

Index – Lexique du Paquet Hygiène

Source : <http://www.hygiene-securite-alimentaire.fr/news/index-lexique-du-paquet-hygiene/>

Publié le 13 décembre 2011

Toutes les définitions que vous trouverez ci-dessous (*classées dans l'ordre alphabétique*) sont issues :

- du règlement (CE) n° [178/2002](#) ;
- du règlement (CE) n° [852/2004](#) ;
- du règlement (CE) n° [853/2004](#) dans l'annexe I
- du règlement (CE) n° [853/2004](#) dans l'annexe II et III.

« **Abattoir** » : un établissement utilisé pour l'abattage et l'habillage des animaux dont la viande est destinée à la consommation humaine.

« **Abats** » : les viandes fraîches autres que celles de la carcasse, y compris les viscères et le sang.

« **Additifs pour l'alimentation animale** » : les substances ou micro-organismes autorisés en vertu du règlement (CE) n° 1831/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 relatif aux additifs destinés à l'alimentation des animaux.

« **Aliment pour animaux** », toute substance ou produit, y compris les additifs, transformé, partiellement transformé ou non transformé, destiné à l'alimentation des animaux par voie orale.

« **Analyse des risques** », un processus comportant trois volets interconnectés : l'évaluation des risques, la gestion des risques et la communication sur les risques.

« **Atelier de découpe** » : un établissement de désossage et/ou de découpe de la viande.

« **Autorité compétente** » : l'autorité d'un État membre ou d'un pays tiers désignée pour effectuer les contrôles officiels.

« **Bateau congélateur** » : tout bateau, de pêche ou non, à bord duquel sont congelés les produits de la pêche, le cas échéant après les premières étapes de préparation (saignée, étêtage, éviscération, enlèvement des nageoires et, si nécessaire, conditionnement et/ou emballage)

« **Biotoxines marines** » : les substances toxiques accumulées par les mollusques bivalves, en particulier lorsqu'ils se nourrissent de plancton contenant des toxines.

« **Carcasse** » : le corps d'un animal de boucherie après l'abattage et l'habillage.

« **Centre d'emballage** » : un établissement où les œufs sont classés selon leur qualité et leur poids.

« **Centre d'expédition** » : tout établissement terrestre ou flottant, réservé à la réception, à la finition, au lavage, au nettoyage, au calibrage, au conditionnement et à l'emballage des mollusques bivalves vivants propres à la consommation humaine.

« **Centre de purification** » : un établissement disposant de bassins alimentés en eau de mer propre, dans lesquels les mollusques bivalves vivants sont placés pour toute la durée nécessaire à l'élimination des contaminants microbiologiques pour réduire la contamination afin de les rendre propres à la consommation humaine.

« **Collagène** » : le produit à base de protéines dérivé des os, peaux et tendons des animaux, fabriqué conformément aux exigences pertinentes du présent règlement.

« **Commerce de détail** », la manipulation et/ou la transformation de denrées alimentaires ainsi que leur entreposage dans les points de vente ou de livraison au consommateur final, y compris les terminaux de distribution, les traiteurs, les restaurants d'entreprise, la restauration collective, les restaurants et autres prestataires de services de restauration similaires, les commerces, les plateformes de distribution vers les grandes surfaces et les grossistes.

« **Communication sur les risques** », l'échange interactif, tout au long du processus d'analyse des risques, d'informations et d'avis sur les dangers et les risques, les facteurs liés aux risques et les perceptions des risques, entre les responsables de l'évaluation des risques et de la gestion des risques, les consommateurs, les entreprises du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale, les milieux universitaires et les autres parties intéressées, et notamment l'explication des résultats de l'évaluation des risques et des fondements des décisions prises en matière de gestion des risques.

« **Conditionnement** » : l'action de placer une denrée alimentaire dans une enveloppe ou dans un contenant en contact direct avec la denrée concernée ; cette enveloppe ou ce contenant.

« **Contamination** » : la présence ou l'introduction d'un danger.

