production primaire végétale
- Alimentation animale
- Echanges intra-communautaires - Import/Export
- Transformation
- Transport
- Commerce de détail
- Restauration collective et commerciale

LES THEMATIQUES DU « PAQUET HYGIENE »

- Enregistrement et agrément
- Marquage (marque de salubrité, marque d'identification, étiquette sanitaire, document d'accompagnement)
- Guide Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Plan de maîtrise sanitaire
 - Bonnes pratiques d'Hygiène
 - Analyse des dangers et HACCP
 - Traçabilité
 - Information sur la chaîne alimentaire
- Chaîne du froid
- Critères microbiologiques
- Inspection
 - Traçabilité
 - En production primaire végétale
 - En alimentation animale
 - En abattoirs, tueries....

COMMUNICATION GENERALE

Q : Des formations/conférences animées par des représentants de la DGAL sont elles prévues voire planifiées ?

R : Au niveau national, la DGAL a organisé un colloque à l'attention des fédérations de professionnels le 7 novembre dernier pour présenter les nouvelles dispositions réglementaires. Elle peut être amenée – sur demande – à participer à des réunions d'information organisées par les fédérations de professionnels. Au niveau local, ce sont les services déconcentrés, représentés par les DDSV et les DRAF/SRPV, qui prennent le relais.

Q : Disposez-vous d'une consolidation vulgarisée de la réglementation destinée aux agriculteurs dans le but de la rendre accessible et applicable? Ceci nous serait d'une grande aide pour commencer à la diffuser parmi nos producteurs de lait.

R : Vous pouvez consulter le site internet dédié au paquet hygiène qui présente notamment des fiches thématiques permettant une lecture guidée de cette nouvelle réglementation. Vous pourrez télécharger également la brochure générale qui présente la philosophie du « Paquet hygiène ».

DISPOSITIONS GENERALES

Champ d'application

Q : Quels sont les produits concernés par les règles d'hygiène ?

R : Des règles générales d'hygiène sont fixées pour la production de l'ensemble des denrées alimentaires (cf Règlement (CE) n°852/2004) tandis que des règles particulières sont définies 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 ovoproduits, les cuisses de grenouilles et les escargots, les graisses animales et les cretons, la gélatine et le collagène (cf Règlement (CE) n°853/2004).

Q : Existe-t-il des dérogations à ces règles d'hygiène ?

R : Le règlement ne s'applique ni à la production primaire destinée à une utilisation privée, ni à la fourniture directe de petites quantités de produits primaires au consommateur final ou à des points de vente au détail locaux. Ainsi, des pommes ou des oeufs vendus directement à la ferme ou dans le commerce de détail local ne sont pas soumis aux dispositions du règlement.

Q : Les obligations sont-elles les mêmes dans tous les pays de l'Union européenne ?

R : Le règlement (CE) n°178/2002 étant, comme son nom l'indique un règlement, il est directement applicable dans l'ensemble des Etats membres et ne nécessite pas, contrairement à une directive, de transposition. Ainsi depuis le 1er janvier 2005, l'ensemble des opérateurs des différents Etats membres est soumis à la même obligation de traçabilité fixée par l'article 18. Certains pays, comme par exemple la Belgique ont choisi d'aller au-delà de cette obligation de traçabilité fixée par le règlement (CE) n°178/2002. Néanmoins ces obligations complémentaires ne s'appliquent qu'à leurs propres exploitants. La France elle n'a pas choisi d'aller au-delà des obligations fixées par le règlement.

De plus, afin d'assurer une compréhension et une application harmonieuse du règlement dans tous les pays de l'UE, la commission a mis en place un groupe de travail rassemblant des experts de ces Etats membres, où les pays peuvent échanger sur leurs pratiques et leurs difficultés de mise en oeuvre de ce règlement.

Q : Les huiles essentielles sont-elles réglementées par le règlement 183/2005 ?

R : Oui si elles rentrent dans l'alimentation des animaux, elles sont considérées comme additifs de la catégorie « substances aromatiques ». De fait, l'entreprise qui les produit doit être enregistrée et respecter le règlement (CE) n°183/2005.

Q : Concernant la réglementation du « Paquet hygiène », nous sommes fournisseurs de bactéries probiotiques et de levure. Je souhaiterai savoir si les microorganismes rentrent dans le cadre du règlement (CE) n°853/2004 (origine animale). Nos produits sont cultivés sur des milieux de culture contenant des ingrédients laitiers et/ou de la lécithine de soja.

R : Les bactéries probiotiques et les levures rentrent dans la définition de « denrée alimentaire » comme défini dans l'article 2 du règlement (CE) n°178/2002. Par conséquent, votre établissement doit

se conformer au règlement (CE) n°178/2004, (CE) n° 852/2004 voire au règlement (CE) n° 853/2004 si les produits que vous fournissez à l'alimentation humaine contiennent des ingrédients laitiers. Un agrément peut être requis dans ce cas. Pour plus d'information, veuillez contacter votre Direction départementale des services vétérinaires.

Par ailleurs, les établissements fournisseurs de microorganismes utilisés en tant qu'additifs en alimentation animale relèvent du règlement (CE) n°183/2005 et doivent être conformes à ses dispositions.

Q : Le règlement (CE) n°852/2004 ne s'applique pas à la production primaire destinée à une utilisation privée, ni à la fourniture directe de petites quantités de produit primaire au consommateur final ou à des points de vente de détail local.

Peut-on dire que la vente à la ferme et la vente sur les marchés ne rentrent pas dans les champs de ce règlement? Quelle est la définition du commerce de détail local?

R : La vente à la ferme ou sur les marchés rentrent dans le champ du règlement (CE) n°852/2004 voire 853/2004 pour les denrées animales ou d'origine animale, sauf dans le cas l'approvisionnement direct par le producteur en petites quantités de produits primaires du consommateur final ou du commerce de détail local fournissant directement le consommateur final.

L'arrêté relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées en contenant, dont la parution est prévue au cours du 1^{er} semestre 2006, définit les termes de « petites quantités » par type de denrées (exemples : produits de la pêche, gibier,) et de « commerce de détail local » (commerce de détail distant de l'établissement d'une distance maximale de 80 km).

On entend par « commerce de détail » (cf article 2 du règlement (CE) n°178/2002) : la manipulation et/ou la transformation de denrées alimentaires ainsi que leur entreposage dans les points de vente ou de livraison au consommateur final, y compris les terminaux de distribution, les traiteurs, les restaurants d'entreprise, la restauration collective, les restaurants et autres prestataires de services de restauration similaires, les commerces, les plateformes de distribution vers les grandes surfaces et les grossistes.

Q : Pourriez-vous m'indiquer si les activités de production et de distribution d'eau potable sont concernées ou non par les règlements « Paquet hygiène » ?

R : Les activités de production et de distribution d'eau potable relèvent du code de la santé publique.

L'eau n'est concernée par les règlements Paquet hygiène que lorsqu'elle est utilisée comme denrée. En effet, l'article 2 du règlement (CE) n°178/2002 inclut l'eau dans la définition des denrées alimentaires dès lors qu'elle est « intégrée intentionnellement dans les denrées alimentaires au cours de leur fabrication, de leur préparation ou de leur traitement. Il inclut l'eau au point de conformité défini à l'article 6 d la directive 98/83/CE, sans préjudice des exigences des directives 80/778/CEE et 98/83/CE. ». Les exploitants du secteur alimentaire ne doivent utiliser que de l'eau potable ou de l'eau propre si le règlement (CE) n°852/2004 ou 853/2004 l'autorise. L'article 2 du règlement (CE) n°852/2004 définit l'eau propre comme une « eau artificielle ou purifiée ne contenant pas de microorganismes, de substances nocives en quantités susceptibles d'avoir une incidence directe ou indirecte sur la qualité sanitaire des denrées alimentaires ».

A noter que dans le cas de l'alimentation animale, l'eau n'est pas considérée comme un aliment. L'annexe II du règlement (CE) n°183/2005, relatif à l'hygiène des aliments pour animaux, stipule que l'eau utilisée pour l'abreuvement, l'aquaculture ou pour la fabrication des aliments pour animaux doit être d'un « niveau de qualité adéquat » pour les animaux.

Définition

Q : Sur le site internet du ministère de l'Agriculture et de la Pêche, il est dit que le règlement n'est pas applicable aux exploitants qui procède à la fourniture directe de petites quantités de produits primaires au consommateur final ou à des points locaux de vente au détail. Que signifie l'expression "petites quantités" ?

R : La définition de l'expression "petite quantité" doit se faire dans le droit national par chaque Etat membre. Les organisations professionnelles ont été consultées lors de l'élaboration de l'arrêté

ministériel qui devrait sortir courant 2006. Il définira notamment les termes de "petite quantité » et de "local".

Q : Préciser ce que recouvre la notion de produits transformés ?

R : Comme mentionné dans l'article 2, point 1. n) du règlement (CE) n°852/2004, il s'agit de « toute modification importante du produit initial, y compris par chauffage, fumaison, salaison, maturation, dessiccation, marinage, extraction, extrusion, ou une combinaison de ces procédés ».

Conséquences sur la réglementation nationale

Q : Les règlements (CE) n°852/2004 et 853/2004 sont directement applicables ; ils formulent des exigences de résultats pour l'ensemble des filières. De ce fait, les divers règlements français qui portent sur la sécurité et l'hygiène de l'alimentation, qui ont été établis spécifiquement pour divers types d'entreprises ou de produits, me semblent devoir être abrogés sans tarder. Qu'en sera-t-il ?

R : Pour les autorités compétentes, l'entrée en application du Paquet hygiène au 1er janvier 2006 (sauf pour le règlement (CE) n° 178/2002 applicable depuis le 1er janvier 2005) implique un travail d'adaptation du droit interne nationale à la fois au niveau législatif mais également au niveau réglementaire. Cette opération de "toiletage" est mise en oeuvre actuellement par les trois administrations compétentes (DGAL, DGCCRF et DGS). En effet, les nouveaux règlements abrogent 17 directives sectorielles et une directive horizontale (93/43/CEE) sur la base desquelles l'ensemble de nos textes nationaux ont été adoptés. Ce travail s'effectue avec le souci de la cohérence d'une part et de la simplification administrative d'autre part. Même si l'essentiel de la réglementation actuelle française sera abrogé, des dispositions complémentaires aux règlements seront conservées ou adoptées lorsque les règlements les ont prévues.

Par ailleurs, la mise en œuvre pratique de certains points du « Paquet hygiène » est passée par l'adoption - au travers de la procédure dite de comitologie - de 4 règlements d'application. Ils viennent apporter des précisions sur certains aspects tels que les critères microbiologiques, les mesures transitoires, les mesures d'application pour certaines activités, le contrôle des trichines.

Q : J'aurai besoin de quelques renseignements au sujet du « Paquet hygiène », notamment, quelles sont les 18 directives européennes abrogées et si certains arrêtés ministériels dans le droit national seront abrogés ? Si oui lesquels ?

R : La directive 2004/41/CE listent les directives relatives à l'hygiène des denrées alimentaires qu'abrogent.

Les nouvelles dispositions communautaires sont des règlements, elles sont donc directement applicables aux professionnels sans transposition en droit français. Elles constituent le nouveau référentiel pour les professionnels et les services de contrôle.

Des dispositions nationales restent cependant nécessaires dans certains cas :

- Certaines activités ne sont pas couvertes par le champ des règlements, mais doivent néanmoins être encadrées (exemple : la fourniture en petites quantités de produits primaires au consommateur final ou au commerce de détail local)
- Pour certaines dispositions les règlements prévoient explicitement que les autorités compétentes des Etats membres peuvent ou doivent prendre des dispositions nationales (ex: critères de température au stade de la distribution, critères de la dispense d'agrément)
- Le règlement est silencieux et il apparaît nécessaire d'apporter des précisions au niveau national pour garantir la sécurité sanitaire des aliments (exemple : dispositions relatives aux cysticerques)

A cette fin, la DGAL a passé en revue l'ensemble des textes nationaux (code rural, décrets, arrêtés) en se fixant comme principes, conformément aux instructions du Ministre de l'agriculture et de la pêche et aux recommandations du Service des affaires juridiques du ministère, de :

- ne pas recopier les règlements ;
- supprimer les dispositions redondantes ou contradictoires avec les règlements ;
- ne conserver ou ne créer que des dispositions compatibles avec la réglementation communautaire et/ou qui sont jugées nécessaires du point de vue de la protection de la santé publique.

