

HACCP ET PAQUET HYGIENE

1 L' HACCP et l'historique de la méthode

	anglais	traduction française
H	Hazard	risque, danger
A	Analysis	analyse
C	Critical	critique
C	Control	maîtrise
P	Point	étape, point

Le terme control a un sens plus large en anglais et signifie « organisation préventive et contrôle » c'est-à-dire maîtrise. Par « point critique », il faut comprendre « étape de production critique » ou « étape critique », c'est-à-dire une étape de la production présentant un risque pour le consommateur.

HACCP se traduit donc par **analyse des risques, points critiques pour leur maîtrise** (analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise). Il s'agit d'une méthode d'assurance qualité permettant la maîtrise de la qualité des produits alimentaires. Elle garantit la **sécurité alimentaire** et l'**hygiène des denrées** à tous les niveaux de leur production en proposant une méthodologie.

Cette méthode a été inventée à la fin des années 60 par la société Pillsbury et pour le compte de la NASA. Elle visait à gérer les dangers de contamination des fournitures alimentaires des programmes spatiaux de la NASA. Par la suite, les grands groupes européens de l'industrie alimentaire ont utilisé cette méthode pour la gestion de la sécurité de leur fabrication (Unilever, Nestlé, BSN). Suivant les recommandations de l'OMS (Organisation Mondiale de la Santé) et du Codex Alimentarius, la Communauté Européenne a introduit l'utilisation du système HACCP dans la directive 93/43 du 14 juin 1993 relative à l'hygiène des denrées alimentaires. Cette réglementation européenne a rapidement été retranscrite en droit français (arrêté du 9 mai 1995 et arrêté du 29 septembre 1997). Cette nouvelle approche apporte une **vision préventive des problèmes** rencontrés puisqu'ils sont pris en compte « **de la fourche à la fourchette** ». Le **paquet hygiène** » renforce l'esprit des textes précédents.

2-La réglementation : le PAQUET HYGIENE

La législation alimentaire européenne a été profondément remaniée à la suite des récentes crises sanitaires.

Le « **paquet hygiène** » englobe l'ensemble de la filière agroalimentaire depuis la production primaire animale et végétale jusqu'au consommateur en passant par l'industrie agroalimentaire, les métiers de la bouche, le transport et la **distribution**. Cette **réglementation européenne** au sens large est composée essentiellement de six règlements principaux et de deux directives.

✓ 2-1 –Le paquet hygiène est constitué de 6 règlements :

➤ Le règlement (CE) n° 178/2002 : appelé aussi « food law ». Il constitue le **socle de la sécurité sanitaire** des aliments. Son champ d'application couvre les denrées alimentaires et l'alimentation animale.

Il a créé l'**AESA** (Autorité Européenne de Sécurité des Aliments) et le réseau d'alerte européen.

Le règlement 178/2002 fixe les grands principes (principe de recours à l'**analyse des risques** par les autorités compétentes, principe de **précaution**, principe de **transparence**,

principes d'innocuité...) et définit des obligations spécifiques aux professionnels : obligation de **traçabilité**, obligation de **retrait** de produits susceptibles de présenter un risque pour la santé publique, obligation des **services de contrôles**.
Ce texte est entré en application le **1 janvier 2005**.

➤ **Le règlement (CE) n° 852/2004** : relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

Ce texte établit les règles générales d'hygiène applicables à **toutes les denrées alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire**.

Il est composé :

- d'un corps de texte qui reprend des exigences générales valables à toutes les étapes de la production, de la consommation, de la transformation et de la distribution ; des exigences spécifiques relatives au **contrôle de la températures**, au **respect de chaîne du froid** et aux **prélèvements d'échantillons** ; l'**analyse des dangers et la maîtrise des points critiques HACCP** ; les **Guides des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH)** ; les **enregistrements des établissements** ; les conditions d'importation et d'exportation.

- de deux annexes.

