

Le Paquet hygiène ou « Food Law » Règlement CE n°178/2002



Le Paquet hygiène est composé d'une dizaine de règlements sur la **sécurité sanitaire des aliments et l'alimentation animale**.

Ces textes législatifs ont été adoptés par l'Union Européenne entre 2002 et 2006, et sont **applicables depuis le 1er janvier 2006**.

Cette nouvelle réglementation européenne a pour objectif de **mettre en place une politique unique et transparente en matière de sécurité sanitaire de l'alimentation** qui pose comme principe une obligation de résultats tant pour les acteurs de la chaîne alimentaire que les services de contrôle du Ministère de l'Agriculture et de la pêche.

Il est composé de 6 règlements et de deux directives qui fixent pour les professionnels les objectifs à atteindre en laissant une certaine latitude sur les moyens.

Règlement (CE) N°178/2002 du 28 janvier 2002 (modifié) établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.

Règlement (CE) 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène alimentaire (version consolidée)

Document d'orientation concernant l'application de certaines dispositions du règlement (CE) n°852/2004

Règlement (CE) 853/2004 du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques applicables aux denrées alimentaires d'origine animale (version consolidée au 27 octobre 2014).

Document d'orientation concernant l'application de certaines dispositions du règlement (CE) n°853/2004

Note de Service DGAL/SDSSA/N2012-8156 Inspection des procédures fondées sur les principes HACCP dans le cadre du contrôle officiel du plan de maîtrise sanitaire d'un établissement du secteur alimentaire, hors production primaire.

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.

Arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant

Arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant.

Note de service DGAL/SDSSA/N2011-8117 (modifiée) Application de 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

Le Paquet hygiène

Une alimentation saine et tracée

4 grands principes :

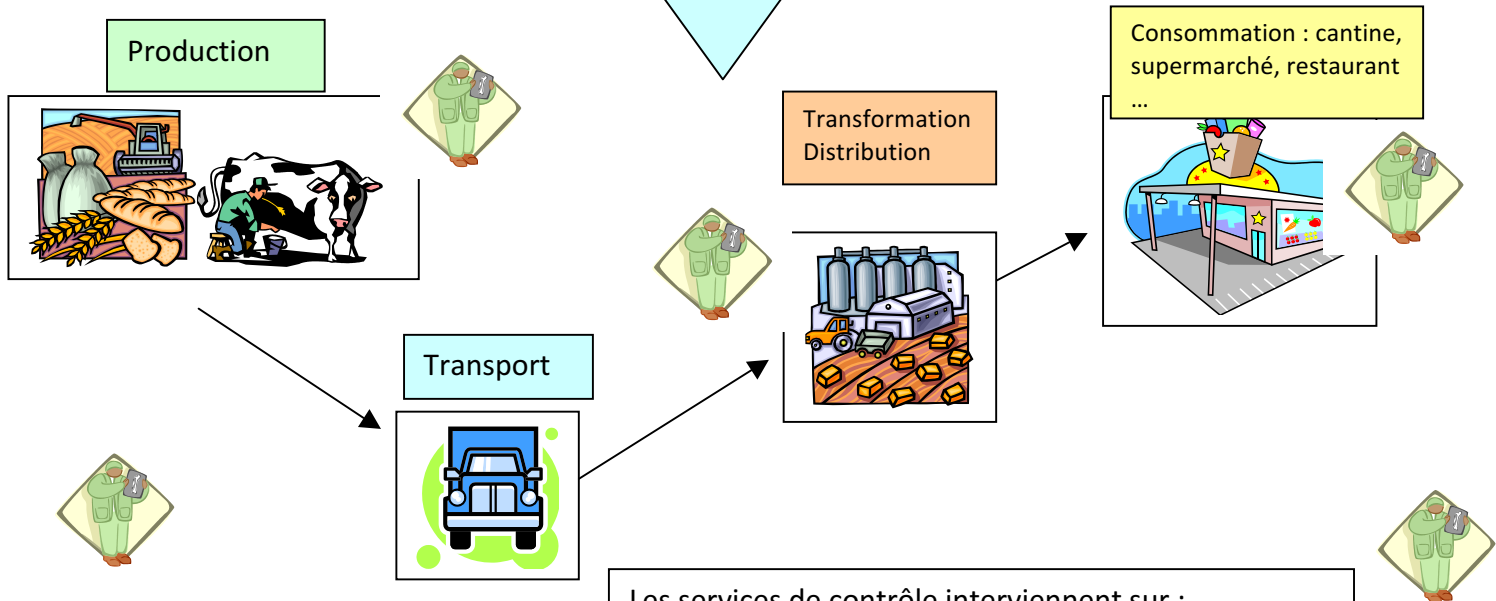
- ✓ Principe de recours à l'**Analyse des Risques**
- ✓ Principe de **Précaution**
- ✓ Principe de **Transparence**
- ✓ Principe d'**Innocuité** (= aucun aliment n'est mis sur le marché s'il est dangereux)