=> Différentes actions sont en cours

1. La révision du code rural partie législative

2. La révision du code rural partie réglementaire

3. La rédaction d'arrêtés complémentaires aux règlements communautaires et l'abrogation des arrêtés existants

Les professionnels n'auront plus toutes les dispositions applicables à leur activité dans un seul arrêté. Désormais, ils doivent s'approprier les règlements communautaires (y compris le règlement (CE) n°178/2002 depuis le 1^{er} janvier 2005), leurs textes d'application, les mesures transitoires et autres documents interprétatifs, ainsi que les textes nationaux.

Pour faciliter cette lecture, il faudra envisager ultérieurement de bâtir des « codes » juridiques par secteur d'activités. Ce travail conséquent pourrait être réalisé par les fédérations professionnelles intéressées avec l'appui de l'administration (annonce faite par le Directeur de cabinet lors de son intervention au colloque sur le « Paquet hygiène » du 7 novembre 2005).

Q : le droit français est encours de révision : quand paraîtront les nouveaux textes ? Des projets de ces textes sont-ils consultables ?

R : Les nouvelles dispositions communautaires étant issues de règlements, elles sont directement applicables aux professionnels sans transposition en droit français. Elles constituent le nouveau référentiel pour les professionnels et les services de contrôle. En effet, les nouveaux règlements, notamment la directive 2004/41/CEE, abrogent 17 directives sectorielles et une directive horizontale (93/43/CEE) sur la base desquelles l'ensemble de nos textes nationaux ont été adoptés.

Des dispositions nationales restent cependant nécessaires dans certains cas :

- Certaines activités ne sont pas couvertes par le champ des règlements mais doivent néanmoins être encadrées (exemple : la fourniture en petites quantités de produits primaires au consommateur final ou au commerce de détail local)
- Pour certaines dispositions les règlements prévoient explicitement que les autorités compétentes des Etats membres peuvent ou doivent prendre des dispositions nationales (exemples : critères de température au stade de la distribution, critères de la dispense d'agrément)
- Le règlement est silencieux et il apparaît nécessaire d'apporter des précisions au niveau national pour garantir la sécurité sanitaire des aliments (exemple: dispositions relatives aux cysticerques)

Ce travail s'effectue avec le souci de la cohérence d'une part et de la simplification administrative d'autre part. Les principes suivants sont retenus conformément aux instructions du ministre de l'agriculture et de la pêche et aux recommandations du service des affaires juridiques du ministère :

- ne pas recopier les règlements ;
- supprimer les dispositions redondantes ou contradictoires avec les règlements ;
- ne conserver ou ne créer que des dispositions compatibles avec la réglementation communautaire et/ou qui sont jugées nécessaires du point de vue de la protection de la santé publique.

Pour les autorités compétentes, l'entrée en application du Paquet hygiène implique un travail d'adaptation du droit interne nationale à la fois au niveau législatif mais également au niveau réglementaire. Cette opération est mise en oeuvre actuellement par les trois administrations compétentes (DGAL, DGCCRF et DGS). Le nouvel ensemble réglementaire sera constitué d'une dizaine d'arrêtés qui se substitueront à la soixantaine d'arrêtés actuels. La partie réglementaire du Code rural devra également être revue.

Diverses consultations (professionnels, groupement des DDSV, AFSSA) sont en cours ou à venir. La parution de ces textes est attendue courant 2006.

Q : D'après l'article 18 du règlement (CE) n°852/2004, celui-ci « s'applique dix-huit mois après la date d'entrée en vigueur des actes suivants :

a) le règlement (CE) n°853/2004..."

D'un point de vue pratique, quelle est la différence entre "applicable" et "entré en vigueur" ?

R : L'article 18 du règlement (CE) n° 852/2004 indique qu'il « entre en vigueur vingt jours » après la date de publication au JOUE soit le 20.05.2004 et qu'il « s'applique 18 mois après la date de l'entrée en vigueur des actes suivants :

a) le règlement (CE) n° 852/2004... »

L'article 15 du règlement (CE) n° 853/2004 apporte les mêmes précisions, il est entré en vigueur également le 20.05.2004.

Les deux règlements par des références croisées entrent en application 18 mois après l'entrée en vigueur de l'autre ce qui aurait donné décembre 2005. Toutefois pour chacun des 2 articles sus-visés, il est mentionné que « le présent règlement ne s'applique pas avant le 1^{er} janvier 2006 ».

Pour résumé, les 2 règlements sont entrés en vigueur le 20.05.2004 et en en application le 01.01.2006. Les dispositions de ces règlement sont donc applicables aux opérateurs depuis le 01.01.2006.

A titre d'information, « l'entrée en vigueur » d'un règlement européen permet d'adopter des textes européens d'application de ce règlement et ce, même s'il n'est pas encore entré en application. C'est seulement à la date d'entrée en application que ses dispositions sont applicables.

Responsabilité

Q : À qui incombe principalement la responsabilité en matière d'hygiène et comment est-elle vérifiée ?

R : Le respect des règles d'hygiène incombe à l'exploitant du secteur alimentaire tandis que l'autorité compétente (pouvoirs publics) contrôle la situation lors d'inspections régulières. Tous les exploitants du secteur alimentaire doivent être enregistrés. Certains établissements doivent être agréés avant d'entrer en activité. Les exigences en matière de construction et d'aménagement des abattoirs et des ateliers de découpe sont moins détaillées que dans la législation antérieure mais elles entraînent une responsabilité accrue de l'exploitant qui doit assurer par exemple le bien-être des animaux vivants, des techniques d'abattage sans cruauté, des conditions de travail hygiéniques, la prévention de la contamination croisée et la sécurité du produit final. L'autorité compétente de chaque État membre de l'UE doit contrôler que les règles sont correctement appliquées, notamment en vérifiant que la production s'effectue conformément aux règles d'hygiène et que le produit final n'est pas contaminé, qu'il est stocké dans des conditions appropriées et qu'il ne présente aucun danger pour la consommation humaine.

Notion de flexibilité

Q : Existe-t-il une certaine flexibilité pour les petites entreprises ou les produits traditionnels ?

R : Les règles sont adaptables, notamment pour les petites entreprises, les méthodes traditionnelles de production de denrées alimentaires et les entreprises implantées dans des régions isolées. La flexibilité concerne notamment la présence du vétérinaire lors de l'inspection post mortem ainsi que le contenu et la fourniture des informations sur la chaîne alimentaire. Cette flexibilité était absente de la législation antérieure.

UNE APPROCHE DE LA FOURCHE A LA FOURCHETTE

Production primaire végétale

Q : Quel est le champ d'application des nouvelles règles relatives aux productions végétales primaires ?

R : Ces règles comprennent : la production ou la culture de productions primaires, y compris la récolte. Elles couvrent également la cueillette de produits sauvages (ex : champignons, myrtilles...). Elles s'appliquent aussi aux activités connexes qui regroupent le transport, l'entreposage et la manipulation de ces produits primaires dont la nature n'a pas été sensiblement modifiée.

Q : Les produits végétaux destinés à la consommation en frais sont souvent lavés avant la mise sur le marché. Quelles sont les exigences spécifiques concernant la qualité des eaux utilisées ?

R : Il faut utiliser de l'eau potable ou de l'eau propre là où cela est nécessaire, de façon à éviter toute contamination.

Q : Comment doit-on considérer un producteur de légumes frais conditionnant lui même sa production sur son exploitation (lavage, tri, emballage)? Relève-t-il seulement de l'annexe 1 du règlement (CE) n°852/2004 ou doit il appliquer l'annexe 2 pour son local de conditionnement?

R : L'annexe I du règlement (CE) n°852/2004 s'applique uniquement à la production primaire et à ses activités connexes (transport, entreposage, manipulation de produits primaires dont la nature n'est pas sensiblement modifiée ce qui est le cas de légumes lavés, triés et emballés).

L'annexe II du règlement (CE) n°852/2004 ne s'applique donc pas dans ce cas.

Q : Disposez-vous d'une consolidation vulgarisée de la réglementation destinée aux agriculteurs dans le but de la rendre accessible et applicable?

R : Les guides de bonnes pratiques rédigés par les professionnels et validés par l'administration pour chaque secteur d'activité auront ce but pédagogique. Il importe donc aux organisations professionnelles d'assister les agriculteurs dans l'attente de la parution d'un tel guide. Par ailleurs le ministère de l'Agriculture et de la Pêche a mis en place un site internet avec des fiches de synthèse à disposition du public.

Q : L'entrée en application du "Paquet hygiène" va entraîner l'apparition de nouvelles mesures entrant dans la conditionnalité. Quelles seront ces mesures? Quelles sont pénalités pour les agriculteurs si elles ne sont pas respectées?

Quel sera l'impact du paque hygiène sur l'utilisation des produits phytosanitaires? Les listes de produits autorisés vont-elles être modifiées?

R : Le détail des mesures qui entreront en application au titre de la conditionnalité en 2006 font l'objet de "fiches techniques" détaillées mises à la disposition des agriculteurs, sur le site internet du ministère de l'Agriculture et de la Pêche, et disponibles auprès des DDAF et des chambres d'agriculture.

Le « Paquet hygiène » n'entraîne aucune modification en matière d'utilisation des produits phytosanitaires.

Q : Concernant les garanties financières énoncées dans le règlement (CE) n°183/2005 : les collecteurs, stockeurs, commerçants de produits au sol (céréales) sont-ils concernés ?

R : Les garanties financières ne sont exigées que pour les exploitants soumis aux dispositions de l'annexe II. Ainsi, la production primaire d'aliments pour animaux et ses opérations connexes n'en font pas partie.

Ainsi ne sont pas concernés par les garanties financières :

- les opérations de transport visant à acheminer les produits primaires du lieu de production vers un établissement,
- les stockeurs si l'entreposage se trouve sur le lieu de production.

Sont concernés :

- les stockeurs de céréales provenant de plusieurs établissements,
- les commerçants en tant que distributeurs.

Alimentation animale

Q : Les activités telles que la meunerie, la fabrication de tourteaux, de farines animales, l'extrusion et le broyage font-elle partie de la production primaire d'aliments pour animaux définie à l'article 3 point f du règlement (CE) n°183/2005 ?

R : Non, ces activités sont des activités de transformation et ne sont donc pas considérées comme relevant de la simple production primaire soumise à l'annexe I. Elles doivent donc être effectuées en respectant l'annexe II du règlement. Seul le cas particulier de la transformation à la ferme des céréales pour l'alimentation des animaux de cette même exploitation relève de la production primaire (par exemple, production d'ensilage, mélange d'un aliment complémentaire à un aliment blanc).

Q : Je suis fabricant d'aliments pour animaux de compagnie, suis-je concerné par le règlement (CE) n°183/2005 ?

R : Oui, l'article 2 définissant le champ d'application du règlement stipule que celui-ci s'applique "aux activités des exploitants du secteur de l'alimentation animale à tous les stades de leur intervention", ce qui comprend la fabrication d'aliments pour animaux de compagnie.

Q : En ce qui concerne les pratiques d'alimentation des éleveurs, à quelles conditions s'applique l'Annexe II du règlement (CE) n°183/2005 ?

R : L'annexe II s'applique :

- aux éleveurs fabricant sur leur site d'exploitation des aliments pour animaux qu'ils commercialisent ;
- aux éleveurs qui utilisent dans leur fabrication des additifs ou prémélanges d'additifs (à l'exception des additifs liés aux activités d'ensilage) même si leur production n'est destinée qu'à leur usage propre.

Echanges intra-communautaires - Import/Export

Q : Une des activités de notre Société consiste à importer et à revendre des ingrédients à usage alimentaire. Ceux ci sont utilisés par nos clients pour fabriquer des produits alimentaires finis. Ces ingrédients ne sont pas d'origine animale.

=> Sommes-nous formellement obligés d'imposer le « Paquet hygiène » à nos fournisseurs non Européens. En particulier, nos fournisseurs doivent ils suivre les principes HACCP ? Si oui, comment devons nous nous en assurer ?