- L'annexe 1 est relative à la production primaire, à l'entreposage sur le lieu de production et au transport depuis ce lieu de production vers un établissement.

-L'annexe 2 fixe les règles applicables au commerce ambulant, au distributeur automatique et au transport.

Ce règlement est entré en vigueur au **1^{er} janvier 2006**.

➤ **Le règlement (CE) n° 853/2004** : fixe les règles spécifiques d'hygiène applicables aux **denrées alimentaires d'origine animale**.

Ses règles viennent en complément de celles fixées par le règlement 852 pour tous les établissements a priori autres que ceux du commerce de détail et ceux qui fabriquent des denrées alimentaires contenant à la fois des produits végétaux et des produits d'origine animale transformés.

Il est composé :

- d'un corps de texte fixant des dispositions générales concernant notamment l'**enregistrement et l'agrément des établissements**, le **marquage de salubrité** et l'**identification des produits**.

- de trois annexes

-L'annexe 1 comporte des définitions

-L'annexe 2 précise les modalités pratiques d'**apposition des marques de salubrité**, l'**HACCP** et les **documents sanitaires** accompagnant les animaux à l'abattoir

-L'annexe 3 indique les dispositions spécifiques d'hygiène applicables aux différents types de produits traités (viandes fraîches ...).

Ce règlement est entré en vigueur au **1^{er} janvier 2006**.

➤ **Le règlement (CE) n° 854/2004** : fixe les règles spécifiques d'organisation des **contrôles officiels** concernant les **produits d'origine animale** destinés à la consommation humaine. Il concerne les services de contrôle inspectant les établissements soumis au règlement 853/2004.

Ce règlement est entré en vigueur au **1^{er} janvier 2006**.

➤ **Le règlement (CE) n° 882/2004** : relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité à la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien être des animaux.

Ce règlement est entré en vigueur au **1^{er} janvier 2006**.

➤ **Le règlement (CE) n° 183/2005** concerne les aliments pour animaux.

Il pose des règles d'hygiène depuis la **production primaire des aliments pour animaux** jusqu'à **l'alimentation des animaux** ainsi que les conditions et **modalités d'enregistrement et d'agrément des opérateurs**. Ce règlement renforce également la notion de **responsabilité des opérateurs**, instaurée par le règlement (CE) n°178/2002.

Les règlements (CE) n°178/2002, 852/2004, et 853/2004 font l'objet de documents d'interprétation qui clarifient certains points.

✓ **2-2 Quatre règlements d'application du Paquet Hygiène** :

➤ **Règlement (CE) n°2073/2005** : concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

➤ **Règlement (CE) n°2074/2005** : relatif aux différentes mesures prises en application des règlements n° 852/2004, 853/2004, 882/2004 et 854/2004.

➤ **Règlement (CE) n°2075/2005** : concernant les modalités de contrôle des trichines dans les viandes d'animaux sujets à ces infestations.

➤ **Règlement (CE) n°2076/2005** : relatif aux mesures transitoires en application des règlements (CE) n° 853/2004, 882/2004 et 854/2004.

Ces textes viennent compléter et préciser la mise en œuvre pratique de certaines mesures du « paquet hygiène ».

✓ **2-3 Deux directives**

➤ **Directive 2002/99/CE** : fixe les **règles de police sanitaire** régissant la production, la transformation, la distribution et l'introduction des produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.

➤ **Directive 2004/41/CE** : **abroge les 17 directives** sectorielles existantes.

L'esprit général des textes applicables aux professionnels consacre la logique de « **nouvelle approche** » apparue en 1993 : la réglementation fixe les **objectifs à atteindre** par les professionnels en leur laissant une certaine **latitude sur les moyens**. La mise en place de procédures basées sur les principes de l'HACCP est généralisée et le recours aux **guides des bonnes pratiques d'hygiène est fortement encouragé**. Ces guides, rédigés par les professionnels et validés par l'administration, ont pour vocation **d'aider les professionnels à atteindre les objectifs fixés par la réglementation**.