3 obligations :

- ✓ Obligation de **Traçabilité**
- ✓ Obligation de **Retrait** (= retrait rapide des produits susceptibles de présenter un risque pour la santé publique et gestion des non-conformités)
- ✓ Obligation d'Information **des services de contrôles**

- Mise en place de procédures basées sur le principe de l'**HACCP** *
- Recours aux Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène ** conseillé (=GBPH)

Objectif : assurer la sécurité du consommateur en leur proposant un produit sain et sur



Les services de contrôle interviennent sur :

- * le bien être, l'alimentation et l'identification animal
 - * la santé des végétaux : produits phytosanitaires, résidus e pesticides, contrôles OGM, mycotoxines...
 - * la traçabilité, l'hygiène et la sécurité sanitaire
- Les contrôles sont faits tout au long de la chaîne de production on dit « *de la fourche à la fourchette* »

Le Plan de Maîtrise Sanitaire



composé d'un **ensemble de** mis en œuvre par un l'hygiène et la sécurité par rapport aux dangers chimiques et sans oublier le

Le plan de maîtrise sanitaire est **documents** décrivant les moyens établissement pour assurer alimentaire de ses productions microbiologiques, physiques, danger allergène.

Il comprend :

- Les [Bonnes Pratiques d'Hygiène](#)
- Un [plan HACCP](#)
- Un [système de traçabilité](#).

Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) s'applique « à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires ». Il est défini dans l'arrêté du 8 juin 2006 et concerne tous les établissements, qu'ils disposent d'un agrément sanitaire ou pas, car il regroupe les exigences principales du Paquet-Hygiène.

Les objectifs

Les objectifs, pour chaque établissement, sont **d'assurer la salubrité et la sécurité sanitaire** des productions vis-à-vis des dangers biologiques (bactéries, virus, moisissures...), physiques (morceaux de verre, de métal...) ou chimiques (produits d'entretien, pesticides...).

Les dangers biologiques, s'ils ne sont pas maîtrisés, peuvent entraîner **des intoxications alimentaires** et des symptômes caractéristiques : diarrhées, vomissements, malaises, fièvre..., voire décès chez des sujets fragiles.

25,4% des cas d'intoxications alimentaires collectives déclarées (TIAC) ont pour origine la restauration collective

L'analyse des dangers est le premier point de la méthode HACCP

Une obligation de résultat

La réglementation européenne fixe des objectifs à atteindre pour assurer la protection de la santé des consommateurs mais les professionnels ont le choix des moyens. A partir du moment où vous prouvez que vous faites bien les choses et que vous maîtrisez l'hygiène des procédés, vous pouvez tout faire (ou presque !). Les procédures fondées sur la méthode HACCP doivent ainsi être mises en place.

La responsabilité du professionnel

Chaque professionnel doit établir son propre Plan de Maîtrise Sanitaire, adapté à son établissement (procédés et produits) et mis à jour régulièrement. Il devra également apporter la preuve que son système est pertinent et effectif par l'intermédiaire d'un plan d'autocontrôles, et que les résultats sont atteints (résultats d'analyses microbiologiques, relevés de températures etc....).

Les Bonnes Pratiques d'Hygiène

Les guides sont initiés par **les professionnels**.

Elaboré en 1999 par des syndicats et associations professionnelles, le GBPH pour la restauration à caractère Social, le guide «Restaurateur», réédité en 2012, peut être utilisé et appliqué, en attendant, à la restauration collective.



1. Hygiène des manipulateurs (hygiène corporelle, lavage des mains, tenue adaptée et propre...)
2. Nettoyage et désinfection des locaux et du matériel (avec l'élaboration d'un plan de nettoyage et désinfection adapté).
3. Organisation du travail (marche en avant dans l'espace ou/et séparation des activités dans le temps).
4. Disposition des postes de travail (pour éviter les contaminations croisées).
5. Vérifications à réception (contrôle qualitatif et quantitatif, contrôle des températures, fiches de non-conformité si besoin...)
6. Rangement rationnel des chambres froides.
7. Maîtrise de la chaîne du froid (avec relevés des températures et maintenance adéquate).
8. Gestion des déchets et des poubelles.
9. Cuisson et refroidissement (cuisson à plus de : ou respect des couples temps/températures, refroidissement à moins de 10°C en moins de deux heures, réchauffage à plus de 63°C en moins d'une heure).
10. Maîtrise des méthodes de conservation : congélation, décongélation, conditionnement et cuisson sous vide, stérilisation (conserves).