R : Votre société est responsable du niveau de sécurité des ingrédients qu'elle importe sur le territoire de l'Union européenne.

Selon l'art. 11 du règlement (CE) n° 178/2002 et l'art. 10 du règlement (CE) n° 852/2004, toutes les denrées alimentaires importées doivent respecter des conditions au moins équivalentes à celles produites sur le territoire de la Communauté. Parmi ces conditions figure notamment l'application de procédures fondées sur les principes HACCP.

Néanmoins, considérant qu'il s'agit de denrées d'origine non animale, ces conditions de production ne sont pas garanties par le biais d'une certification sanitaire officielle. Il vous appartient alors de vous assurer par voie contractuelle que ces conditions sont respectées sachant que vous demeurez responsables de la qualité des denrées importées par vos soins.

Votre société est également le premier maillon de la traçabilité sur le territoire de l'Union européenne et doit appliquer les lignes directrices établies dans le cadre du règlement (CE) n° 178/2002 sans préjudice de dispositions spécifiques dans des réglementations sectorielles. Ces lignes directrices sont à lire en liaison avec le guide des alertes DGAL-DGCCRF disponible dans la rubrique "Paquet hygiène" sur le site du ministère de l'agriculture et de la pêche à l'adresse suivante : http://www.agriculture.gouv.fr/spip/IMG/pdf/guid_alertes.pdf

Q : Quel est l'impact des règles d'hygiène sur les importations de denrées alimentaires d'origine animale ?

R : Les produits d'origine animale importés doivent respecter les normes strictes de l'UE en matière de règles d'hygiène, y compris de sécurité des aliments. L'importation de ces produits est dès lors uniquement autorisée à partir de pays et d'établissements qui figurent sur une liste communautaire gérée par la Commission européenne pour le compte des États membres.

Q : Comment les producteurs des pays-tiers de matières premières destinées à l'alimentation des animaux seront-ils enregistrés en attendant l'élaboration des listes prévues par le règlement (CE) n°183/2005 ?

R : Tant que des listes pays et établissements tiers ne sont pas établies, le système actuel d'importation est d'application. Le système est libre pour l'importation de matières premières sans additifs.

Q : J'ai un projet de foie gras sur l'île Maurice. Peut-on envoyer des conserves (foie gras cuisiné - cuisses cuisinées) sur la CEE, en l'occurrence La Réunion, en sachant que l'île Maurice ne fait pas parti des pays tiers agréés CEE ?

Par contre, je crois que ce pays est autorisé à exporter les produits de la mer. Quelles sont les démarches s'il y a impossibilité?

R : Les préparations de foies gras ou de cuisses cuisinées sont des produits à base de viande de volaille. Conformément aux règles communautaires établies par la décision 2005/432/CE, seuls les produits à base de viande destinés à la consommation humaine peuvent être introduits sur le territoire communautaire lorsque de tels produits sont : en provenance de pays tiers autorisés, accompagnés d'un certificat sanitaire conforme au modèle prévu et issus d'un établissement agréé.

Dans le cas présent, l'île Maurice ne répond pas à ces principes (ce qui n'est pas le cas pour les produits de la pêche sur la base de la décision 97/296/CE spécifique pour l'activité de produits de la pêche destinés à la consommation humaine). En conséquence, de telles importations ne sont pas autorisées sur le territoire communautaire (y compris la Réunion). Dès lors, il appartient aux autorités sanitaires de Maurice de se rapprocher des services de la Commission européenne pour constituer un dossier de demande d'inscription pour de telles activités.

Transformation

Q : Ma société produit des boissons pétillantes faiblement alcoolisées ce qui nécessite l'application du paquet hygiène sur la production. Nous distribuons aussi de nombreux produits divers (confitures, gâteaux, alcool...), doit on s'assurer que chaque fournisseur respecte le paquet hygiène ?

A quand la parution des critères microbiologiques en français ?

Y a-t-il un minimum d'analyses physico-chimiques/microbiologiques à réaliser ?

R : Tout exploitant du secteur de l'alimentation humaine et animale doit respecter les dispositions du paquet hygiène : c'est un prérequis.

Compte tenu de l'article 17 du règlement (CE) n°178/2002 et du point 1 du chapitre 9 de l'annexe II du règlement (CE) n°852/2004, les exploitants doivent veiller notamment à la conformité à réception des matières premières.

Toutefois, charge à l'exploitant de rajouter des dispositions spécifiques à ses activités dans les cahiers des charges qui le lient à ses fournisseurs. Il vous appartient alors de vous assurer par voie contractuelle (exemple grâce à un audit) que ces conditions sont respectées sachant que vous demeurez responsables de la qualité des denrées que vous mettez sur le marché.

Les critères microbiologiques en français sont parues sous le règlement (CE) n°2073/2005.

Pour plus d'information, veuillez contacter la DGCCRF (ou votre DDCRF localement) car vos activités relèvent des compétences du Ministère de l'économie, des finances et de l'industrie.

Transport

Q : Dans le secteur du transport routier , il est vraisemblablement prévu une harmonisation des dispositions de l'arrêté du 20 juillet 1998 avec les règlements (CE) n° 852/2004 et 853/2004.

Quand doit-elle intervenir ? Les professionnels seront-ils associés à ce travail via leur organisation professionnelle ?

R : Pour les autorités compétentes, l'entrée en application du "Paquet hygiène" donc de règlements directement applicables implique un travail d'adaptation du droit interne nationale à la fois au niveau législatif mais également au niveau réglementaire. Cette opération est mise en oeuvre actuellement par les trois administrations compétentes (DGAL, DGCCRF et DGS). En effet, les cinq nouveaux règlements abrogent 17 directives sectorielles et une directive horizontale (93/43/CEE) sur la base desquelles l'ensemble de nos textes nationaux ont été adoptés. Ce travail s'effectue avec le souci de la cohérence d'une part et de la simplification administrative d'autre part. A compter du 1er janvier 2006, seront applicables aux professionnels :

- les dispositions du règlement n° (CE) 178/2002 (déjà en application depuis le 1er janvier 2005),
- les dispositions des règlements du "Paquet hygiène",
- le cas échéant, des dispositions nationales quand les règlements le permettent.

L'arrêté ministériel du 20/07/98 doit être toiletté par abrogation de ses prescriptions sanitaires et hygiéniques qui sont présentes dans les règlements (CE) n° 178/2002, 852/2004 et 853/2004. Certaines dispositions complémentaires aux règlements européens seront conservées dans le droit national français comme les critères de températures, les exigences ATP. Les professionnels seront consultés au cours de l'élaboration de ce texte.

Q : Pour quel type de denrées alimentaires nécessitant une température dirigée, y a-t-il une obligation d'enregistreurs de température dans les caisses des véhicules ? Nous avons connaissance de cette obligation pour les denrées surgelées. Pouvez-vous nous indiquer si nécessaire les références pour les autres produits ?

R : Les enregistreurs de température sont requis uniquement pour les produits relevant du règlement (CE) n°37/2005 relatif au contrôle des températures dans les moyens de transport et les locaux d'entreposage et de stockage des aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine, c'est à dire aux aliments surgelés.

Commerce de détail

Q : Je suis fabricant de produits de charcuterie agréé CEE mais de faible capacité. Dois-je modifier mes locaux pour être conforme à la nouvelle réglementation ?

R : Votre établissement dispose actuellement d'un agrément CEE et déroge à l'agrément CEE en ce qui concerne les exigences relatives aux locaux. Si vos locaux sont conformes aux exigences actuelles, votre établissement est conforme aux nouvelles réglementations car elles n'ajoutent pas de conditions supplémentaires pour les locaux. Il ne vous est donc pas nécessaire d'engager des travaux de modification de votre établissement.

Restauration collective et commerciale

Q : Les règlements 852 et 853/2004 sont d'application au 1er janvier 2006.

Qu'en adviendra-t-il à cette date des textes de référence nationaux comme l'arrêté du 9 mai 95 relatif à la remise directe au consommateur ou l'arrêté du 29 septembre 97 relatif à l'hygiène en restauration collective ?

R : En vue de l'entrée en application de la nouvelle réglementation, les arrêtés ministériels et inter-ministériels nationaux - pris en application des directives abrogées par les textes du "Paquet hygiène" - sont en cours d'analyse. Leur abrogation est prévue et de nouveaux textes seront adoptés, ils viendront compléter les règlements du "Paquet hygiène" si nécessaires et lorsque ceux-ci prévoient l'adoption de dispositions nationales.

Cette démarche constitue un important travail de "toilettage" du droit interne que la Direction Générale de l'Alimentation, associée à la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes et à la Direction Générale de la Santé, sont en train de mener. Les professionnels seront associés à cette réflexion.

S'agissant plus particulièrement de ces 2 arrêtés, il est probable que les critères de température soient maintenus.

Q : Pour un établissement de restauration collective ayant mis en place l'HACCP (procédures formalisées et respectées, auto-contrôles renseignés) :

- qui respecte les points de la réglementation relatifs au prélèvement des plats témoins,

- qui conserve les étiquettes des matières premières utilisées

=> Que va changer ce « paquet hygiène » ? La restauration collective ou commerciale est-elle concernée par ces changements ?

R : Le "Paquet hygiène" est caractérisé par la mise en avant d'un système d'obligation de résultat, l'arrêté du 29.09.1997 étant encore très prescriptif, notamment en terme d'obligation de moyens sur les locaux. Le choix des moyens revient donc au professionnel qui doit apporter la preuve aux services de contrôle que son choix permet d'atteindre les objectifs du "Paquet hygiène".

Les articles 14 à 21 règlement (CE) n°178/2002 sont déjà applicables aux établissements de restauration collective depuis le 1er janvier 2005 et notamment pour ce qui concerne la traçabilité et la gestion des non conformités (retrait et rappel).

Quel que soit le cas de figure (cuisine centrale, satellite ou autonome), le règlement (CE) n° 852/2004 sera d'application directe au 1er janvier 2006, les professionnels de la restauration collective devront donc s'y conformer. Il sera le référentiel réglementaire à la base des contrôles officiels.

Dans le cas d'une cuisine centrale, il faut appliquer en plus le règlement (CE) n°853/2004 avec un agrément qui devient communautaire. Cependant le principe de dispense d'agrément sera conservé même si les conditions sont amenées à être redéfinies (projet en cours).

L'actuel arrêté du 29.09.1997 ainsi que l'arrêté du 09.05.05 seront abrogés au 1er janvier 2006. A cette date, les établissements de restauration collective devront respecter les dispositions du règlement (CE) n° 852/2004 et en complément certaines dispositions nationales lorsque les règlements le prévoient. Les autorités compétentes (DGS, DGCCRF, DGAL) ont la possibilité de conserver certaines dispositions spécifiques de la restauration collective (comme les plats témoins non cités dans les règlements ou encore certains critères de température). Un nouvel arrêté regroupera ces obligations particulières.

Par ailleurs, les outils que les professionnels auront à disposition pour élaborer leur plan de maîtrise sanitaire ne changent pas (les 7 principes de l'HACCP, les bonnes pratiques d'hygiène et les Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène).

Une entreprise conforme aux exigences du 29.09.1997 sera conforme au "Paquet hygiène".

Q : Quelles seront les conséquences de la nouvelle réglementation européenne (communément appelée « Paquet hygiène ») sur la restauration collective et la restauration commerciale (remise directe) ?

R : Le "Paquet hygiène" est caractérisé par la mise en avant d'un système d'obligation de résultat. Le choix des moyens revient donc au professionnel qui doit apporter la preuve aux services de contrôle que son choix permet d'atteindre les objectifs du "Paquet hygiène".

Les articles 14 à 21 règlement (CE) n°178/2002 sont déjà applicables aux établissements de restauration collective ou commerciale depuis le 1er janvier 2005 et notamment pour ce qui concerne la traçabilité et la gestion des non conformités (retrait et rappel).

Les règlements (CE) n° 852/2004 et 853/2004 (dans le cas des denrées alimentaires d'origine animale transformée ou non) sont d'application directe depuis 1er janvier 2006, les professionnels de la restauration collective ou commerciale doivent donc s'y conformer.

Ces règlements constituent le nouveau référentiel pour les professionnels et les services de contrôle.

