

# LES NOUVELLES RÈGLES D'HYGIÈNE APPLICABLES AUX DENRÉES ALIMENTAIRES

## 1<sup>ère</sup> PARTIE

Jérôme BONY

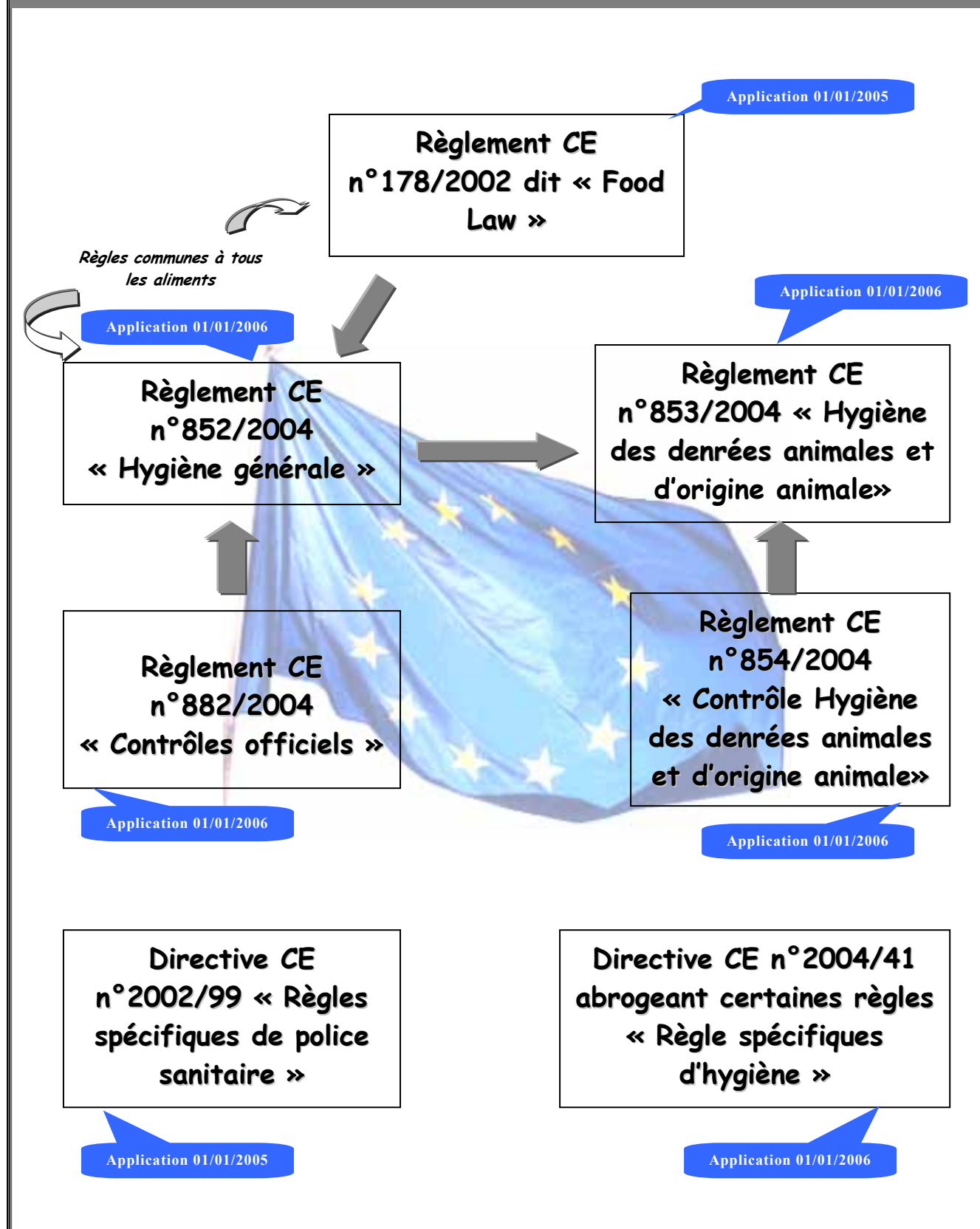
### CONTEXTE

La Communauté européenne a engagé depuis 2002 une refonte de la réglementation communautaire (cf illustration « architecture de la législation communautaire » page 2) en matière d'hygiène des aliments. Son objectif général est de mettre en place une politique unique en matière d'hygiène (police sanitaire, règles d'hygiène, contrôles officiels) applicable à toutes les denrées alimentaires et de créer des instruments efficace pour gérer la sécurité alimentaire.