« **Conteneur hermétiquement clos** » : conteneur connu et prévu pour offrir une barrière à l'intrusion de dangers.

« **Consommateur final** », le dernier consommateur d'une denrée alimentaire qui n'utilise pas celle-ci dans le cadre d'une opération ou d'une activité d'une entreprise du secteur alimentaire.

« **Cretons** » : les résidus protéiniques de la fonte, après séparation partielle des graisses et de l'eau.

« **Cuisses de grenouille** » : la partie postérieure du corps sectionné transversalement en arrière des membres antérieurs, éviscérée et dépouillée, des espèces Rana (famille des ranidés).

« **Danger** », un agent biologique, chimique ou physique présent dans les denrées alimentaires ou les aliments pour animaux, ou un état de ces denrées alimentaires ou aliments pour animaux, pouvant avoir un effet néfaste sur la santé.

« **Denrée alimentaire** » ne couvre pas :

- les aliments pour animaux ;
- les animaux vivants à moins qu'ils ne soient préparés en vue de la consommation humaine ;
- les plantes avant leur récolte ;
- les médicaments au sens des directives 65/65/CEE (1) et 92/73/CEE du Conseil (2) ;
- les cosmétiques au sens de la directive 76/768/CEE du Conseil (3) ;
- le tabac et les produits du tabac au sens de la directive 89/622/CEE du Conseil (4) ;
- les stupéfiants et les substances psychotropes au sens de la Convention unique des Nations unies sur les stupéfiants de 1961 et de la Convention des Nations unies sur les substances psychotropes de 1971 ;
- les résidus et contaminants.

« **Eau de mer propre** » : l'eau de mer ou saumâtre naturelle, artificielle ou purifiée ne contenant pas de micro-organismes, de substances nocives ou de plancton marin toxique en quantités susceptibles d'avoir une incidence directe ou indirecte sur la qualité sanitaire des denrées alimentaires.

« **Eau potable** » : l'eau satisfaisant aux exigences minimales fixées par la directive 98/83/CE du Conseil du 3 novembre 1998 relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine.

« **Eau propre** » : eau de mer propre et eau douce d'une qualité similaire.

« **Emballage** » : l'action de placer une ou plusieurs denrées alimentaires conditionnées dans un deuxième contenant; le contenant lui-même.

« **Entreprise du secteur alimentaire** », toute entreprise publique ou privée assurant, dans un but lucratif ou non, des activités liées aux étapes de la production, de la transformation et de la distribution de denrées alimentaires.

« **Entreprise du secteur de l'alimentation animale** », toute entreprise publique ou privée assurant, dans un but lucratif ou non, des opérations de production, de fabrication, de transformation, d'entreposage, de transport ou de distribution d'aliments pour animaux, y compris tout producteur agricole produisant, transformant ou entreposant des aliments destinés à l'alimentation des animaux sur sa propre exploitation.

« **Équivalent** » : en ce qui concerne des systèmes différents, capable de réaliser des objectifs identiques.

« **Escargots** » : les gastéropodes terrestres des espèces *Helix pomatia* Linné, *Helix aspersa* Muller, *Helix lucorum* et des espèces de la famille des achatinidés.

« **Estomacs, vessies et boyaux traités** » : les estomacs, vessies et boyaux ayant été soumis, après avoir été obtenus et nettoyés, à un traitement tel que le salage, le chauffage ou le séchage.

« **Établissement** » : toute unité d'une entreprise du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale.

« **Établissement de traitement du gibier** » : tout établissement dans lequel le gibier et les viandes de gibier obtenues après la chasse sont préparés en vue de la mise sur le marché.

« **Étapes de la production, de la transformation et de la distribution** », toutes les étapes, dont l'importation, depuis et y compris la production primaire d'une denrée alimentaire, jusque et y compris son entreposage, son transport, sa vente ou sa livraison au consommateur final, ainsi que, le cas échéant, l'importation, la production, la fabrication, l'entreposage, le transport, la distribution, la vente et la livraison des aliments pour animaux.