✓ **2-4 L'arrêté du 21 décembre 2009** : relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.

Il vient compléter les dispositions des règlements décrits précédemment.

L'arrêté du 21/12/2009 précise les exigences en matière de maîtrise des températures pour la conservation des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant : voir **annexe I**.

Il indique, entre autres, les dispositions applicables à l'entreposage, au transport des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.

Les **annexes IV et VI** décrivent les dispositions particulières applicables aux **établissements de restauration collective**.

Les **annexes V, VI, VII et VIII** décrivent les dispositions particulières applicables aux **établissements de remise directe au consommateur**.

Pour ce qui concerne, les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant, ce texte abroge l'arrêté du 9 mai 1995, du 28 mai 1997 et du 29 septembre 1997.

3-Les sept étapes de la méthode HACCP :

L'article 5§1 du règlement n°852/2004 stipule que « les exploitants du secteur alimentaire [hors production primaire et ses opérations connexes] mettent en place, appliquent et maintiennent une ou plusieurs procédures permanentes fondées sur les principes HACCP. »

- 1- *analyser les dangers,*
- 2- *déterminer les C. C. P (Critical Control Point ou point critique),*
- 3- *établir les limites critiques pour chaque C.C.P,*
- 4- *établir un système de surveillance pour chaque C.C.P,*
- 5- *établir des mesures correctives (préventives et correctives),*
- 6- *établir des procédures de vérification,*
- 7- *établir un système d'enregistrement et de documentation.*

4-Les Guides des Bonnes Pratiques d'Hygiène

Pour faciliter l'application de la méthode HACCP, les pouvoirs publics et les syndicats représentatifs de la profession ont élaboré des Guides des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH). Ces guides proposent des **savoirs faire**, des **méthodes à appliquer pour atteindre un niveau satisfaisant d'hygiène**. Ils proposent également des **contrôles et des vérifications réguliers permettant de vérifier la conformité des aliments par rapport à la réglementation**.

Ces guides sont **validés par les pouvoirs publics** après avis de conseil supérieur d'hygiène publique de France. En appliquant les GBPH, les professionnels respectent les exigences fixées par la réglementation en matière d'hygiène.

5- Le plan de maîtrise sanitaire

Il décrit les mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses productions vis-à-vis des **dangers biologiques, physiques et chimiques**. Il comprend les éléments nécessaires à la mise en place des bonnes pratiques d'hygiène,

du **plan HACCP**, de la gestion des **produits non conformes** (procédures de retrait/rappel) et de la mise en place d'un système de **traçabilité**.

6- La traçabilité des aliments

L'article 18 du règlement 178/2002 pose un principe général de **traçabilité** qui s'applique à **toutes les étapes du produit**.

Dans le rapport pour la mise en oeuvre du règlement n°178/2002, le comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale précise que les exploitants du secteur alimentaire :

- doivent être capables d'identifier tout fournisseur ou destinataire d'un produit ;
- qu'ils disposent de systèmes et de procédures permettant de mettre l'information en question à la disposition des autorités compétentes, à la demande de celles-ci.

L'exigence visée ci-dessus procède de la méthode « juste avant/juste après » consistant en trois obligations imposées aux exploitants du secteur alimentaire, à savoir :

- disposer d'un système qui permette d'identifier le ou les fournisseurs directs des produits et le ou les clients directs ayant acheté ces produits ;
- établir un lien « fournisseur-produit » (pour savoir quels produits proviennent de quels fournisseurs)
- établir un lien « client-produit » (pour savoir quels produits ont été livrés à quels clients), étant toutefois entendu que les exploitants du secteur alimentaire n'ont pas à identifier les clients directs lorsque ceux-ci sont des consommateurs finals.

Article 17 : responsabilités « une plus grande responsabilité conjointe tout au long de la chaîne alimentaire, ce qui contraste avec les responsabilités individuelles multiples d'autrefois. Toutefois chaque maillon de la chaîne alimentaire doit prendre les mesures nécessaires pour faire respecter les prescriptions de la législation alimentaire dans le contexte de ses activités propres ».