Le 1<sup>er</sup> résultat important du plan de travail de la Communauté européenne a été la rédaction du règlement n°178/2002 du 28 janvier 2002, publié au journal officiel le 1<sup>er</sup> février 2004 et qui entrera en vigueur le 1<sup>er</sup> Janvier 2005. Son champ d'application couvre les denrées alimentaires et l'alimentation animale. Il a créé l'Autorité européenne de sécurité des aliments (**AESA**) et le réseau d'alerte rapide européen. Il fixe un certain nombre de grands principes et définit les obligations spécifiques aux professionnels : obligations de traçabilité (informations clients, informations fournisseurs), obligation de retrait de produits susceptibles de présenter un risque pour la santé publique, obligation d'information des services de contrôle.

Le deuxième volet de cette refonte réglementaire a été la publication d'un ensemble de textes officiels qui est communément appelé « Le Paquet Hygiène ».

# ARCHITECTURE DE LA LEGISLATION COMMUNAUTAIRE CONCERNANT L'HYGIENE DES ALIMENTS



## 1. PRÉSENTATION DU « PAQUET HYGIÈNE »

Il est constitué de 6 textes réglementaires qui visent à regrouper les obligations des entreprises du secteur alimentaire en matière d'hygiène des aliments et, d'autre part, de regrouper les obligations en matière de contrôles officiels à respecter par les Etats membres.

Cet ensemble de textes a donc pour objectif d'harmoniser et de simplifier les dispositions très détaillées et complexes en matière d'hygiène qui sont actuellement dispersées dans plus de 17 directives communautaires.

### 1.1 Les textes composant le « paquet hygiène »

❶ **La directive CE N°2002/99** du 16 décembre 2002 fixe les règles spécifiques de police sanitaire régissant la production, la transformation, la distribution et l'introduction des produits d'origine animale destinés à la consommation humaine,

❷ **Le règlement CE N°852/2004** du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 est relatif à l'hygiène des denrées alimentaires,

❸ **Le règlement CE n°853/2004** du parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixe des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale,

❹ **La directive CE n°2004/41** du Parlement européen et du Conseil du 21 avril 2004 qui vient en complément des deux règlements précités,

❺ **Le règlement CE n°854/2004** du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixe les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine,

❻ **Le règlement CE n°882/2004** du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 est relatif aux contrôles officiels.

## 1.2 Les textes applicables aux entreprises

Les textes relatifs aux obligations des entreprises sont les suivants :

▣ **Le règlement CE n°852/2004** qui établit à l'attention des exploitants du secteur alimentaire **les règles générales d'hygiène** applicable à toutes les denrées alimentaires. Il abroge la directive CEE n°94/43 dont il reprend les grandes lignes.

▣ **Le règlement CE n°853/2004** qui établit à l'attention des exploitants du secteur alimentaire **des règles spécifiques d'hygiène** applicables aux denrées alimentaires d'origine animales qui viennent compléter celles du règlement CE n°852/2004.

▣ **La directive CE n°2004/41** qui avec **le règlement CE n°853/2004** abroge 16 directives antérieures dites « verticales ». Ces directives définissaient les conditions d'hygiène applicable à une catégorie de denrées animales ou d'origine animale particulière (exemples : le lait, les produits laitiers, les viandes, les viandes hachées, les oeufs...). Cette nouvelle directive CE n°2004/41 précise que dans l'attente d'un règlement spécifique sur les critères microbiologiques (en cours de discussion au Parlement européen) et la température des denrées alimentaires, certaines dispositions correspondantes aux directives abrogées restent en application.

En plus de ces textes, les entreprises sont toujours soumises aux contrôles officiels (redéfinis par deux nouveaux règlements : voir 1.3) et aux mesures de police sanitaire pouvant être prises par les Etats membres.

### 1.3 Les textes applicables aux Etats membres

Les textes relatifs aux obligations des Etats membres en matière de contrôles officiels sont les suivant :

☞ **Le règlement CE n°854/2004** qui définit des règles spécifiques s'appliquant aux services de contrôle inspectant les établissements soumis **au règlement CE n°853/2004**.

☞ **Le règlement CE n°882/2004** qui décrit les règles générales s'appliquant aux services officiels dans le cadre de leurs contrôles de la conformité avec 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 abroge les **directives CEE n°89/397 et n°93/99** dont il reprend les grands principes.

En complément de ces deux règlements, la **directive CE n°2004/41** vient modifier la **directive CEE n°89/662** du Conseil du 11 décembre 1989 relative aux contrôles vétérinaires applicables dans les échanges communautaires et la **directive CEE N°92/118** du 17 décembre définissant les conditions de police sanitaire et les conditions sanitaires régissant les importations dans la Communauté de certains produits.

Ces trois textes sont également complétés par la **directive CE n°2002/99** précitée (voir 1.1)

### 1.4 Dates d'application des textes réglementaires du « Paquet hygiène »

**La directive CE n°2002/99** doit entrer en application à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2005.

Les nouveaux règlements ainsi que la **directive CE n°2004/41** sont destinés à entrer en application au plus tôt le 1<sup>er</sup> Janvier 2006. Le délai de 18 mois ainsi accordé (rappel : date de parution au Journal officiel en avril 2004) doit être mis à profit pour informer les services de contrôle et les professionnels sur les évolutions réglementaires induites par l'entrée en vigueur de ces textes et mettre à niveau les pratiques en matière d'hygiène.