A noter que dans le cas d'une cuisine centrale:

- L'agrément devient communautaire. Cependant le principe de dispense d'agrément est conservé même si les conditions sont amenées à être redéfinies (projet en cours).

- L'actuel arrêté du 29.09.1997 ainsi que l'arrêté du 09.05.05 seront abrogés par un arrêté qui confirmera les dispositions complémentaires. Cependant, les autorités compétentes (DGS, DGCCRF, DGAL) ont la possibilité de conserver certaines dispositions spécifiques de la restauration collective (comme les plats témoins, non cités dans les règlements, ou encore certains critères de température). Elles travaillent ensemble actuellement à un projet de texte (un arrêté) qui viendra en complément des règlements et qui précisera ces obligations particulières.

Par ailleurs, les outils que les professionnels auront à disposition pour élaborer leur plan de maîtrise sanitaire ne changent pas (les 7 principes de l'HACCP, les bonnes pratiques d'hygiène et les Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène, Une entreprise conforme aux exigences du 29.09.1997 sera conforme au "Paquet hygiène".

Q : Les arrêtés du 9 mai 1995 et du 29 septembre 1997 concernant respectivement, les aliments remis directement aux consommateurs et la restauration collective, sont-ils abrogés avec l'entrée en application du paquet hygiène. Si oui , à compter de quelle date ?

R : Compte tenu de l'entrée en application de la nouvelle réglementation, les arrêtés ministériels et inter-ministériels nationaux - pris en application des directives abrogées par les textes du "Paquet hygiène" - sont en cours d'analyse. Leur abrogation est prévue et de nouveaux textes seront adoptés, ils viendront compléter les règlements du "Paquet hygiène" si nécessaires et lorsque ceux-ci prévoient l'adoption de dispositions nationales.

=> Cette démarche constitue un important travail de "toiletage" du droit interne que la Direction Générale de l'Alimentation associée à la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation

et de la Répression des Fraudes et à la Direction Générale de la Santé sont en train de mener. Les professionnels sont associés à cette réflexion.

=> S'agissant plus particulièrement de ces 2 arrêtés, il est probable que les critères de température soient maintenus.

Q : Quelles sont les règles d'hygiène applicables aux cantines scolaires qui servent des repas élaborés et livrés par un traiteur ?

Sont elles concernées par les textes du "Paquet hygiène" ?

Où peut-t-on trouver des informations précises sur les règles applicables dans ce type de structure ?

R : Les règles d'hygiène applicables aux cantines scolaires sont définies dans les règlements communément appelés "Paquet hygiène".

Quelque soit le cas de figure (cuisine centrale, satellite ou autonome), le règlement (CE) n° 852/2004 est d'application directe au 1er janvier 2006, les professionnels de la restauration collective doivent donc s'y conformer. Il constitue le nouveau référentiel pour les professionnels et les services de contrôle.

En outre, les cuisines centrales sont soumises à l'obtention d'un agrément communautaire conformément au règlement (CE) n°853/2004. Cependant le principe de la dispense d'agrément est conservé même si les conditions sont amenées à être redéfinies (projet en cours).

Par ailleurs, les articles 14 à 21 du règlement (CE) n°178/2002 sont déjà applicables aux établissements de restauration collective depuis le 1er janvier 2005 et notamment pour ce qui concerne la traçabilité et la gestion des non conformités (retrait et rappel).

A compter du 1er janvier 2006, les établissements de restauration collective devront respecter ces dispositions et en complément certaines dispositions nationales lorsque les règlements le prévoient. En effet, les autorités compétentes (DGS, DGCCRF, DGAL) ont la possibilité de conserver certaines dispositions spécifiques de la restauration collective (comme les plats témoins, non cités dans les règlements, ou encore certains critères de température). Un nouvel arrêté regroupera ces obligations particulières.

L'ensemble de ces règles d'hygiène sera repris dans le guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application de l'HACCP de la restauration collective.

Pour plus d'information, vous pouvez contacter votre Direction départementale des services vétérinaires.

Q : A propos du paquet hygiène, j'aimerais comprendre quels textes s'appliqueront en restauration au 1er janvier 2006 ? Les arrêtés du 09/05/95 et du 29/09/97 seront-ils abrogés ou remplacés ?

Même question pour les commerces de détail comme les boucheries, pâtisseries,... et pour les marchés en plein air.

Q : L'arrêté du 29 septembre 1997 fixe un certains nombres de limites notamment le couple temps température pour le refroidissement rapide, le couple temps température pour soustraire une préparation à consommer froide (article 23), la température de service d'un plat cuisiné, la durée d'une décongélation, les températures de conservation, etc... A la lecture du règlement (CE) n°852/2004 (qui abrogera cet arrêté), tous ces critères disparaissent. Qu'envisage le gouvernement français par rapport à ces critères bien utiles pour les professionnels de la restauration collective ?

Q : Je suis Diététicienne dans une cuisine collective.

Je me pose plusieurs questions :

- L'arrêté de septembre 1997 est-il obsolète ?

- Y a-t-il toujours obligation de refroidir les aliments de 63°C à 10°C en moins de 2h, réchauffer de 10°C à 63°C en moins d'1 heure ? Ces températures limites sont-elles maintenues ?

- Que faut-il mettre en œuvre à partir du 1er janvier 2006 (à part la traçabilité et la méthode HACCP) ?

R : Il faut directement appliquer les règlements (CE) n°852/2004 et 853/2004 (dans le cas des cuisines centrales), le règlement (CE) n°178/2002 (déjà entré en application depuis le 1er janvier 2005) et des dispositions nationales qui seront prises en complément conformément à l'article 17 du règlement (CE) n° 852/2004 qui autorise les états membres à conserver certaines obligations réglementaires pour les textes nationaux issus de la directive 93/43/CE. Ces dispositions nationales sont actuellement étudiées en interministériel. Les ministères s'orientent vers un projet de texte commun au secteur du transport, de l'entreposage, de la remise directe et de la restauration collective et qui comportera des annexes dont une annexe « température » commune à tous ces secteurs et des annexes par activité (dont une annexe relative à la restauration collective). Dans cette annexe « restauration collective » seront notamment conservées les dispositions relatives au couple temps-température (et donc l'obligation de refroidissement rapide tel que décrit dans l'actuel arrêté du 29 septembre 1997 sauf si l'analyse des dangers de l'établissement a montré l'efficacité d'une procédure différente utilisant d'autres critères).

Q : Normalement, les tables d'hôtes accueillent des personnes dans la structure familiale à raison de 6 à 8 convives. Les locaux doivent-ils répondre à un aménagement spécifique comme le précise l'arrêté du 9 mai 1995 (étude de plan au préalable) au niveau de l'hygiène (avec par exemple des lave-mains) ? Doit-on prévoir un plan de nettoyage et désinfection, des autocontrôles? Les tables d'hôtes sont-elles sujettes à des inspections sanitaires de la part des DDSV?

R : Les tables d'hôtes sont considérées comme des entreprises au sens du « Paquet hygiène » (au titre d'une certaine continuité des activités et d'un certain degré d'organisation - considérant 9 du règlement (CE) n° 852/2004). Par conséquent, elles sont soumises aux règlements (CE) n° 178/2002, 852/2004 et 853/2004 pour certains produits. Cela entraîne une obligation d'enregistrement auprès de la DDSV, le respect de l'annexe II du 852/2004 (avec éventuellement l'application du chapitre III à la place du II si la fabrication des plats se fait dans des locaux utilisés principalement comme maison d'habitation) et le cas échéant le respect des prescriptions du règlement (CE) n°853/2004 concernant les produits de la pêche, les mollusques bivalves vivants, les oeufs et les produits laitiers au lait cru.

Tout cela implique évidemment le contrôle de ces structures par la DDSV, la DDCCRF ou la DDASS

LES THEMATIQUE DU « PAQUET HYGIENE »

Enregistrement et agrément

Q : Comment sait-on au titre de quel règlement du « Paquet hygiène » doit-on être enregistré ou agréé ?

R : Chaque opérateur doit être enregistré ou agréé au titre de tous les règlements couvrant ses activités. De façon générale si l'opérateur intervient exclusivement sur des produits destinés à l'alimentation humaine, il sera enregistré au titre du règlement (CE) n°852/2004 voire agréé au titre du règlement (CE) n°853/2004. Si l'opérateur intervient exclusivement sur des produits destinés à l'alimentation animale, il sera enregistré voire agréé au titre du règlement 183/2005. Les opérateurs qui interviennent sur les deux domaines à la fois devront être enregistrés au titre des deux règlements et les respecter tous les deux. L'exemple le plus fréquent est celui des entreprises produisant des sous-produits susceptibles d'être utilisés en alimentation animale : ces entreprises doivent respecter le règlement (CE) n°183/2005 dès que ces produits sont utilisables pour la fabrication d'aliments pour animaux. Si l'entreprise concernée ne vend aucun de ses sous-produits pour l'alimentation animale, elle est alors, bien sûr, exonérée de cette obligation.

Q : Mon entreprise est enregistrée au titre du règlement (CE) n°852/2004, l'est-elle automatiquement au titre du règlement (CE) n°183/2005 ?

R : Non, même si les deux enregistrements se feront par le biais d'une seule déclaration commune, celle-ci doit impérativement spécifier les deux types d'activités. Le fait d'être enregistré au titre du règlement (CE) n°852/2004 n'équivaut pas automatiquement à un enregistrement au titre du règlement (CE) n°183/2005. Les deux règlements, malgré de nombreuses similitudes, ne sont pas identiques, l'opérateur doit donc veiller à déclarer l'ensemble de ses activités et à respecter les deux textes en intégralité.

Q : Je suis directeur d'une carrière qui extrait des minéraux susceptibles d'entrer dans l'alimentation des animaux, dois-je être enregistré ?

R : La notion de filière remonte jusqu'à la production de chaque produit entrant dans l'alimentation animale, la carrière doit donc être enregistrée dès lors qu'elle fournit des produits directement à une société fabricant des aliments pour animaux et qu'elle a ainsi connaissance de la destination de ces produits.

Q : Je suis courtier, dois-je me faire enregistrer ?

R : Les courtiers qui sont à un moment ou un autre propriétaires de la marchandise, même sans la détenir physiquement, doivent être enregistrés et respecter le paquet hygiène dans son exhaustivité. Par contre, ceux qui mettent en relations commerciales différents opérateurs, sans être propriétaires de la marchandise, ne sont pas concernés.

Q : Nous intervenons dans la chaîne alimentaire à la fois côté alimentation humaine et animale. En ce qui concerne l'enregistrement des établissements, nous présumons que nous aurons le même n° pour nos établissements qui produisent des produits dérivés de céréales dans les 2 secteurs d'activité ci-dessus mentionnés. Est-ce correct ?

Nous sommes actuellement dans l'attente de la mise à disposition d'un formulaire pour enregistrer nos établissements.

Comment allons-nous gérer le fait que nos clients nous demandent nos numéros dès le début d'année prochaine ? Nous risquons d'avoir des difficultés pour expliquer ce retard à l'ensemble de nos clients européens. La Commission a-t-elle l'intention de retarder cette échéance ?

Q : Pour répondre aux exigences de la législation, chaque exploitant du secteur alimentaire, aux différentes étapes de la production, de la transformation et de la distribution, doit déclarer chacun de ses établissements aux services de contrôle et mettre à disposition des informations à jour.

Nous sommes inquiets de ne pas avoir plus de renseignements à ce jour pour avancer sur ce dossier. Veuillez trouver ci-dessous les principales questions en attente :

- Les renseignements à fournir : raison sociale, adresse, activité y compris cessation d'activité. Est-ce correct ou y en a-t-il d'autres (n° SIRET, code APE, identifiant TVA....)?
- Quand on parle de déclaration auprès des services de contrôle, de quelle administration parle-t-on? Nom ? Adresse? Interlocuteur pour la chimie?
- Et avec quel formulaire (papier ou téléprocédure ?) ? Peut-on retirer le dossier sur un site internet?
- Sachant que notre société de production et notre société commerciale sont différentes, doit-on faire 2 dossiers d'enregistrement?

Q : Dans le cadre d'une analyse de la réglementation destinée à nos producteurs de lait, voici les questions que je me pose suite à la lecture du règlement (CE) n°183/2005 :

- Est-ce que les producteurs de lait, qui produisent leur fourrage et une partie de leurs concentrés, doivent être enregistrés? Si oui, en quoi consiste cet enregistrement? Est-ce que l'enregistrement ONILAIT suffit?