Article 19 : retrait, rappel et notification par les exploitants du secteur alimentaire

- le retrait du marché peut avoir lieu à n'importe quel stade de la chaîne alimentaire et pas seulement à celui de la livraison au consommateur final.
- l'obligation de notifier un retrait aux autorités compétentes est une conséquence de l'obligation de retrait ;
- l'obligation de retrait du marché s'impose lorsque les deux critères cumulatifs sont remplis :
 - l'exploitant considère que la denrée alimentaire n'est pas conforme aux exigences de sécurité alimentaire.
 - Une denrée alimentaire est sur le marché et ne se trouve plus sous le contrôle direct du premier exploitant du secteur alimentaire.

Article 20 : retrait, rappel et notification par les exploitants du secteur alimentaire.

« Si un exploitant du secteur de l'alimentation animale considère ou a des raisons de penser qu'un aliment pour animaux qu'il a importé, produit, transformé, fabriqué ou distribué ne répond pas aux prescriptions relatives à la sécurité des aliments pour animaux, il engage immédiatement les procédures de retrait du marché de l'aliment en question et informe les autorités compétentes».

La **traçabilité**, la **coopération avec les autorités** et les **autocontrôles** sont des principes importants du règlement 178/2002.

7 Vulnerability Analysis Critical Control Point : VACCP (ou analyse de vulnérabilité et maîtrise des points critiques).

Cette méthode permet de développer un **plan de protection interne** à l'organisation après une évaluation des risques **d'actions malveillantes criminelles et terroristes**.

Les ministères de l'agriculture et de la défense ont édité un guide qui détaille la mise en sécurité de la chaîne alimentaire.

8 La norme ISO 22000

Publiée en 2005, la norme ISO 22000 est le fruit du travail de différents acteurs de l'industrie agroalimentaire issus de 45 pays. La norme ISO 22000 précise les exigences d'un système de management de la sécurité des denrées alimentaires pour l'application efficace de cette politique.

Pour plus d'informations se reporter au site Internet du ministère de l'agriculture : www.agriculture.gouv.fr

- Textes réglementaires à télécharger ;
- Questions/réponses sur le Paquet Hygiène ;
- Liste des Guides des Bonnes Pratiques Hygiéniques ;
- Brochure Paquet Hygiène ;
- Plan de maîtrise sanitaire ;
- Avis et rapports du Conseil National de l'Alimentation
- Guide pour la mise en sécurité de la chaîne alimentaire.
- Norme ISO 22000.

<http://agriculture.gouv.fr/IMG/mp3/SIAL21OCTOBRIL20102.mp3>
<http://agriculture.gouv.fr/IMG/mp3/SIAL21OCTOBRIL20102.mp3>

ANNEXE I

Conformément au 3 de l'article 17 et au 3 de l'article 4 du règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 susvisé, les températures des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant doivent être conformes en tous points du produit aux températures définies dans le tableau ci-après.

Toutefois, pour les produits préemballés d'origine animale et denrées alimentaires en contenant, et conformément à l'article R. 112-22 du code de la consommation, une température différente peut être fixée par leur conditionneur, sous réserve de ne pas dépasser celle fixée par le règlement (CE) n° 853/2004.

TEMPÉRATURE MAXIMALE DES DENRÉES CONGELÉES

NATURE DES DENRÉES	TEMPÉRATURE	TEMPÉRATURE
	de conservation au stade de l'entreposage ou du transport	de conservation dans les établissements de remise directe ou de restauration collective
Glaces, crèmes glacées	— 18 °C	— 18 °C
Viandes hachées et préparations de viandes congelées	*	— 18 °C
Produits de la pêche congelés	*	— 18 °C
Poissons entiers congelés en saumure destinés à la fabrication de conserves	*	— 9 °C
Autres denrées alimentaires congelées	— 12 °C	— 12 °C

Nota. — La température indiquée est la température maximale de la denrée alimentaire sans limite inférieure.