« **Évaluation des risques** », un processus reposant sur des bases scientifiques et comprenant quatre étapes: l'identification des dangers, leur caractérisation, l'évaluation de l'exposition et la caractérisation des risques.

« **Exploitation de production de lait** » : un établissement où sont détenus un ou plusieurs animaux d'élevage pour la production de lait destiné à être commercialisé comme aliment.

« **Exploitant du secteur alimentaire** », la ou les personnes physiques ou morales chargées de garantir le respect des prescriptions de la législation alimentaire dans l'entreprise du secteur alimentaire qu'elles contrôlent.

« **Exploitant du secteur de l'alimentation animale** », la ou les personnes physiques ou morales chargées de garantir le respect des prescriptions de la législation alimentaire dans l'entreprise du secteur de l'alimentation animale qu'elles contrôlent.

« **Finition** » : l'entreposage des mollusques bivalves vivants provenant des zones de production de classe A, de centres de purification ou de centres d'expédition dans des bassins ou dans toute autre installation contenant de l'eau de mer propre ou dans des sites naturels pour les débarrasser du sable, de la vase ou du mucus, préserver ou améliorer leurs qualités organoleptiques et assurer avant leur conditionnement ou emballage un bon état de vitalité.

« **Gélatine** » : la protéine naturelle et soluble, gélifiée ou non, obtenue par hydrolyse partielle du collagène produit à partir des os, peaux, tendons et nerfs des animaux.

« **Gestion des risques** », le processus, distinct de l'évaluation des risques, consistant à mettre en balance les différentes politiques possibles, en consultation avec les parties intéressées, à prendre en compte de l'évaluation des risques et d'autres facteurs légitimes, et, au besoin, à choisir les mesures de prévention et de contrôle appropriées.

« **Gibier d'élevage** » : les ratites d'élevage et les mammifères terrestres d'élevage autres que ceux visés par la définition des « ongulés domestiques ».

« **Gibier sauvage** » :

- les ongulés sauvages et les lagomorphes ainsi que les autres mammifères terrestres qui sont chassés en vue de la consommation humaine et sont considérés comme du gibier selon la législation applicable dans l'État membre concerné, y compris les mammifères vivant en territoire clos dans des conditions de liberté similaires à celles du gibier sauvage,
- et les oiseaux sauvages chassés en vue de la consommation humaine.

« **Graisses animales fondues** » : les graisses issues de la fonte des viandes, y compris leurs os, et destinées à la consommation humaine.

« **Gros gibier sauvage** » : les mammifères terrestres sauvages vivant en liberté qui ne répondent pas à la définition de petit gibier sauvage.

« **Hygiène des aliments pour animaux** » : les mesures et conditions nécessaires pour se prémunir contre les dangers et garantir le caractère propre à la consommation animale d'un aliment pour animaux, compte tenu de l'utilisation qui en est prévue.

« **Hygiène des denrées alimentaires** », ci-après dénommée « hygiène » : les mesures et conditions nécessaires pour maîtriser les dangers et garantir le caractère propre à la consommation humaine d'une denrée alimentaire compte tenu de l'utilisation prévue.

« **Lagomorphes** » : les lapins, les lièvres et les rongeurs.

« **Lait cru** » : le lait produit par la sécrétion de la glande mammaire d'animaux d'élevage et non chauffé à plus de 40 °C, ni soumis à un traitement d'effet équivalent.

« **Législation alimentaire** », les dispositions législatives, réglementaires et administratives régissant les denrées alimentaires en général et leur sécurité en particulier, au niveau communautaire ou national. La législation alimentaire couvre toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires et également des aliments destinés ou donnés à des animaux producteurs de denrées alimentaires.

« **Marché de gros** » : entreprise du secteur alimentaire comprenant plusieurs unités séparées ayant en commun des installations et des sections où les denrées alimentaires sont vendues à des exploitants du secteur alimentaire.