Q : Par ailleurs, les fabricants d'additifs et d'ingrédients alimentaires doivent se faire enregistrer avant le 1er Janvier 2006 auprès des autorités compétentes mais quelles sont les modalités d'un tel enregistrement et quelle est l'autorité choisie pour ce type de procédure?

Un établissement ayant reçu un agrément, suite à la nouvelle réglementation animale, doit-il tout de même se faire enregistrer?

Q : Concernant le paquet hygiène, il est noté dans le règlement (CE) n° 852/2004 que les professionnels ont une obligation de déclaration aux autorités compétentes. Or ce règlement est applicable le 01/01/2006 et je n'ai aucune information sur les modalités de notification.

Q : Après consultation de la rubrique paquet hygiène sur le site du ministère de l'agriculture, nous souhaiterions savoir quelles sont les modalités d'enregistrement des exploitants du secteur alimentaire? (DDSV, DGCCRF, DGAL..., frais d'inscription, date buttoir: fin 2005)

Q : Cet enregistrement est-il matérialisé par le numéro d'identification actuel (n°département. n°INSEE, n° commune, n° d'ordre dans la commune) ou par un autre système de numérotation. Le numéro d'enregistrement devra-t-il ou pourra-t-il être apposé sur les conditionnements et ou emballages et ou document d'accompagnement?

Q : Je suis responsable Qualité dans une société spécialisée dans l'acheminement et l'approvisionnement de matières premières végétales destinées à l'alimentation animale. Dans le cadre des nouveaux règlements européens, notre société est dans l'obligation de s'enregistrer auprès des autorités.

Je sais actuellement que l'enregistrement devra être expédié à la DGCCRF. Cependant, je ne connais pas quel doit être le contenu du dossier.

Q : Le règlement (CE) n°852/2004 stipule que l'on doit enregistrer son activité auprès des services officiels. De quels services s'agit-il? Quand doit-on effectuer cette déclaration? Doit-on la faire uniquement en cas de création d'une activité, ou bien est-ce aussi valable pour les entreprises déjà en activité?

Q : Nous sommes négociants en agroalimentaire : quelle est la procédure d'enregistrement et à quelle autorité doit-on l'adresser?

R : Pour satisfaire l'obligation d'enregistrement comme mentionné dans l'article 6 du règlement (CE) n°852/2004 et l'article 9 du règlement (CE) n°183/2005, tout exploitant du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale doit notifier à l'autorité compétente désignée, en respectant les exigences de celle-ci, chacun des établissements dont il a la responsabilité et dont l'activité est en rapport avec l'alimentation depuis les étapes de la production, de la transformation jusqu'à la distribution. Exemples de secteurs d'activité (liste non exhaustive) : agriculture, élevage, fabrication d'aliments pour animaux d'élevage et domestiques, industries agroalimentaires, entreposage, transport, artisanat, métiers de bouche, restauration collective, importation, exportation, négociants.... Chaque opérateur doit être enregistré ou agréé au titre de tous les règlements couvrant ses activités. De façon générale si l'opérateur intervient exclusivement sur des produits destinés à l'alimentation humaine, il sera enregistré au titre du règlement (CE) n°852/2004 (voire agréé au titre du règlement (CE) n°853/2004). Si l'opérateur intervient exclusivement sur des produits destinés à l'alimentation animale, il sera enregistré voire agréé au titre du règlement (CE) n°183/2005. Les opérateurs qui interviennent sur les deux domaines à la fois devront être enregistrés au titre des deux règlements et les respecter tous les deux.

Compte tenu de ces dispositions réglementaires, la Direction générale de l'alimentation du Ministère de l'agriculture et de la pêche et la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes du Ministère de l'économie, des finances et de l'industrie utiliseront dans leurs relations avec les exploitants du secteur alimentaire et de l'alimentation animale le n° unique d'identification (ou n° SIRET) attribué lors de l'inscription au répertoire des entreprises et de leurs établissements en application de décret du 14 mars 1973.

Cette démarche accompagne la mise en place d'un guichet unique pour répondre à la définition, par les autorités compétentes, de procédures de déclaration que doivent suivre les exploitants, comme mentionné dans l'article 31 du règlement (CE) n°882/2004. Les exploitants pourront s'appuyer sur les centres de formalité des entreprises (CFE) des chambres consulaires pour informer les autorités compétentes (représentées par les Directions départementales des services vétérinaires, les Services régionaux de la protection des végétaux et les Directions départementales de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes) de toute création, modification ou cessation d'activités.

Dans l'attente de la mise en place de cette procédure d'enregistrement, les exploitants du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale qui possèdent un n° SIRET n'ont pas de démarche à engager auprès de leur CFE et des autorités compétentes. Ce numéro vaut enregistrement auprès des services de contrôle au titre du règlement (CE) n°852/2004 et 183/2005.

Les établissements du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale qui ne possèdent pas de n° SIRET doivent engager une démarche auprès de leur CFE pour obtenir ce numéro d'identifiant. Les CFE communiqueront ce numéro d'identifiant directement aux autorités compétentes. Les dispositions relatives à l'enregistrement prévues dans les arrêtés du 28 février 2000 relatif à l'agrément et à l'enregistrement de certains établissements et intermédiaires dans le secteur de l'alimentation animale et l'arrêté du 28 juin 1994 relatif à l'identification et à l'agrément sanitaire des établissements préparant, traitant, transformant, manipulant ou entreposant des denrées animales ou d'origine animale restent valables jusqu'à la mise en place de la procédure d'enregistrement au guichet unique. Les exploitants qui sollicitent un enregistrement durant cette période et qui relèvent de ces arrêtés, doivent, outre les démarches à engager auprès des CFE, contacter la Direction départementale des services vétérinaires compétente.

Vous retrouverez l'ensemble de ces éléments en consultant sur le site du ministère de l'Agriculture et de la Pêche [l'avis aux professionnels de l'alimentation humaine et de l'alimentation animale paru au JO du 12.01.2006.](#)

Q : Les autres pays européens ont-ils définis des dispositions en matière d'enregistrement ?

R : Les autres états membres sont également en train de définir des procédures conformément à l'article 31 du règlement (CE) n°882/2004.

Q : Dans le cadre du règlement (CE) n°183/2005, les producteurs de lait, qui produisent leur fourrage et une partie de leurs concentrés, doivent-ils être enregistrés ?

R : Ces producteurs doivent effectivement être enregistrés au titre du règlement (CE) n°183/2005 dès qu'ils produisent ou stockent des aliments pour animaux, même pour les besoins exclusifs de l'exploitation. Cet enregistrement sera fait de façon commune avec celui de producteur primaire au titre du règlement (CE) n°852/2003.

Q : Les établissements fabriquant des auxiliaires technologiques entrant dans le procédé de fabrication des produits vendus en alimentation humaine ou animale devront-ils être enregistrés ?

R : Dans le cadre de l'alimentation des animaux, l'article 1 point 2b du règlement (CE) n°1831/2003 exclut de son champ d'application les auxiliaires technologiques. Ainsi, le règlement (CE) n°183/2005 ne s'applique pas aux fabricants exclusifs d'auxiliaires technologiques.

L'article 3 de la directive 89/107/CEE précise que ces auxiliaires ne sont pas des aliments dans le cadre de l'alimentation humaine.

L'établissement fabricant exclusivement des auxiliaires technologiques ne devra donc pas être enregistré au titre des règlements (CE) 183/2005 et 852/2004.

Q : Nous intervenons dans la chaîne alimentaire à la fois côté alimentation humaine et animale. En ce qui concerne l'enregistrement des établissements, nous présumons que nous aurons le même n° pour nos établissements qui produisent des produits dérivés de céréales dans les 2 secteurs d'activité ci-dessus mentionnés. Est-ce exact ?

Q : Un établissement devant être enregistré aux titres des règlements (CE) n°852/2004 et 183/2005 aura-t-il deux numéros d'enregistrement ?

R : Dans un souci de simplification administrative, un seul numéro d'enregistrement sera délivré pour les deux activités ce qui n'exonéra pas le professionnel de son obligation de respecter les deux réglementations.

Q : Je souhaite connaître les modalités administratives d'enregistrement de l'établissement pour lequel je travaille, dans le cadre de la réglementation du « Paquet hygiène » :

- auprès de quelle administration dois-je réaliser les démarches (DDSV, DDCCRF, autres ?)

- quelle documentation dois-je fournir et dans quel délai ?

Notre société produit des produits bactériens pour la nutrition humaine et la nutrition animale pour la préparation de boissons fermentées (œnologie).

R : A priori pour un fabricant d'additifs de ce type, c'est la DDSV qui est compétente en matière d'alimentation animale si "ces produits bactériens" rentrent dans le groupe 1 de l'annexe de la directive 82/471/CEE, c'est à dire des « protéines obtenues à partir de bactéries, algues, champignons inférieurs et levures exceptées celles cultivées sur substrat d'origine animale ou végétale ». Pour les autres activités, vous pouvez vous renseigner directement auprès de la DDCRF de votre département.

Comme mentionné dans l'avis aux professionnels de l'alimentation humaine et de l'alimentation animale paru au JO du 12.01.2006 que vous pourrez trouver sur le site du ministère de l'Agriculture et de la Pêche, les dispositions relatives à l'enregistrement prévues dans les arrêtés du 28 février 2000 relatif à l'agrément restent valables jusqu'à la mise en place de la procédure d'enregistrement au guichet unique. Les exploitants qui sollicitent un enregistrement durant cette période et qui relèvent de cet arrêté, doivent, outre les démarches à engager auprès des CFE, contacter la Direction départementale des services vétérinaires compétente.

Q : Une question sur le « Paquet Hygiène » au sujet de l'enregistrement des entreprises et la nécessité ou non d'apposer une marque d'identification sur nos produits.

Nous fabriquons des gâteaux avec des œufs, du lait et du beurre : Faut-il être enregistré pour le règlement (CE) 852/2004 et le règlement (CE) 853/2004 ?

Les « sous produits » (gâteaux abîmés) sont repris par une société qui fait des aliments pour animaux....Devons nous aussi être enregistré pour le règlement (CE) 183/2005.

R : Chaque opérateur doit être enregistré ou agréé au titre de tous les règlements couvrant ses activités. De façon générale si l'opérateur intervient exclusivement sur des produits destinés à l'alimentation humaine, il sera enregistré au titre du règlement (CE) n°852/2004. Si l'opérateur intervient exclusivement sur des produits destinés à l'alimentation animale, il sera enregistré voire agréé au titre du règlement (CE) n°183/2005. Les opérateurs qui interviennent sur les deux domaines à la fois ce qui est votre cas devront être enregistrés au titre des deux règlements et les respecter tous les deux.

Q : Nous vous remercions de nous informer des dispositions prises et harmonisées au niveau communautaire sur les entrepôts :

- Enregistrement souhaité pour tous les entrepôts ?

- Agrément uniquement pour les centres de reconditionnement de denrées d'origine animale ?

R : Pour satisfaire l'obligation d'enregistrement comme mentionné dans l'article 6 du règlement (CE) n°852/2004 et les articles 9 du règlement (CE) n°183/2005, tout exploitant du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale doit être enregistré auprès de autorités compétentes à partir du moment où son activité est en rapport avec l'alimentation depuis les étapes de la production, de la transformation jusqu'à la distribution. Exemples de secteurs d'activité (liste non exhaustive) : agriculture, élevage, fabrication d'aliments pour animaux d'élevage et domestiques, industries agroalimentaires, entreposage, transport, artisanat, métiers de bouche, restauration collective, importation, exportation, négociants....

En ce qui concerne l'agrément, il est effectivement obligatoire lors du reconditionnement de denrées animales et d'origine animale mais pas seulement, comme précisé dans la fiche sur l'entreposage.

Q : Sachant que notre société de production et notre société commerciale sont différentes, doit-on faire 2 dossiers d'enregistrement?