(*) Voir les températures du règlement (CE) n° 853/2004.

Extrait de l'arrêté du 21/12/09 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail d'entreposage et de distribution par les produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.

TEMPÉRATURES MAXIMALES DES DENRÉES RÉFRIGÉRÉES

NATURE DES DENRÉES	TEMPÉRATURE	TEMPÉRATURE
	de conservation au stade de l'entreposage ou du transport	de conservation dans les établissements de remise directe ou de restauration collective
Viandes hachées	*	+ 2 °C
Abats d'ongulés domestiques et de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)	*	+ 3 °C
Préparations de viandes	*	+ 4 °C
Viandes séparées mécaniquement	*	+ 2 °C
Viandes de volailles (y compris petit gibier d'élevage à plumes), de lagomorphes (y compris petit gibier d'élevage à poils), de ratites et de petit gibier sauvage	*	+ 4 °C
Viandes d'ongulés domestiques, viandes de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)	*	+ 7 °C pour les carcasses entières et pièces de gros + 4 °C pour les morceaux de découpe
Produits de la pêche frais, produits de la pêche non transformés décongelés, produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés	* (1)	+ 2 °C
Produits de la pêche frais conditionnés	* (1)	* (1)
Ovoproduits à l'exception des produits UHT.	+ 4 °C	+ 4 °C
Lait cru destiné à la consommation en l'état	+ 4 °C	+ 4 °C

Extrait de l'annexe du 21/12/03

Lait pasteurisé	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
Fromages affinés	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
Autres denrées alimentaires très périssables	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	+ 4 °C
Autres denrées alimentaires périssables	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	+ 8 °C
Préparations culinaires élaborées à l'avance	+ 3 °C	+ 3 °C

Nota. — La limite inférieure de conservation des denrées alimentaires réfrigérées doit se situer à la température débutante de congélation propre à chaque catégorie de produits

(*) Voir les températures du règlement (CE) n° 853/2004

(1) Température de la glace fondante : 0 à + 2 °C.

TEMPÉRATURE MINIMALE EN LIAISON CHAUDE

Plats cuisinés ou repas livrés chauds ou remis au consommateur	+ 63 °C
--	---------

Toutefois, et pour autant que la sécurité des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant soit assurée, il est admis de soustraire les produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant, congelés, ainsi que les glaces et crèmes glacées aux températures mentionnées dans le tableau :

a) Dans la mesure où la différence de température n'excède pas + 3 °C en surface, lorsque cela s'avère nécessaire, pour de brèves périodes, lors du chargement-déchargement de ces produits aux interfaces entre l'élaboration, le transport, le stockage et l'exposition des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant et lors de leur présentation à la vente ;

Extrait de l'arrêté du 21/12/00

b) Lors de l'exposition des glaces et crèmes glacées pour leur consommation immédiate dans la mesure où leur approvisionnement s'effectue en quantités adaptées aux besoins du service.

Extrait de l'annexe du 21/12/09

Des obligations également pour les services officiels

- Programmer les inspections selon les principes de l'analyse des risques.
- Suivre des méthodes d'inspection formalisées. ➤
- Communiquer des informations claires et précises aux professionnels au travers de rapports d'inspection harmonisés.
- Réaliser au sein des services de contrôle des audits internes reconnus dans le cadre d'une démarche d'assurance qualité.
- Se soumettre à des audits externes, effectués par la Commission européenne et les pays tiers.