## 2. LES NOUVELLES CONDITIONS D'HYGIÈNE DES DENRÉES ALIMENTAIRES

### 2.1 Les conditions générales

Elles font l'objet du nouveau **règlement CE n°852/2004** qui dans ses principes, est très proche de la **directive CEE n°93/43**. Cependant, ce règlement a un champ d'application beaucoup plus vaste puisqu'il s'applique « à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires ainsi qu'aux exportations ».

La production primaire (production agricole : élevage, culture, récolte, traite ; pêche et chasse) est donc concernée ainsi que les produits d'origine animale.

Les dispositions générales d'hygiène concernent plusieurs grands principes :

- ⌘ *la responsabilité première de la sécurité des aliments incombe au professionnel, avec application de procédures fondées sur les principes HACCP,*
- ⌘ *la nécessité de garantir la sécurité des aliments à toutes les étapes depuis la production primaire,*
- ⌘ *le maintien de la chaîne du froid pour toutes les denrées qui ne peuvent se conserver à température ambiante,*
- ⌘ *l'établissement à terme de critères microbiologiques et d'exigences en matière de température après consultation de l'AESA,*

- ⌘ *l'utilité des guides de bonnes pratiques d'hygiène comme aide pour le respect des règles d'hygiène, y compris à la production primaire,*
- ⌘ *l'exigence pour les produits importés de répondre à des normes équivalentes à celles établies par ce règlement.*

Le nouveau règlement prévoit également une relative souplesse dans l'application des exigences concernant le système HACCP, notamment pour :

- ⌘ *les petites entreprises,*
- ⌘ *l'identification des CCP qui n'est pas toujours possible dans certaines entreprises,*
- ⌘ *la détermination des limites critiques qui n'implique pas la nécessité de fixer des limites numériques dans tous les cas (ex : utilisation d'illustrations...)*

Les règles communes à tous les produits et à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution sont définies dans les annexes du **règlement n°852/2004**. Reprenant en grande partie celles de **la directive n°93/43**, quelques dispositions sectorielles ont été ajoutées, en particulier sur le conditionnement et l'emballage, et sur les traitements thermiques.

Ces règles communes concernent :

- ⌘ *l'ensemble des locaux utilisés pour les denrées alimentaires (chapitre I),*
- ⌘ *les locaux servant à l'élaboration des denrées alimentaires (chapitres II et III),*
- ⌘ *les moyens de transport (chapitre IV),*
- ⌘ *les équipements et installations (chapitre V),*
- ⌘ *les déchets alimentaires (chapitre VI),*
- ⌘ *l'alimentation en eau (chapitre VII),*
- ⌘ *l'hygiène et la santé du personnel (VIII),*
- ⌘ *les denrées alimentaires (chapitre IX),*

- ⌘ *le conditionnement et l'emballage des denrées alimentaires (chapitre X),*
- ⌘ *le traitement thermique des denrées alimentaires contenues dans des récipients hermétiquement fermés (chapitre XI),*
- ⌘ *la formation du personnel en matière d'hygiène (chapitre XII).*

Pour la production primaire et les opérations connexes, le règlement établit des dispositions applicables uniquement à ce stade. Il rend obligatoire la tenue d'un registre regroupant notamment es informations suivantes :

- ⌘ *la nature et l'origine des aliments donnés aux animaux,*
- ⌘ *les traitements vétérinaires administrés,*
- ⌘ *l'apparition des maladies,*
- ⌘ *l'utilisation de substances phytosanitaires.*

Les conséquences en France de la publication du règlement n°852/2004 sera l'abrogation de plusieurs arrêtés de transposition de la directive CEE n°93/43 (en vigueur jusqu'au 31 décembre 2005). Les textes nationaux concernés sont l'arrêté du 9 mai 1995 (remise directe), l'arrêté du 28 mai 1997 (hygiène applicables à certains aliments et préparations alimentaires), l'arrêté du 29 septembre 1997 (restauration collective) mai 1997, l'arrêté du 6 juillet 1998 (établissements d'entreposage) et l'arrêté du 20 juillet 1998 (transport des aliments).

(...)

---

Dans le prochain dossier, nous aborderons les futures conditions d'hygiène spécifiques aux denrées animales et d'origine animale ainsi que les contrôles officiels.

**NOTA** : ADRIANOR édite régulièrement une lettre sur l'Actualité réglementaire, appelée « AGROVEILLE ». Si vous n'êtes pas destinataires de cette lettre et que ce service vous intéresse, vous pouvez nous faire parvenir votre demande d'inscription par Fax au 03.21.48.10.94 ou prendre contact avec Jérôme BONY au 03.21.24.81.03.