« **Mise sur le marché** », la détention de denrées alimentaires ou d'aliments pour animaux en vue de leur vente, y compris l'offre en vue de la vente ou toute autre forme de cession, à titre gratuit ou onéreux, ainsi que la vente, la distribution et les autres formes de cession proprement dites.

« **Mollusques bivalves** » : les mollusques lamellibranches filtreurs.

« **Navire-usine** » : tout navire à bord duquel des produits de la pêche subissent une ou plusieurs des opérations suivantes avant d'être conditionnés ou emballés et, si nécessaire, réfrigérés ou congelés: filetage, tranchage, pelage, décorticage, décoquillage, hachage ou transformation.

« **Oeufs** » : les œufs dans leur coquille – à l'exclusion des œufs cassés, incubés ou cuits – qui sont produits par des oiseaux d'élevage et qui sont propres à la consommation humaine directe ou à la préparation d'ovoproduits.

« **Oeuf liquide** » : le contenu non transformé de l'œuf après enlèvement de la coquille.

« **Oeufs fêlés** » : les œufs dont la coquille est abîmée et dont les membranes sont intactes.

« **Ongulés domestiques** » : les animaux domestiques des espèces bovine (y compris Bubalus et Bison), porcine, ovine et caprine, ainsi que des solipèdes domestiques.

« **Ovoproduits** » : les produits transformés résultant de la transformation d'œufs ou de leurs différents composants ou mélanges ou d'une nouvelle transformation de ces produits transformés.

« **Petit gibier sauvage** » : le gibier sauvage à plumes et les lagomorphes vivant en liberté.

« **Préparations de viandes** » : les viandes fraîches, y compris les viandes qui ont été réduites en fragments, auxquelles ont été ajoutés des denrées alimentaires, des condiments ou des additifs ou qui ont subi une transformation insuffisante pour modifier à cœur la structure fibreuse des muscles et ainsi faire disparaître les caractéristiques de la viande fraîche.

« **Producteur** » : toute personne physique ou morale qui collecte des mollusques bivalves vivants par tous les moyens dans une zone de récolte, en vue d'une manipulation et d'une mise sur le marché.

« **Produits à base de viande** » : les produits transformés résultant de la transformation de viandes ou de la transformation de produits ainsi transformés, de sorte que la surface de coupe à cœur permet de constater la disparition des caractéristiques de viande fraîche.

« **Produits de la pêche** » : tous les animaux marins ou d'eau douce (à l'exception des mollusques bivalves, des échinodermes vivants, des tuniciers vivants et des gastéropodes marins vivants et de tous les mammifères marins, reptiles et grenouilles), sauvages ou d'élevage, y compris toutes les formes et parties comestibles de ces animaux.

« **Produit de la pêche séparé mécaniquement** » : tout produit obtenu par enlèvement de la chair des produits de la pêche par des moyens mécaniques qui entraînent la destruction ou la modification de la structure de la chair.

« **Produits d'origine animale** » :

- les denrées alimentaires d'origine animale, y compris le miel et le sang,
- les mollusques bivalves, les échinodermes, les tuniciers et les gastéropodes marins vivants destinés à la consommation humaine,
- et les autres animaux destinés à être préparés en vue d'être fournis vivants au consommateur final.

« **Produit frais de la pêche** » : tout produit de la pêche non transformé, entier ou préparé, y compris les produits conditionnés sous vide ou en atmosphère modifiée, qui n'a subi aucun traitement autre que la réfrigération en vue de sa conservation.

« **Produits laitiers** » : les produits transformés résultant du traitement de lait cru ou d'un traitement ultérieur de ces produits transformés.

« **Produits non transformés** » : les denrées alimentaires n'ayant pas subi de transformation et qui comprennent les produits qui ont été divisés, séparés, tranchés, découpés, désossés, hachés, dépouillés, broyés, coupés, nettoyés, taillés, décortiqués, moulus, réfrigérés, congelés, surgelés ou décongelés.