R : Tout exploitant du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale doit notifier à l'autorité compétente désignée, en respectant les exigences de celle-ci, chacun des établissements dont il a la responsabilité et dont l'activité est en rapport avec l'alimentation depuis les étapes de la production, de la transformation jusqu'à la distribution. Par ailleurs, une société commerciale répond à la définition de l'entreprise (point 2 de l'article 3 du règlement (CE) n°178/2002) dans le sens où elle a une activité en lien avec l'une des « étapes de la production, de la transformation et de la distribution de denrées alimentaires ». Elle doit donc être enregistrée.

Q : Sur quels documents commerciaux doit éventuellement figurer le n° d'enregistrement ?

R : Aucune obligation réglementaire n'est prévue à ce sujet.

Q : Les œufs que nous utilisons dans notre biscuiterie sont cassés chaque jour sur notre site avant mélange dans les pâtes. Sommes nous soumis à agrément sanitaire et devons nous apposer une marque d'identification sur nos emballages ? (ce qui n'était absolument pas le cas jusqu'à maintenant puisque la biscuiterie n'était pas concernée par les agréments sanitaires).

R : Comme mentionné dans l'article 4 du règlement (CE) n° 853/2004, votre activité est soumise à agrément. Vous devez répondre notamment aux exigences mentionnées dans la section X sur les œufs et les ovoproduits de l'annexe III du règlement (CE) n°853/2004. Vous devez donc apposer la marque d'identification sur vos produits.

Q : Nous avons en Savoie quelques professionnels qui ont pour activité la préparation de colis-repas (qui consiste en portions unitaires de denrées reçues conditionnées) pour des « tours opérateurs » français ou étrangers qui sont distribués à leurs clients vacanciers en stations de sport d'hiver, en principe sans stockage intermédiaire. C'est une prestation qu'assure le voyageur et qui correspond à la confection des repas du vacancier durant son séjour. Les professionnels en question ont uniquement une activité de stockage et de manipulation de produits conditionnés. Pouvez-vous me dire si cette activité nécessite un agrément.

R : En préalable à toute activité, l'établissement doit être enregistré auprès de sa DDSV comme défini dans l'avis aux professionnels de l'alimentation humaine et de l'alimentation animale paru au JO du 12.01.2006 que vous pourrez trouver sur le site du ministère de l'Agriculture et de la Pêche.

Par ailleurs, vous pouvez consulter la fiche sur l'entrepôt qui précisera le régime auquel vous êtes assujetti. A priori, votre activité est soumise à agrément.

Q : En restauration collective, la demande d'agrément sera-t-elle obligatoire pour les livraisons de repas au sein d'un même établissement, comme par exemple un groupe scolaire où l'école primaire livrant l'école maternelle qui se situe de l'autre côté de la voie publique ?

R : La DGAL est en pleine réflexion actuellement.

Q : Il paraîtrait que dans le cadre du "Paquet hygiène" applicable à partir du 1er janvier 2006, il serait possible de fabriquer des steaks hachés de cheval dans un atelier sous agrément sanitaire. Pouvez-vous me confirmer cette affirmation ?

R : Effectivement, l'annexe III/Section V du règlement (CE) n°853/2004 stipule que "les matières premières utilisées pour la préparation de viandes hachées doivent satisfaire aux exigences applicables aux viandes fraîches..." Or les viandes fraîches comprennent différentes espèces animales dont les "ongulés domestiques" (cf chevaux).

Par ailleurs, ces produits conformément au règlement (CE) n° 853/2004 devront porter une marque d'identification.

Q : Je collecte des boyaux de toutes provenances et je les reconditionne. Dois-je être agréé pour cette activité ?

R : La fabrication des boyaux est couverte par le règlement (CE) n°853/2004 - annexe III. Dès lors que vous reconditionnez un produit visé à cette annexe, vous tombez de ce fait dans le champ d'application du règlement (CE) n°853/2004 et cette activité est soumise à l'agrément. Par ailleurs, j'appelle votre attention sur le fait que vous disposerez prochainement d'une marque d'identification CEE que vous devrez apposer sur vos fûts de boyaux.

Q : Je suis traiteur, je fabrique des plateaux repas pour une société de restauration ferroviaire et j'achète des produits de différentes sociétés agréées CEE. Si je déconditionne certains produits (dans un souci de présentation) et que je filme le plateau contenant ces produits

pour mes clients, quel étiquetage dois-je nécessairement apposer sur l'emballage de mes plateaux ?

R : L'identification des produits que vous déconditionnez (jambon, fromage, saucissons..) doit être conservée dans votre entreprise dans un souci de traçabilité mais ne doit pas nécessairement être reportée sur le conditionnement de votre plateau repas. En revanche, le plateau tel qu'il est mis en vente (c'est à dire préemballé) - hormis des dispositions réglementaires en matière d'étiquetage prévues par le code de la consommation - doit porter votre marque d'identification CEE pour lequel votre établissement est agréé (centre de reconditionnement de produits soumis aux dispositions du règlement (CE) n°853/2004).

Q : La nouvelle procédure d'enregistrement et d'agrément sanitaire concernera-t-elle enfin les secteurs comme celui de la pâtisserie ?

R : L'enregistrement est obligatoire quelle que soit l'activité agroalimentaire.

Pour l'agrément, le secteur de la pâtisserie est concerné par le point 2 de l'article 1 du règlement (CE) n° 853/2004. L'agrément des établissements fabricants des "produits composites" (i.e. denrées contenant à la fois des produits d'origine animale transformés et des produits d'origine végétale) fait l'objet de discussion à la Commission européenne. Un document d'interprétation de la Commission est prévu pour fin novembre 2005 => il sera mis en ligne sur le site du ministère dans la rubrique "Paquet hygiène".

Q : Je suis fabricant de paella agréé CEE, mes ingrédients d'origine animale sont tous précuits (lapins, crevettes, jambons, poulets, chorizo). Puis-je conserver mon agrément ?

R : Non, vous fabriquez un exemple de produit composite. Votre activité est couverte par les dispositions du règlement (CE) n° 852/2004.

Q : Je suis fabricant d'omelettes nature, d'omelettes au fromage et d'omelettes aux herbes. Actuellement, je ne dispose pas d'un agrément sanitaire car je fabrique mes produits à partir d'oeufs liquides et je n'utilise pas de produits carnés. La nouvelle réglementation prévoit-elle l'agrément pour mon activité ?

R : Oui, la fabrication d'ovoproduits à partir d'oeufs liquides ou en poudre entre dans le champ d'application du règlement (CE) n°853/2004 même si vous n'utilisez pas de produits carnés ni de produits de la pêche.

Marquage (marque de salubrité, marque d'identification, étiquetage, document d'accompagnement)

Q : Comment la traçabilité et le marquage sont-ils garantis ?

R : Conformément aux règles d'hygiène, toute viande doit porter une marque de salubrité. De plus, tous les produits alimentaires doivent porter une marque d'identification. Ces marques permettront la traçabilité. En outre, les animaux conduits à un abattoir doivent être précédés (ou exceptionnellement, accompagnés) par des informations sur la chaîne alimentaire qui reprennent, par exemple, des précisions sur l'identification, la santé et les traitements médicaux des animaux.

Q : Que devient l'estampille pentagonale du gibier sauvage ?

R : Elle disparaît, la distinction gibier sauvage/gibier d'élevage se fera désormais via l'étiquetage (mention facultative)

Q : L'appendice à l'annexe III du règlement (CE) n°853/2004 présente un modèle de document devant accompagner les matières premières destinées à la production de gélatine ou de collagène .

Le document actuellement utilisé respecte le modèle présenté en annexe II de l'arrêté du 15/04/2001 modifié . Celui ci doit-il être abandonné dès le 01/01/2006 ?

Les contenus de ces 2 documents sont assez différents. En particulier , le premier cité demande de renseigner un "délai de conservation garanti". Que recouvre cette demande ? (= DLUO ?)

Par ailleurs, la notion d'"emballage" (type et nombre demandés) ne correspond pas à la réalité actuelle (= conteneur).

R : Le document d'accompagnement des gélatines destinées à la consommation humaine (appendice de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004) doit effectivement être utilisé à compter du 1er janvier prochain. Son contenu est certes un peu différent de celui qui était employé jusqu'à présent. Le délai de conservation garanti renvoie bien à la DLUO. Il n'y a par ailleurs pas d'incohérence à remplir la rubrique "nombre/type d'emballage" avec le nombre de conteneurs.

Q : La réglementation actuelle prévoit que l'intégrité de l'étiquette sanitaire soit incompatible avec l'ouverture de l'emballage. Cette exigence ne semble pas être explicitement formulée dans les textes constituant le "Paquet hygiène".

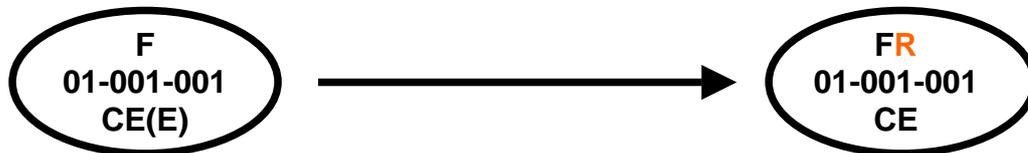
Pour des raisons techniques, le professionnel souhaiterait se soustraire à cette exigence sur des cartons de produits destinés à l'exportation. Cette demande est-elle recevable ?

R : Concernant les étiquettes sanitaires, le point 10 de l'annexe II - C du règlement (CE) n°853/2004 précise que lorsque l'emballage contient des viandes découpées ou des abats, la marque d'identification doit être apposée sur une étiquette fixée ou imprimée sur l'emballage de telle sorte qu'elle soit détruite à l'ouverture (sauf si l'ouverture détruit l'emballage lui même).

Q : Certains établissements sont agréés à ce jour, mais ne le seront plus au premier janvier prochain compte de la nature même de leur activité (exemples : viviers à crustacés, atelier de fabrication de produits composites). Disposent-ils d'un délai pour utiliser les conditionnements, les étiquettes et autres supports sur lesquels leur marque de salubrité actuelle est reproduite?

R : La marque d'identification est apposée sur les produits dont l'activité relève d'un agrément. Au 01.01.06, les établissements qui ne sont pas agréés ne doivent pas faire figurer de marque d'identification sur leurs produits.

Par contre, la typologie de la marque d'identification évolue.



Les établissements agréés au 01.01.06 disposent d'une période transitoire de 4 ans pour les équipements de marquage et de 2 ans pour écouler les stocks d'étiquettes qu'ils ont achetés avant le 1^{er} janvier 2006. Ces mesures transitoires figurent dans les articles 5 et 6 du règlement (CE) n° 2076/2005.

Q : Un établissement agréé pourra-t-il avoir 2 marques de salubrité différentes ?

R : L'agrément est relatif à une activité alimentaire. Un établissement agréé pour plusieurs activités apposera la même marque d'identification sur ses produits. Elle comportera les mentions suivantes :

- le sigle FR pour France et CE pour Communauté européenne
- le numéro d'agrément défini selon la structure suivante :
 - > le numéro de département selon la numérotation officielle
 - > le numéro de commune
 - > le numéro d'ordre dans la commune sur 3 chiffres.

Ces trois numéros sont séparés par des points ou des tirets.

Guide de Bonnes Pratiques d'hygiène

Q : Qui élaborera les guides de bonnes pratiques ?

R : La législation prévoit l'élaboration de guides de bonnes pratiques. Ce sont des organismes tels que les groupements interprofessionnels de droit public qui définiront les guides de bonnes pratiques, éventuellement en coopération avec les exploitants du secteur concerné, les associations de

consommateurs et les autorités compétentes des États membres. Des guides peuvent être élaborés au niveau communautaire. Ce travail sera réalisé par des représentants des différentes branches du secteur alimentaire européen et d'autres parties concernées comme les associations de consommateurs ou en consultation avec eux et en coopération avec les autorités compétentes. Le Comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale, composé de représentants des États membres et de la Commission européenne, devra évaluer les projets de guides.

Q : Pour les filières très organisées, des guides de bonne pratique d'hygiène sont en cours de rédaction (grandes cultures, fruits et légumes). En l'absence d'interlocuteur spécialisé, à qui confier le travail pour d'autres filières (ex : cultures tropicales) ? Par qui seront-ils réalisés ?