Méthode HACCP

Tous ces points-clefs feront l'objet de protocoles lors de la réalisation et de la mise en place du système HACCP.

De l'approvisionnement jusqu'à l'assiette du convive, chaque étape doit être décrite, analysée et bien sûr maîtrisée.

Lors d'une inspection, tous les documents concernant le Plan de Maîtrise Sanitaire vous seront demandés : procédures HACCP, plans de nettoyage et désinfection, plan de lutte contre les nuisibles, plan de formation du personnel.

**Une mise en place des bonnes pratiques d'hygiène ou Pré-requis
L'élaboration et l'application de procédures fondées sur les principes de la méthode HACCP,
Un système de traçabilité et de gestion des non-conformités.**

Les 7 principes de l'HACCP

1. **Analyser les dangers** (physiques, biologiques ou chimiques)
2. **Déterminer les points déterminants** : PRPo (programmes prérequis opérationnels) et **CCP** (Critical Control Points ou **points critiques** pour la maîtrise des dangers).
Il s'agit des étapes de production les plus susceptibles de générer un risque pour la santé, et auxquelles une mesure de maîtrise peut être exercée pour prévenir ou éliminer des dangers.
3. **Déterminer limites critiques** pour chaque CCP, valeur seuil à ne pas dépasser (température réglementaire par exemple)
4. **Déterminer le système de surveillance** pour chaque point déterminant avec un document d'enregistrement des paramètres contrôlés
5. **Etablir des mesures correctives** pour chaque point déterminant dont la surveillance révèle un défaut de maîtrise.
6. **Etablir des procédures de vérification** de l'efficacité des mesures appliquées
7. **Réaliser un système d'enregistrement et de documentation complet**

La mise en pratique

A partir des « 5M » (Milieu ou locaux, Matériel ou équipement, Main d'œuvre ou personnel, Matières ou denrées, Mode opératoire ou fonctionnement) établir la procédure de fabrication pour chaque type de produit.

Les documents relatifs au PMS

- Plan de nettoyage et désinfection pour chaque zone

Zone de réception :

- Fiche de contrôle à réception (avec la date et l'heure de livraison, le nom du réceptionnaire, le nom du fournisseur, les notifications des contrôles qualitatifs et quantitatifs de la marchandise et les températures), qui prévoit les actions correctives en cas d'anomalie (devenir des produits ou fiche de refus).
- Liste de référencement des fournisseurs.

Zones de stockage :

- Relevés des températures
- Procédure de maintenance du matériel frigorifique

Zones de préparation et de cuisson :

- Fiche de traçabilité des produits fabriqués à définir en interne avec une obligation de résultats (cahier ou fiche de relevé, photos, code-barres...)
- Procédure de nettoyage et décontamination/désinfection des végétaux.
- Procédure de nettoyage et désinfection des boîtes de conserve.
- Fiches de contrôle des températures des armoires froides de stockage.
- Procédure de gestion des déchets entamés.
- Fiche de contrôle des températures à cœur en fin de cuisson
- Fiche de contrôle du couple temps/température lors du refroidissement rapide.
- Procédure de décongélation.

Distribution des plats

- Fiche de contrôle des températures des produits finis (et des températures lors de la livraison en unités satellites ou en cas de portage à domicile), lors du maintien au chaud et au froid ou si remise en température (couple temps/température).
- Fiche de contrôle des enceintes chaudes.
- Procédure de prélèvement du repas témoin.
- Procédure de gestion des denrées non consommées.

Archivage et traçabilité

Dans le cadre du PMS, les documents de traçabilité doivent être conservés pendant **5 ans** pour les produits dont la durée de conservation n'est pas fixée (vin, sucre...), **6 mois** après la date de durabilité minimale (DDM) pour les produits ayant une DDM supérieure à 5 ans, et **6 mois** après la date de fabrication ou de livraison pour les produits périssables dont date limite de consommation (DLC) est inférieure à 3 mois.

Le consommateur doit également être informé de la provenance de la viande.

Les documents permettant la vérification des procédures doivent être conservés **trois ans**.

Tout retrait ou rappel doit faire l'objet d'une notification auprès des autorités sanitaires.