

Nouveau régime relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

Dans le cadre de la révision de la législation sur l'hygiène des denrées alimentaires (« paquet hygiène »), ce règlement met l'accent sur la définition des objectifs à atteindre en matière de sûreté alimentaire, laissant aux exploitants du secteur alimentaire la responsabilité d'adopter les mesures de sécurité à mettre en œuvre afin de garantir l'innocuité des aliments.

ACTE

Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil, du 29 avril 2004, relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

SYNTHÈSE

Cette révision de la législation communautaire concerne les règles d'hygiène alimentaire figurant dans la directive [93/43/CEE](#) du Conseil afin de mettre en place une politique globale et intégrée s'appliquant à toutes les denrées alimentaires de la ferme jusqu'au point de vente au consommateur.

Champ d'application

Le présent règlement vise à assurer l'hygiène des denrées alimentaires à toutes les étapes du processus de production, depuis la production primaire jusqu'à la vente au consommateur final. Il ne couvre pas les questions relatives à la nutrition, ni celles concernant la composition et la qualité des denrées alimentaires.

Ce règlement s'applique aux entreprises du secteur alimentaire et non à la production primaire et à la préparation domestique de denrées alimentaires aux fins de l'utilisation privée.

Définitions

Hygiène des denrées alimentaires : mesures et conditions nécessaires pour se prémunir contre les dangers et garantir le caractère propre à la consommation humaine d'une denrée alimentaire.

Sûreté des denrées alimentaires: assurance que les denrées alimentaires n'auront pas d'effet néfaste sur la santé des consommateurs finaux lorsqu'elles sont préparées et consommées.

Production primaire: la production, l'élevage ou la culture de produits primaires, y compris la récolte, la chasse, la pêche, la traite et toutes les étapes de la production animale précédant l'abattage.

Dispositions générales et dispositions spécifiques

Tous les exploitants du secteur alimentaire veillent à ce que toutes les étapes dont ils sont responsables, depuis la production primaire jusqu'à la vente ou la mise à disposition des denrées alimentaires au consommateur final, soient effectuées de manière hygiénique, conformément aux dispositions du présent règlement.

Les exploitants du secteur alimentaire exerçant des activités de production primaire et certaines activités connexes doivent se conformer aux dispositions générales d'hygiène de la partie A de l'annexe I. Des dérogations peuvent être accordées en ce qui concerne les petites exploitations, tant que cela ne compromet pas les objectifs du règlement.

Les activités connexes concernées sont :

- le transport, la manipulation et l'entreposage de produits primaires sur le lieu de production lorsque leur nature n'a pas été sensiblement modifiée ;
- le transport d'animaux vivants si nécessaire ;
- le transport, depuis le lieu de production vers un établissement, de produits d'origine végétale, de produits de la pêche et de gibier sauvage, lorsque leur nature n'a pas été sensiblement modifiée.

Par ailleurs, les exploitants du secteur alimentaire qui exercent des activités autres que celles de production primaire doivent se conformer aux dispositions générales d'hygiène de l'annexe II. Cette annexe détaille les dispositions concernant :

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

Les États membres peuvent adapter les exigences fixées à l'annexe II afin de tenir compte des besoins des exploitations du secteur alimentaire situées dans des régions soumises à des contraintes géographiques particulières ou connaissant des difficultés d'approvisionnement, qui desservent le marché local, ou afin de prendre en considération les méthodes de production traditionnelles et la taille des exploitations. Les objectifs de sûreté alimentaire ne doivent cependant pas être compromis.

En outre, tous les exploitants du secteur alimentaire doivent respecter les dispositions du règlement (CE) n° 853/2004 sur les règles spécifiques aux denrées alimentaires d'origine animale, ainsi que, le cas échéant, certaines règles spécifiques concernant, notamment, les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires, le contrôle de la température et le respect de la chaîne du froid, les prélèvements d'échantillons et les analyses.

Le système HACCP

Les exploitants du secteur alimentaire (autres que ceux exerçant des activités de production primaire) appliquent les principes du système HACCP (analyse des risques - points critiques pour leur maîtrise) introduit par le Codex Alimentarius (recueil de normes alimentaires internationales élaboré dans le cadre des travaux de l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture).

Ces principes prescrivent un certain nombre d'exigences à respecter pendant toute la durée du cycle de production, de transformation et de distribution afin de permettre, grâce à une analyse des dangers, l'identification des points critiques dont la maîtrise est indispensable pour garantir la sûreté alimentaire:

- identification de tout danger qu'il y a lieu d'éviter, d'éliminer ou de ramener à un niveau acceptable ;
- identification des points critiques au niveau desquels un contrôle est indispensable ;
- mise en place de limites critiques au-delà desquelles une intervention est nécessaire ;

- mise en place et application de procédures de surveillance efficaces des points critiques ;
- mise en place d'actions correctives lorsque la surveillance révèle qu'un point critique n'est pas maîtrisé ;
- établissement de procédures d'autocontrôle pour vérifier l'efficacité des mesures prises ;
- établissement de registres destinés à prouver l'application effective de ces mesures et à faciliter les contrôles officiels par l'autorité compétente.