R : Ressortiront des premiers guides, les grandes lignes d'un cadre général transposables à d'autres filières végétales. Pour des filières moins encadrées, les experts de la protection des végétaux seront mis à contribution

Q : Concernant les référentiels réalisés par chaque industriel, le FAMI-QS peut-il être extrapolable à la nutrition humaine ?

R : Le FAMI-QS est un guide de bonnes pratiques européen pour les fabricants d'additifs et de prémélanges dans le secteur de l'alimentation animale, il est déjà utilisé comme référentiel par certaines entreprises. Il est en cours de reconnaissance par la commission européenne comme le prévoit l'art. 22 du règlement (CE) n°1831/2003. Une fois validée, il pourra servir également de référentiel aux services de contrôles mais uniquement dans le secteur de l'alimentation animale. A noter que la démarche HACCP dans ce guide prend en compte la santé humaine mais aussi la santé animale et l'environnement.

Q : Le guide de bonnes pratiques "restauration collective" est-il en cours de validation? La date de publication est elle connue ?

R : Il a été soumis à l'AFSSA en février 2003 et a reçu un avis favorable sous réserve de deux points dont le dernier (décongélation lente pendant le temps de transport maximum de 36h) est toujours en suspens. Ce dernier point fait notamment l'objet d'une saisine de l'AFSSA. En préalable à la publication, le guide devra encore :

- être présenté au Conseil national de la consommation pour l'information des acteurs économiques concernés ;
- puis être validé par les ministres chargés de l'agriculture, de la consommation et de la santé, cette validation faisant l'objet d'une publicité au Journal Officiel.

Q : J'ai lu qu' un guide de bonnes pratiques d'hygiène spécifique aux camps sous toile est en cours d'élaboration; est-il possible de l'obtenir ?

R : Effectivement, un GBPH traitant de la problématique "restauration collective - cadre des camps sous toile" a été initié début 2005. Il est toujours au stade de projet et n'a pas encore été validé par les trois administrations concernées (DGS - DGCCRF - DGAL), ni reçu l'expertise scientifique de l'AFSSA. Il ne peut donc pas être communiqué pour le moment. Vous pourrez le commander aux éditions du Journal officiel lorsqu'il sera publié (il est difficile de donner des délais mais sans doute courant 2006).

Plan de maîtrise sanitaire

Q : Travaillant dans une entreprise distributrice de produits d'hygiène et de matériel de nettoyage, je vous sollicite sur le paquet hygiène en vue de réaliser une information interne.

En temps que professionnel, puis-je être assujéti à plusieurs règlements en même temps ?

Pour un établissement de restauration collective ayant mis en place l'HACCP, que va changer ce Paquet Hygiène ?

Dans mon obligation de résultats ais-je le choix des moyens ?

Quelles sont les obligations des services de contrôle ?

Mon plan de nettoyage et désinfection fixé par l'arrêté du 29 septembre 1997 est-il toujours obligatoire ?

R : Le "Paquet hygiène" est caractérisé par la mise en avant d'un système d'obligation de résultat. Le choix des moyens revient donc au professionnel qui doit apporter la preuve aux services de contrôle que son choix permet d'atteindre les objectifs du "Paquet hygiène".

Les articles 14 à 21 règlement (CE) n°178/2002 sont déjà applicables aux établissements de restauration collective ou commerciale depuis le 1er janvier 2005 et notamment pour ce qui concerne la traçabilité et la gestion des non conformités (retrait et rappel).

Par ailleurs, les règlements (CE) n° 852/2004 et 853/2004 (dans le cas des denrées alimentaires d'origine animale transformée ou non) sont d'application directe depuis 1er janvier 2006.

Ces règlements constituent le nouveau référentiel pour les professionnels et les services de contrôle. Ces derniers vérifient que le professionnel :

- est capable de justifier les mesures de maîtrise qu'il met en place,
- les applique et vérifie leur efficacité.

Par ailleurs, le document interprétatif sur l'HACCP précise l'importance et la nécessité des pré-requis (le plan de nettoyage et désinfection en fait partie) en préalable au plan HACCP. Le respect scrupuleux de ces bonnes pratiques d'hygiène conditionne l'efficacité du plan HACCP. Le plan de nettoyage et désinfection fait d'ailleurs partie des éléments à communiquer lors d'une demande d'agrément (modalités définies dans l'arrêté à venir relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale, des denrées contenant des produits d'origine animale ou des matières premières destinées à leur fabrication).

Bonnes pratiques d'hygiène

Q : Quelles sont les règles d'hygiène applicables aux productions végétales primaires destinées à l'alimentation humaine et animale ?

R : Les règles reposent sur 3 principes fondamentaux concernant les producteurs :

- l'obligation de résultats,
- la responsabilité de la mise sur le marché de denrées conformes à la réglementation en vigueur en matière de contaminants (cf résidus de pesticides, métaux lourds, nitrates, dioxines, mycotoxines),
- la fourniture de preuves pour démontrer que tout a été mis en œuvre par les exploitants pour que la sûreté des denrées ne soit pas compromise

Analyse des dangers et HACCP

Q : Que sont les principes HACCP ?

R : Le " Paquet hygiène" introduit les principes HACCP dans toutes les branches du secteur alimentaire à l'exception du secteur primaire (exploitations agricoles). HACCP signifie Hazard Analysis Critical Control Points (analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise). Le système consiste en sept principes comme mentionnés dans le Codex alimentarius :

- l'analyse des dangers qui doit identifier les risques potentiels pour la sécurité alimentaire,
- l'identification des points critiques en vue de prévenir ces risques,
- la fixation de limites critiques,
- la surveillance des points critiques,
- les mesures correctives,
- la vérification en vue de déterminer si la surveillance s'effectue correctement, si les mesures correctives sont prises à temps et efficacement,
- la documentation. Ces points doivent être identifiés et surveillés par le professionnel concerné.

Q : Les exploitations agricoles doivent-elles introduire le système HACCP ?

R : Les exploitants agricoles doivent être encouragés à appliquer les principes HACCP dans la mesure du possible mais ils n'ont pas l'obligation formelle d'adopter le système HACCP. En lieu et place, le secteur agricole peut élaborer des guides de bonnes pratiques qui précisent les obligations des exploitants de ce secteur en matière d'hygiène alimentaire. Ces obligations peuvent par exemple porter sur les règles d'hygiène, la qualité des aliments pour animaux, les normes de bien-être des animaux, la lutte contre les parasites et les registres relatifs à la santé des animaux.

Q : La procédure HACCP s'applique-t elle aux denrées alimentaires et aliments pour animaux au stade de la production primaire végétale ?

R : Non, pas dans l'immédiat. Il s'agit essentiellement d'encourager la mise en place de guides de bonne pratique d'hygiène tendant à mettre l'accent sur les points critiques à surveiller particulièrement.

Q : Quelle structure est en mesure d'aider à la mise en place de la démarche HACCP chez l'artisan ou dans la ferme ? Y aura-t-il une aide financière ?

R : Tous les établissements, hormis les activités de production primaire et ses activités connexes (entreposage, transport...), sont soumis à l'obligation de mise en oeuvre de procédures basées sur les principes de l' HACCP. Les professionnels ont à leur disposition plusieurs outils pour répondre à ces dispositions :

- l'aide des fédérations de professionnels ou des centres techniques,
- les guides de bonnes pratiques d'hygiène (ou GBPH) et d'application des principes HACCP. Un GBPH est un document de référence, d'application volontaire, conçu par une branche professionnelle pour les professionnels de son secteur et validé par les autorités compétentes (nationales ou communautaires selon le cas). Il doit être adapté à l'activité d'où le rôle des organisations professionnelles dans l'élaboration, la diffusion et la formation. Depuis 1996 (date d'entrée en vigueur de la directive 93/43/CEE sur « l'hygiène des denrées »), plus d'une trentaine d'organisations professionnelles de l'agroalimentaire se sont engagées dans la réalisation de GBPH (cf liste officielle sur le site du JO à l'adresse suivante : http://www.agriculture.gouv.fr/spip/IMG/pdf/liste_gbph_310805.pdf).

Le GBPH est particulièrement utile aux PME puisqu'il rassemble les recommandations spécifiques du secteur alimentaire concerné. Il permet par exemple aux professionnels de mutualiser les premières étapes de la démarche HACCP et développe également des éléments de maîtrise concrets et adaptés à leur structure d'entreprise.

Par ailleurs, pour les petites structures ou pour maintenir des activités traditionnelles ou pour des régions soumises à des contraintes géographiques spécifiques, les règlements (CE) n° 852/2004 et 853/2004 introduisent une notion de flexibilité, c'est à dire de souplesse pour que ces principes puissent quand même s'appliquer et que l'objectif de mettre sur le marché des produits sûrs soit atteint. Exemples :

- les procédures d'enregistrement peuvent être réduites au strict minimum (enregistrement uniquement des non-conformités),
- l'analyse des dangers peut conduire à la conclusion que seuls les prérequis suffisent pour certains établissements (cette analyse doit alors être validée dans le cadre des GBPH), elles peuvent adopter un HACCP "générique" dans le cadre des GBPH, uniquement si le plan est adapté à l'établissement.

Q : Le recours à des miroirs incassables (de surveillance ou de courtoisie) peut-il être imposé dans le cadre du paquet hygiène afin d'éviter la migration de bris de verre dans les aliments ?

R : le "Paquet hygiène" consacre l'obligation de résultats pour les professionnels en leur laissant une certaine latitude dans le choix des moyens. Ils doivent démontrer qu'ils mettent en place les mesures de maîtrise adaptées pour atteindre les objectifs fixés par les règlements. L' analyse des dangers que vous conduirez déterminera s'il est nécessaire, dans votre cas, d'avoir recours ou non, à des miroirs incassables.

Q : En ce qui concerne le « Paquet hygiène » applicable dès janvier 2006, je voudrais savoir s'il constitue un outil de travail en vue de la norme Iso 22000 qui regroupe à la fois la norme Iso 9001 et l'HACCP ?

Notre société a passé l'audit de certification et notre direction veut beaucoup plus s'impliquer dans une étude HACCP, quel avantage peut nous apporter le « Paquet hygiène » ?

R : Le « Paquet hygiène » correspond à un ensemble de règlements devant être appliqués par les exploitants du secteur alimentaire. Il constitue de ce fait le prérequis à respecter par tout établissement concerné. Il comprend notamment l'obligation de mettre en place des procédures basées sur les principes HACCP.

Q : Dans le cadre de la nouvelle réglementation au 01/01/06, quelles sont nos obligations concrètes en matière de contrôle de l'eau potable utilisée en fromagerie? Quelles fréquences, quelles analyses ?

R : Les contrôles de conformité des eaux sont réalisés conformément au code de la santé publique, en particulier les articles R. 1321-1 et suivants. Toutefois, la fréquence et la nature des analyses fixées par ce code vont être modifiées par des arrêtés dans le courant du premier semestre 2006, notamment dans le sens d'un allègement pour les petites structures.

Traçabilité

Q : Vous parlez de système de traçabilité, cela signifie-t-il que je dois mettre en place des outils particuliers, notamment informatiques, pour assurer la traçabilité dans mon entreprise ?

R : Le règlement (CE) n°178/2002 est fondé sur ce que l'on appelle la "nouvelle approche" c'est à dire que contrairement à l'approche qui avait été suivie pendant un certain nombre d'années, il n'impose aux exploitants aucune obligation de moyens mais uniquement une obligation de résultat. A cet effet, les exploitants doivent mettre en oeuvre un système complet de traçabilité permettant en cas de problème sur une denrée alimentaire de procéder à des retraits ciblés et précis pour assurer la sécurité des consommateurs et limiter les perturbations sur le marché. Ce système doit également permettre de mettre l'information à la disposition des autorités compétentes à leur demande. Les exploitants ont le libre choix des moyens qu'ils mettent en oeuvre pour atteindre cet objectif, moyens qui peuvent dépendre notamment de la taille de leur entreprise, des types de risques auxquels ils sont confrontés et de leurs contraintes économiques... Dans certains cas, un simple archivage papier bien ordonné peut suffire.

Q : Comment la traçabilité et le marquage sont-ils garantis ?

R : Conformément aux règles d'hygiène, toute viande doit porter une marque de salubrité. De plus, tous les produits alimentaires doivent porter une marque d'identification. Ces marques permettront la traçabilité. En outre, les animaux conduits à un abattoir doivent être précédés (ou exceptionnellement, accompagnés) par des informations sur la chaîne alimentaire qui reprennent, par exemple, des précisions sur l'identification, la santé et les traitements médicaux des animaux.