« **Produit préparé de la pêche** » : tout produit de la pêche non transformé qui a subi une opération modifiant son intégrité anatomique, telle que l'éviscération, l'étêtage, le tranchage, le filetage et le hachage.

« **Produits primaires** » : les produits issus de la production primaire, y compris les produits du sol, de l'élevage, de la chasse et de la pêche.

« **Produits transformés** » : les denrées alimentaires résultant de la transformation de produits non transformés. Ces produits peuvent contenir des substances qui sont nécessaires à leur fabrication ou pour leur conférer des caractéristiques spécifiques.

« **Produit transformé de la pêche** » : les produits transformés résultant de la transformation de produits de la pêche ou d'une nouvelle transformation de ces produits transformés.

« **Production primaire** », la production, l'élevage ou la culture de produits primaires, y compris la récolte, la traite et la production d'animaux d'élevage avant l'abattage. Elle couvre également la chasse, la pêche et la cueillette de produits sauvages.

« **Production primaire d'aliments pour animaux** » : la production de produits agricoles, y compris notamment la culture, la récolte, la traite, l'élevage d'animaux (avant leur abattage) ou la pêche, aboutissant exclusivement à des produits qui ne subissent aucune autre opération après la récolte, la collecte ou la capture, à l'exception du simple traitement physique.

« **Reparcage** » : le transfert de mollusques bivalves vivants dans des zones maritimes, lagunaires ou estuariennes, pour la durée nécessaire à la réduction des contaminants en vue de les rendre propres à la consommation humaine. Le reparcage ne comprend pas le transfert des mollusques bivalves dans des zones mieux adaptées pour leur croissance ou leur engraissement.

« **Risque** », une fonction de la probabilité et de la gravité d'un effet néfaste sur la santé, du fait de la présence d'un danger.

« **Traçabilité** », la capacité de retracer, à travers toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, le cheminement d'une denrée alimentaire, d'un aliment pour animaux, d'un animal producteur de denrées alimentaires ou d'une substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans une denrée alimentaire ou un aliment pour animaux.

« **Transformation** » : toute action entraînant une modification importante du produit initial, y compris par chauffage, fumaison, salaison, maturation, dessiccation, marinage, extraction, extrusion, ou une combinaison de ces procédés.

« **Viandes** » : les parties comestibles des animaux visées par les ongulés domestiques, les volailles, les lagomorphes, le gibier sauvage, le gibier d'élevage, le petit gibier sauvage et le gros gibier sauvage, y compris le sang.

« **Viandes fraîches** » : les viandes n'ayant subi aucun traitement de conservation autre que la réfrigération, la congélation ou la surgélation, y compris les viandes conditionnées sous vide ou sous atmosphère contrôlée.

« **Viandes hachées** » : les viandes désossées qui ont été soumises à une opération de hachage en fragment et contenant moins de 1 % de sel.

« **Viandes séparées mécaniquement ou VSM** » : le produit obtenu par l'enlèvement de la viande des os couverts de chair après le désossage ou des carcasses de volailles, à l'aide de moyens mécaniques entraînant la destruction ou la modification de la structure fibreuse des muscles.

« **Viscères** » : les organes des cavités thoracique, abdominale et pelvienne, ainsi que la trachée et l'œsophage et, pour les oiseaux, le jabot.

« **Volaille** » : les oiseaux d'élevage, y compris les oiseaux qui ne sont pas considérés comme domestiques, mais qui sont élevés en tant qu'animaux domestiques, à l'exception des ratites.

« **Zone de production** » : toute zone maritime, estuarienne ou lagunaire comportant des bancs naturels de mollusques bivalves ou des sites utilisés pour la culture des mollusques bivalves, dans lesquels des mollusques bivalves vivants sont récoltés.

« **Zone de reparcage** » : toute zone maritime, estuarienne ou lagunaire, clairement délimitée et signalisée par des bouées, des piquets ou tout autre dispositif fixe et consacrée exclusivement à la purification naturelle des mollusques bivalves vivants.