Guides de bonnes pratiques et guides pour l'application du système HACCP

Les États membres encouragent l'élaboration de guides nationaux de bonnes pratiques par les exploitants du secteur alimentaire, comprenant des conseils relatifs au respect des règles générales d'hygiène et des principes HACCP. Les États membres évaluent ces guides nationaux pour s'assurer que leur contenu peut être mis en pratique, qu'ils ont été élaborés en tenant compte des principes généraux d'hygiène alimentaire du Codex Alimentarius et que toutes les parties intéressées ont été consultées. Les guides nationaux estimés conformes sont transmis à la Commission qui les consigne dans un registre.

Si un État membre ou la Commission considère qu'il y a lieu de prévoir des guides communautaires uniformes, la Commission examine l'opportunité de tels guides. Les comités permanents qui assistent la Commission s'assurent que leur contenu peut être mis en pratique, qu'ils ont été élaborés en tenant compte des principes généraux d'hygiène alimentaire du Codex Alimentarius et des guides nationaux et que toutes les parties intéressées ont été consultées.

Les exploitants du secteur alimentaire peuvent se référer indifféremment aux guides nationaux et communautaires.

Enregistrement ou agrément des entreprises du secteur alimentaire

Les exploitants du secteur alimentaire doivent coopérer avec les autorités compétentes et, notamment, veiller à ce que tous les établissements sous leur responsabilité soient enregistrés auprès de l'autorité adéquate et tenir cette dernière informée des changements de situation (par exemple, la fermeture de l'établissement).

Lorsque la législation nationale ou communautaire l'exige, les entreprises du secteur alimentaire doivent être agréées par l'autorité compétente et ne peuvent opérer sans un tel agrément.

Traçabilité et retrait des denrées alimentaires

Conformément au règlement (CE) n° 178/2002, les exploitants du secteur alimentaire mettent en place des systèmes et des procédures permettant la traçabilité des ingrédients et denrées alimentaires et, le cas échéant, des animaux utilisés pour la production de denrées alimentaires.

De même, lorsqu'un exploitant du secteur alimentaire constate qu'une denrée alimentaire présente un risque grave pour la santé, il la retire immédiatement du marché et en informe l'autorité compétente ainsi que les utilisateurs.

Contrôles officiels

L'application, par les exploitants du secteur alimentaire, des principes HACCP ne remplace pas les contrôles officiels effectués par l'autorité compétente. Les exploitants sont notamment tenus de collaborer avec les autorités compétentes, conformément aux dispositions de la législation communautaire ou, à défaut, nationale.

Dimension externe

Les denrées alimentaires importées dans la Communauté doivent être conformes aux normes d'hygiène communautaires ou à des normes équivalentes.

Les produits d'origine animale exportés vers des pays tiers doivent répondre au moins aux mêmes exigences que celles qui sont applicables pour leur commercialisation à l'intérieur de la Communauté, en plus des exigences imposées éventuellement par le pays tiers concerné.

Rapport au Conseil et au Parlement

La Commission, dans un délai de cinq ans à compter de l'entrée en vigueur du présent règlement, soumet au Parlement européen et au Conseil un rapport, accompagné le cas échéant de toute proposition appropriée, sur l'expérience acquise à la suite de l'application du présent règlement, ainsi que sur l'opportunité d'appliquer les principes HACCP aux exploitants du secteur alimentaire exerçant des activités de production primaire et les activités connexes décrites ci-dessus.

Abrogation

Ce règlement abroge la [directive 93/43/CEE](#) concernant les règles d'hygiène alimentaire.

CONTEXTE

Adopté début 2002, le règlement (CE) n° [178/2002](#) constitue le fondement de la nouvelle législation communautaire en matière de sécurité alimentaire. Il en établit les principes généraux, institue l'Autorité européenne de sécurité des aliments ([EFSA](#)) et fixe des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.

En janvier 2000, la Commission a présenté une refonte complète de la législation concernant l'hygiène des denrées alimentaires et les questions vétérinaires. Cette réorganisation est constituée de quatre règlements sur les thèmes suivants :

- l'hygiène des denrées alimentaires (qui fait l'objet de la présente fiche) ;
- [les règles spécifiques d'hygiène](#) des denrées alimentaires d'origine animale ;
- [les contrôles officiels](#) des produits d'origine animale destinés à la consommation humaine ;
- [les règles de police sanitaire](#) régissant la production, la mise sur le marché et l'importation des produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.

RÉFÉRENCES

Acte	Entrée en vigueur	Transposition dans les États membres	Journal Officiel
Règlement (CE) n° 852/2004 [adoption : codécision COD/2000/0178]	20.05.2004	-	JO L 139 du 30.04.2004