Q : Concernant la traçabilité, quel est le degré de précision demandé en restauration collective à caractère social lors d'un contrôle officiel :

- **quelles données faut-il tracer : les produits à réception, les produits finis ?**
- **les étiquettes par produit doivent être conservées : quelle est la durée d'archivage?**

Ces données seront-elles précisées dans les nouveaux textes français?

R : Concernant la traçabilité, les précisions sont apportées dans le document d'interprétation du règlement (CE) n°178/2002, repris dans une note de service du MAP (accessible sur le site du ministère). Il faut conserver obligatoirement le nom, l'adresse du fournisseur pour chaque nature de produits fournis par ce dernier ainsi que la date de transaction ou de livraison. Les informations suivantes sont fortement conseillées à conserver : les numéros de lot, les volumes/quantités, la description des produits (pré-emballés ou non, la transformation du produit, variété de fruits et légumes). Les délais de conservation dans le cas général sont de 5 ans minimum à compter de la date de livraison, y compris dans le cas des produits sans DLUO (exemple du vin). Dérogent à cette règle:

- les produits dont la DLUO dépasse 5 ans : la durée d'archivage est la DLUO plus 6 mois ;
 - les produits avec une durée de vie (DLC ou DLUO) inférieure à 3 mois ou sans DLC : la durée est alors de 6 mois à partir de la date de livraison.

Information sur la chaîne alimentaire

Q : Sur votre site à la rubrique, il est écrit :

"En outre, les animaux conduits à un abattoir doivent être précédés (ou exceptionnellement, accompagnés) par des informations sur la chaîne alimentaire qui reprennent, par exemple, des précisions sur l'identification, la santé et les traitements médicaux des animaux. "

Quelles sont les précisions sur la santé et les traitements demandés? Historique depuis la naissance? Normalisation des échanges informatiques?

R : En matière d'information sur la chaîne alimentaire, le Paquet Hygiène prévoit que des informations générales et sanitaires accompagnent tout animal abattu destiné à la consommation humaine. Le Règlement (CE) n°853/2004 définit les grandes rubriques concernées (identité des animaux, traitements administrés, résultats d'analyses,...) mais le détail précis des informations reste à définir. Pour la mise en œuvre de ces dispositions, le Règlement (CE) n°2076/2005 prévoit dans son article 8 une période transitoire de 4 ans maximum à moduler selon les espèces :

- 2006 pour les volailles ;
- 2008 pour les porcs ;
- 2009 pour les chevaux et les veaux ;
- 2010 pour les autres espèces.

Ces informations permettent d'adapter la mesure de gestion des risques à l'abattoir et d'orienter, entre autres, les inspections *ante* et *post mortem*.

Les informations sur la chaîne alimentaire donnent une dimension globale à la traçabilité car le Paquet Hygiène fait le lien entre la santé animale et humaine.

Chaîne du froid

Q : L'arrêté du 26 juin 1974 relatif aux conditions hygiéniques de congélation, conservation et décongélation des denrées animales et d'origine animale, sera-t-il abrogé au 1er janvier 2006 ? Qu'en sera-t-il des règles de congélation (exemple : congélation de produits à base de viande frais ou sous-vide avec DLC par un 2ème transformateur) ?

R : L'arrêté du 26 juin 1974 va être abrogé. Certaines dispositions relatives à la décongélation vont être maintenues dans l'arrêté applicable au commerce de détail qui va compléter les règlements.

Critères microbiologiques

Q : La DG SANCO a mis en ligne la version anglaise du règlement sur les critères microbiologiques. Qu'en sera-t-il de sa mise en œuvre du fait des modifications considérables des critères par rapport à l'arrêté du 21 décembre 1979 que nous mettons en œuvre ?

R : Les dispositions du « Paquet hygiène » qui renforcent la responsabilité des producteurs de denrées et leur obligation de résultats, entreront en vigueur au 1er janvier 2006, notamment le règlement sur les critères microbiologiques. Il est rattaché au règlement (CE) n° 852/2004 et a été voté au Comité Permanent Chaîne Alimentaire et Santé Animale le 23 septembre 2005.

Ces dispositions apportent des modifications importantes à la place apportée par les critères microbiologiques réglementaires. Toutefois, l'harmonisation des critères microbiologiques ne porte que sur les micro-organismes pris en compte à ce jour. A titre d'exemple, trois avis scientifiques de l'AESA concernant *Clostridium perfringens*, *Clostridium botulinum*, *Campylobacter* et *Bacillus cereus*, émis courant 2005, amèneront la Commission à poursuivre le travail d'harmonisation des critères microbiologiques dans les mois à venir.

En attendant, les Etats membres seront autorisés à maintenir certains critères de sécurité. En France, les critères présents dans l'arrêté du 21 décembre 1979 pourraient être repris dans un nouvel arrêté tandis que les critères d'hygiène auront vocation à figurer dans les GBPH. Toutefois dans l'intervalle, des repères (en cours d'élaboration) seront édictés sous forme de lignes directrices pour les critères indicateurs d'hygiène.

Par ailleurs, les principes issus, notamment du Codex alimentarius et d'avis scientifiques européens, sont clairs : un critère impératif n'est établi que s'il améliore la protection du consommateur et s'il n'existe pas d'autre moyen efficace de maîtriser le danger. Il ne s'agit donc pas d'établir des critères décrivant toutes les situations « dangereuses » : l'absence de critère dans le règlement ne signifie pas l'absence de danger. Exemple : un fromage au lait pasteurisé qui contient des salmonelles est aussi dangereux pour le consommateur qu'un fromage au lait cru or le règlement n'a retenu un critère *Salmonella* que pour les produits laitiers au lait cru.

⇒ L'appréciation du danger doit se faire sur la base de l'ensemble de l'article 14 du règlement (CE) n°178/2002.

Inspection

Traçabilité

Q : Y aura-t-il des contrôles sur la traçabilité, le cas échéant, quelles en seront les modalités ?

R : Oui, il y aura des contrôles relatifs à la traçabilité qui pourront soit faire l'objet de contrôles spécifiques, soit être intégrés (et ce sera probablement le cas le plus fréquent) lors d'une inspection plus générale d'un établissement.

Les contrôles de la traçabilité comporteront deux volets :

- d'une part un contrôle documentaire permettant de vérifier l'existence des systèmes et procédures prévus par le règlement (CE) n°178/2002 ainsi que la cohérence entre le système de traçabilité prévu par l'entreprise et sa procédure de gestion des retraits/rappels. Ce contrôle documentaire pourra, le cas échéant, être également réalisé dans le cadre de l'étude du dossier d'agrément.

- d'autre part, le contrôle sur site qui consistera en un test de traçabilité soit à partir d'une matière première pour remonter au fournisseur, soit à partir d'un produit fini pour identifier l'ensemble des entreprises destinataires. Le test de traçabilité est en effet l'unique moyen de vérifier l'obligation de résultat fixée par le règlement (CE) n°178/2002.

En production primaire végétale

Q : Comment contrôler les productions végétales primaires collectées et stockées en mélange (ex : céréales) ?

R : Les contrôles seront réalisés à la source, chez les producteurs concernés.

Q : Comment et quelles sanctions sont associées aux anomalies ou infractions constatées ?

R : Des prises d'échantillons pour analyses (selon une méthode prenant en compte l'analyse des risques) pourront être réalisées. Les sanctions administratives sont de plusieurs natures : consignation, élimination des résidus, changement de destination finale (ex : alimentation animale), retraits ou rappels.

En alimentation animale

Q : En l'absence de guides de bonnes pratiques, et notamment sur l'alimentation des animaux à la ferme, serais-je contrôlé par les DDSV ? Et si oui, sur quels points de contrôles ?

R : Le règlement (CE) n°183/2005 est entré en application dans son intégralité au 1^{er} janvier 2006. Néanmoins, deux ans sont accordés pour la mise en conformité des nouveaux exploitants enregistrés. Dans votre exemple, vous devrez, avant le 1er janvier 2008, vous mettre en conformité vis-à-vis de l'annexe III du règlement. Cette annexe comporte les prescriptions d'hygiène pour l'alimentation des animaux de rente et celles-ci pourront d'ores et déjà être inspectées par les DDSV même en l'absence de GBP sans être toutefois sanctionnées tout de suite. Pour mieux appréhender l'échéance du 1er janvier 2008, il est donc dans l'intérêt de tous les professionnels d'élaborer rapidement des GBP ou un GBP transversal, pour vous aider à répondre au mieux à ces prescriptions.

En abattoirs, tueries....

Q : Qui est responsable de l'inspection des viandes ?

R : L'inspection des animaux vivants et des animaux abattus en abattoir s'effectue sous la responsabilité du vétérinaire officiel qui peut être assisté par des auxiliaires officiels et dans des circonstances déterminées - uniquement pour la viande de volaille et de lapin - par le personnel de l'abattoir. Une formation complète et détaillée est requise pour les vétérinaires, les auxiliaires et le personnel des abattoirs qui participent à l'inspection des viandes. Au moins un vétérinaire officiel doit être présent dans l'abattoir tout au long des inspections des animaux vivants et des animaux abattus (les inspections dites ante mortem et post mortem). Il en va de même lors de l'inspection post mortem dans les établissements de traitement du gibier.

Q : L'inspection des animaux vivants est-elle possible dans l'exploitation ?

R : L'inspection dans l'exploitation par un vétérinaire agréé est possible. Pour les porcins par exemple, les animaux doivent être accompagnés d'un certificat sanitaire et doivent être abattus dans les trois jours qui suivent l'inspection.

Q : En quoi les nouvelles règles modifieront-elles l'inspection des viandes ?

R : Les nouvelles règles autorisent une approche plus moderne fondée sur l'évaluation des risques, ce qui signifie que, dans certaines conditions, il est possible de limiter l'inspection post mortem à un examen visuel sauf, bien entendu, lorsque des anomalies sont détectées. Une telle procédure d'inspection pourrait, par exemple, s'appliquer à des porcs d'engraissement maintenus dans des conditions de logement contrôlées dans des systèmes de production intégrés. À l'avenir, les tâches traditionnelles d'inspection des viandes du vétérinaire officiel seront progressivement remplacées par des tâches d'audit. Ainsi, le vétérinaire officiel devra vérifier la mise en oeuvre du système HACCP, ce qui comportera une évaluation des points de contrôle critiques, le contrôle des registres journaliers, la vérification de la bonne application des procédures d'hygiène, etc. L'inspection des viandes ne sera toutefois pas privatisée. Le vétérinaire officiel est responsable en dernier ressort de l'inspection des viandes, même s'il peut être assisté par des auxiliaires dûment formés à cet effet. Dans les établissements qui abattent de la volaille et des lagomorphes (des lapins par exemple), le vétérinaire peut aussi, dans certaines conditions, être assisté par les personnels de l'abattoir. Ces derniers n'ont toutefois pas exactement les mêmes fonctions que les auxiliaires et ne peuvent pas, par exemple, accomplir des tâches d'audit.

Q : Quelles sont les obligations de l'éleveur lorsqu'il envoie des animaux à l'abattoir ?

R : L'éleveur devra enregistrer l'ensemble des problèmes et interventions sanitaires et transmettre les informations correspondantes à l'abattoir 24 heures avant l'envoi des animaux. En retour, il recevra du vétérinaire officiel les informations sur les anomalies éventuelles décelées après l'abattage des animaux.

Q : Comment l'inspection du gibier sauvage est-elle organisée ?

R : L'inspection initiale de l'animal chassé sera effectuée par un membre du groupe de chasseurs ayant suivi une formation spécifique. Si la viande est mise sur le marché, une deuxième inspection post mortem sera réalisée, le plus souvent par le vétérinaire officiel dans l'établissement de traitement du gibier.

Q : Quel est le niveau de surveillance dans les ateliers de découpe ?

R : Une surveillance doit être réalisée par un vétérinaire officiel ou un auxiliaire officiel lors du travail des viandes dans les ateliers de découpe mais sa périodicité n'est pas fixée et peut être déterminée par l'autorité compétente en fonction des risques identifiés.