

RÉGLEMENTATION EN SECTEUR ALIMENTAIRE

La réglementation en matière de sécurité sanitaire des aliments concernant la vente des produits à base de viande, de lait, de miel, d'œufs, d'escargots... (produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant) est consultable dans les règlements suivants (issus du **paquet hygiène**) :

- le règlement (CE) n°178/2002 prescrit des obligations de traçabilité, de procédures de retrait-rappel des produits en cas de non-conformité,
- le règlement (CE) n°852/2004 fixe les règles générales en matière d'hygiène des denrées alimentaires (toutes denrées, y compris végétales),
- et le règlement (CE) n°853/2004 fixe les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.

A quelle réglementation est-on soumis ?



Transcription en droit français

- **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,
 - clarifie et facilite la mise en application des règlements européens et abroge (art. 10) les arrêtés suivants, **en ce qui concerne les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant** :
 - arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur
 - arrêté du 28 mai 1997 relatif aux règles d'hygiène applicables à certains aliments et préparations alimentaires destinés à la consommation humaine
 - arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social

OBLIGATIONS DE RESULTATS

Le paquet hygiène **fixe les objectifs à atteindre**
avec une **certaine latitude sur les moyens**

Obligations de résultats
=
produire sain et en apporter la preuve

LES MOYENS

- Les locaux, équipements, matériels, doivent être conçus de manière à éviter tout risque de contamination des denrées.
- Il faut mettre en place les « bonnes pratiques d'hygiène » :
 - nettoyage-désinfection, lutte contre les nuisibles,
 - formation et suivi médical du personnel,
 - autocontrôles, respect de la chaîne du froid en particulier
 - **établir et appliquer le système d'analyse de dangers de type HACCP .**

Pour cela, on peut s'appuyer sur les guides de bonnes pratiques GBPH qui concerne notre activité, lorsqu'ils existent ([Tableau des guides français publiés au 26/03/12 \(PDF - 37.1 ko\)](#) sur le site www.agriculture.gouv.fr. Ces guides sont disponibles à la documentation française)

OBLIGATION DE SE DÉCLARER

Les établissements préparant, traitant, transformant, manipulant, entreposant, exposant, mettant en vente ou vendant des denrées animales ou d'origine animale sont tenus de déclarer leur activité à la DDPP (Direction Départementale de la Protection de la Population) ou à la DDCSPP (Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection de la Population) du département où ils sont implantés.

(Article 6 du règlement (CE) n° 852/2004
et Article R.233-4 du code rural)

OBLIGATION DE SE DÉCLARER

- Les adresses des DDPP sont consultables sur le lien suivant : <http://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Liste-des-directions-departementales-de-la-protect>)
- Le formulaire de déclaration auprès de la DDPP est sur le lien suivant :
https://www.formulaires.modernisation.gouv.fr/gf/ce_rfa_13984.do

HYGIENE DU PERSONNEL

Issu du chapitre VIII de l'annexe II du règlement CE n°852-2004

1. « Toute personne travaillant dans une zone de manutention de denrées alimentaires doit respecter un niveau élevé de propreté personnelle et porter des tenues adaptées et propres assurant, si cela est nécessaire, sa protection.
2. Aucune personne atteinte d'une maladie susceptible d'être transmise par les aliments ou porteuse d'une telle maladie, ou souffrant, par exemple, de plaies infectées, d'infections ou lésions cutanées ou de diarrhée ne doit être autorisée à manipuler les denrées alimentaires et à pénétrer dans une zone de manutention de denrées alimentaires, à quelque titre que ce soit, lorsqu'il existe un risque de contamination directe ou indirecte des aliments. Toute personne atteinte d'une telle affection qui est employée dans une entreprise du secteur alimentaire et est susceptible d'entrer en contact avec les denrées alimentaires informe immédiatement l'exploitant du secteur alimentaire de sa maladie ou de ses symptômes, et, si possible, de leurs causes. »

SITES INDISPENSABLES

- www.agriculture.gouv.fr
- www.legifrance.gouv.fr
- www.hygiene-securite-alimentaire.fr
- www.economie.gouv.fr/dgccrf/Liste-des-directions-departementales-de-la-protect