© Pascal MAGNAN / AAP

Pour en savoir plus sur le « paquet hygiène »

Retrouvez l'ensemble de la réglementation sur le site du ministère de l'Agriculture et de la Pêche :

➤ http://www.agriculture.gouv.fr/spip/actualites/paquethygiene_a4786.html

Pour plus d'informations, contactez votre Direction départementale des services vétérinaires (DDSV) ou votre Service régional de la protection des végétaux (SRPV)

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE

Le paquet hygiène



Une politique harmonisée pour assurer la sécurité sanitaire de l'alimentation humaine et animale

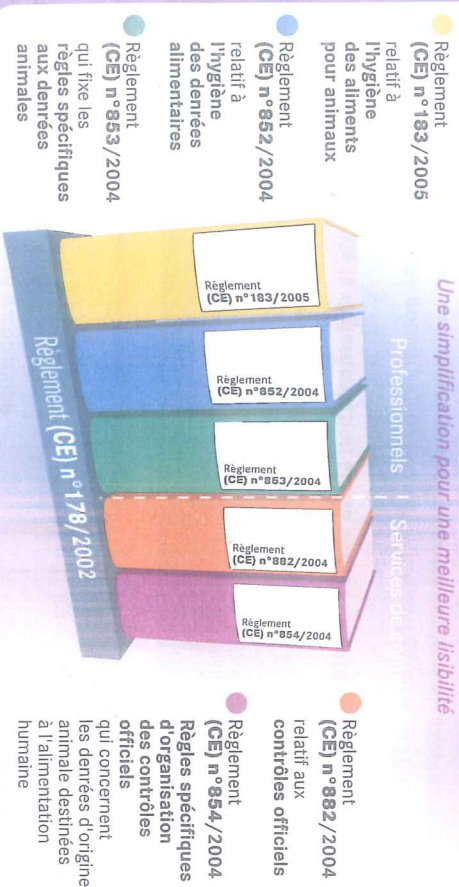
- **Assurer un niveau élevé de protection de la santé du consommateur** en tenant compte de la santé et du bien être des animaux, de la santé des plantes et de l'environnement.
- **Garantir la sécurité sanitaire des aliments** : harmoniser les systèmes de surveillance et de contrôle dans l'Union européenne et les pays tiers.
- **Permettre la libre circulation des produits** : des denrées alimentaires, qu'elles proviennent de végétaux ou d'animaux, ainsi que des aliments pour animaux.

➤ **Un dispositif réglementaire applicable dès le 1^{er} janvier 2006 pour tous les États membres et les pays tiers souhaitant exporter vers l'Union européenne.**

➤ Retrouvez l'historique du dispositif, les analyses thématiques et par filière pour chaque disposition, sur le site du ministère de l'Agriculture et de la Pêche sur www.agriculture.gouv.fr

Les textes communautaires fondateurs du « paquet hygiène » »

Une simplification pour une meilleure lisibilité



De la « fourche à la fourchette »

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

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

Pour les professionnels : l'obligation de résultats mais le choix des moyens

- Se déclarer auprès des autorités compétentes et fournir les mises à jour nécessaires.
- Coopérer avec les services officiels, notamment lors de retrait et de rappel.
- Mettre sur le marché des produits sûrs en réalisant les actions suivantes :
 - Respecter les bonnes pratiques d'hygiène qui s'appuient sur des règles générales et spécifiques suivant les secteurs d'activité.
 - Élaborer des procédures fondées sur les principes HACCP* qui visent à analyser les dangers et définir les points critiques pour mieux les maîtriser (la production primaire et ses activités connexes ne sont pas concernées par cette obligation).
 - S'appuyer sur les guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP* validés par les autorités compétentes (nationales ou communautaires).
 - Se former dans le domaine de l'hygiène alimentaire et de l'application des principes de l'HACCP.
 - Mettre en place un système de traçabilité pour pouvoir procéder à des retraits ciblés et rapides en cas de crise.
 - Mettre en place des procédures de retrait et de rappel.

*Hazard Analysis Critical Control Point



PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

TRAÇABILITÉ

HACCP

BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE



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



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



PRODUIT DANGEREUX MIS SUR LE MARCHÉ



JE LE RETIRE DU MARCHÉ

JE LE NOTIFIE AUX AUTORITÉS