

LE PAQUET HYGIENE

La réglementation relative à la sécurité des denrées alimentaires et aliments pour animaux a fortement évolué ces deux dernières années avec l'apparition du « **paquet hygiène** ».

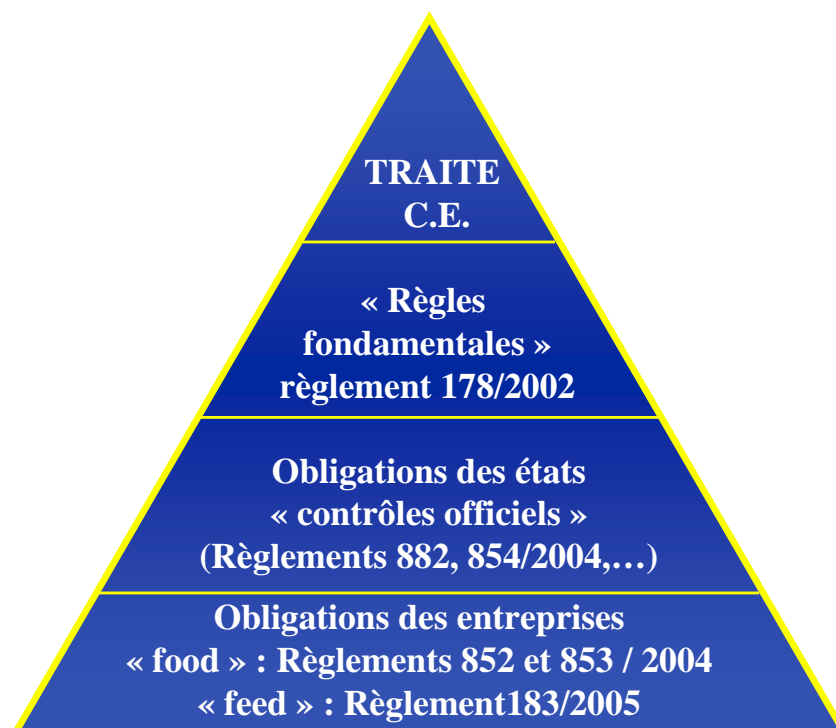
Sous ce nom un peu « barbare » se cache un ensemble de règlements communautaires qui refondent toute la législation des états membres.

On peut emprunter à Alain SOROSTE, rédacteur en chef « d'Option Qualité » et auteur du « Lamy Dehove », la représentation de ce « paquet » sous forme d'une pyramide à 4 étages (Cf. figure 1).

- ↳ Tout en haut le traité de la communauté européenne
- ↳ Juste dessous un texte fondateur : le règlement 178/2002 encore appelé « Food law » ou « Règlement traçabilité »
- ↳ Ensuite les obligations qui s'imposent aux états membres en matière de contrôles officiels avec les règlements 882 et 854.
- ↳ Enfin, et c'est le point le plus opérationnel, les obligations des entreprises avec :
 - ⇒ Pour l'alimentation humaine (« food ») les règlements 852 et 853/2004
 - ⇒ **Pour l'alimentation animale (« feed ») le règlement 183/2005**

Figure 1

VUE D'ENSEMBLE DE LA REGLEMENTATION « HYGIENE »



(d'après A. Soroste)

Cette législation est un « héritage » de la crise de l'E.S.B, le législateur intégrant désormais dans un même « paquet législatif » la sécurité des denrées alimentaires destinées à l'humain et la sécurité des aliments pour animaux : les obligations sont similaires pour toute la chaîne y compris pour la première fois pour tous les intermédiaires (**transporteurs**, stockeurs, ...).

Le règlement 178/2002

Il est applicable depuis le 1^{er} janvier 2005 et introduit 3 grandes nouveautés :

- ↪ L'obligation de traçabilité amont/aval pour tous les maillons de la filière agro alimentaire depuis la « production primaire » (au champ) jusqu'à la distribution.
- ↪ L'obligation de coopération qui impose à un industriel de signaler immédiatement aux pouvoirs publics (D.S.V, D.G.C.C.R.F) s'il « a mis sur le marché ou s'il pense raisonnablement avoir mis sur le marché » une denrée alimentaire dangereuse ou un aliment pour animaux dangereux.
- ↪ L'obligation de contrôle pour chaque maillon de la filière.

Le règlement 183/2005

Il est applicable depuis le 1^{er} janvier 2006 et tous les acteurs concernés devront être conformes avant le 1^{er} janvier 2008. Le règlement a pour objectifs :

- ↪ De fixer les règles générales en matière d'hygiène des aliments pour animaux
- ↪ De définir les conditions et modalités assurant la traçabilité des aliments pour animaux.

Champ d'application :

- ↪ Tous les produits destinés à l'alimentation des animaux par voie orale,
- ↪ Tous les stades, depuis la production primaire jusqu'à la mise sur le marché (culture de céréales, fabrication de matières premières destinées à l'alimentation animale, fabrication d'aliments du bétail, **transport de matières premières et d'aliments du bétail...**) avec quelques exclusions (consommation privée et/ou locale,...).

Principales dispositions du règlement 183/2005 :

- ↪ Il rend obligatoire l'enregistrement et/ou agrément de **tous les exploitants (dont les transporteurs)**,
- ↪ Il impose pour tous les acteurs hors production primaire (fabricants, **transporteurs**, distributeurs...) **la mise en œuvre de l'HACCP** (méthode d'analyse des risques visant à déterminer les points critiques essentiels à maîtriser pour garantir la sécurité alimentaire) et permet l'application de Guides de Bonnes Pratiques le cas échéant,

Ces dispositions sont reportées dans l'annexe 2 du règlement 183/2005 qui définit les obligations en matière de :

- ⇒ Installations et équipements (choix, agencement, utilisation...)
- ⇒ Personnel (nombre, compétence...)
- ⇒ Production (maîtrise des points critiques HACCP et contaminations, gestion des déchets...)
- ⇒ Contrôle de la qualité
- ⇒ Entreposage et transport (identification, préservation de la qualité...)
- ⇒ Tenue de registres
- ⇒ Réclamations et retours de produits (procédure de retrait/rappel efficace...)

En résumé, ce « paquet hygiène » a pour but d'assurer la sécurité des aliments pour animaux et des denrées alimentaires de la « fourche à la fourchette », en responsabilisant chaque maillon de la filière (producteur, fabricant, **transporteur**, éleveur...).

Document préparé avec le concours de la Société Tétraèdre

