

MINISTERIAL CONFERENCE ON FISHERIES
COOPERATION AMONG AFRICAN STATES
BORDERING THE ATLANTIC OCEAN



CONFERENCE MINISTERIELLE SUR LA COOPERATION
HALIEUTIQUE ENTRE LES ETATS AFRICAINS
RIVERAINS DE L'OCEAN ATLANTIQUE

PAQUET HYGIENE

**PAR
DR AMADOU TALL**

LE PAQUET HYGIENE: Principes fondamentaux

- ⑩ Sur la période 1985 à 1995: *approche réglementaire basée sur deux principes* dans le cadre d'un marché unique en construction
- **Harmonisation accélérée** des réglementations entre états membres
 - **Responsabilité des opérateurs**
- ✓ Des limitations de l'Harmonisation aux exigences essentielles:
- la protection de la santé publique,
 - La protection et défense du consommateur
 - La loyauté des transactions commerciales
 - La protection de l'environnement
- ✓ **Des résultats tangibles:** textes importants relatifs aux additifs, à l'étiquetage, à l'hygiène des aliments, aux nouveaux aliments, à la mise en marché des OGM.

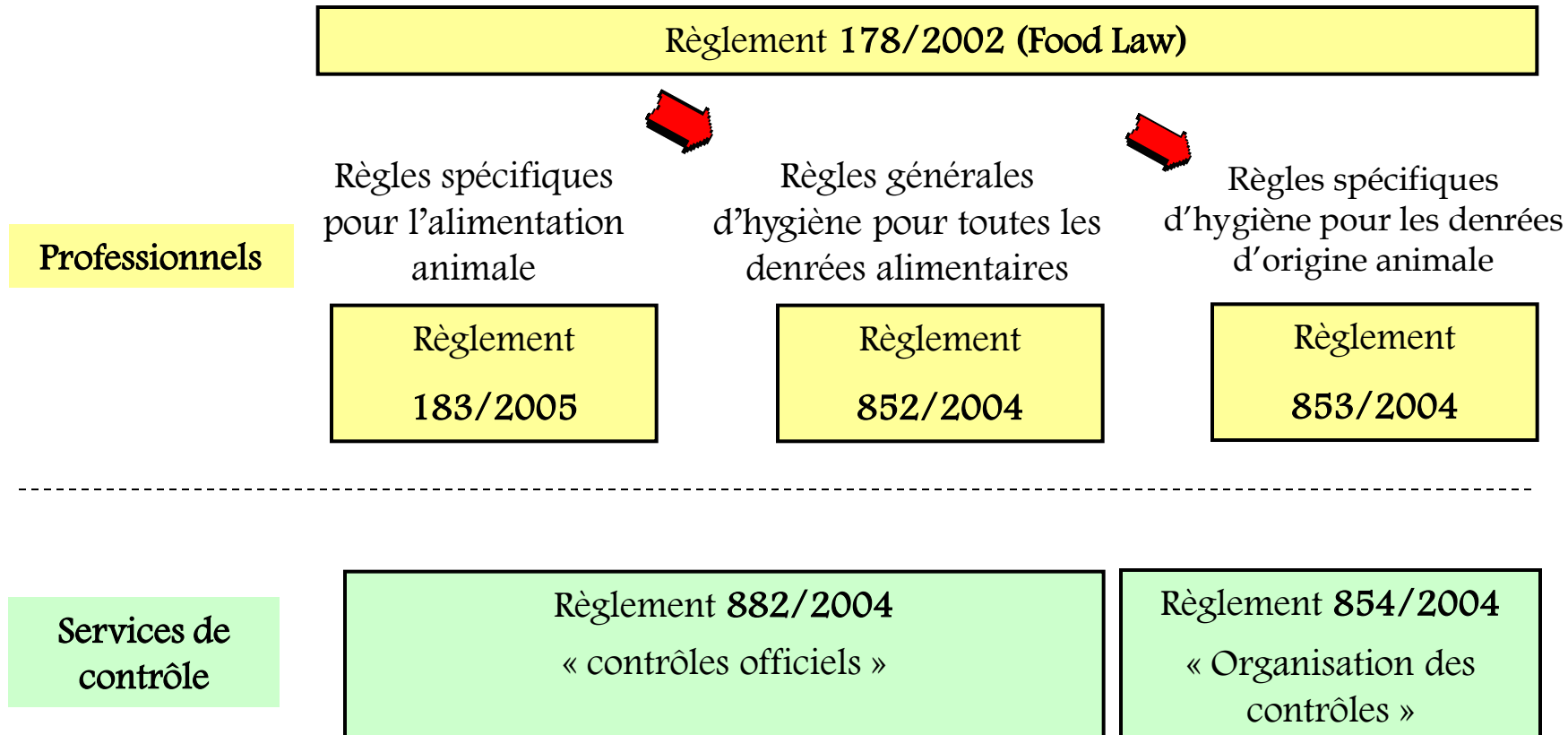
REGLEMENTATION UE : LE PAQUET HYGIENE

PAQUET HYGIENE: 2 principes

- 1- **Séparation** claire **des responsabilités**
entre opérateurs et autorités de contrôle
- 2- **Fixation d'objectifs** à atteindre en laissant
aux **professionnels** le **choix des moyens**

REGLEMENTATION EUROPEENNE : LE PAQUET HYGIENE

6 règlements principaux



REGLEMENTATION EUROPEENNE : LE PAQUET HYGIENE

PAQUET HYGIENE: *instrument réglementaire efficace*

- **Simplifie la lisibilité de la réglementation: 6 règlements directement applicables aux états membres (au lieu de 300 directives à transposer...)**
- **Applicable à tous les exploitants et toutes les denrées alimentaires**
- **Exigent en terme de demande de résultats aux exploitants**
- **Assure une sécurité accrue au niveau des denrées alimentaires au stade consommateur: permet de mieux gérer les crises alimentaires**

REGLEMENTATION EUROPEENNE : Définition de l'HYGIENE

Selon la directive 93/43: L'hygiène est l'ensemble des **conditions et mesures nécessaires pour assurer la sécurité et la salubrité des aliments** à toutes les étapes de la chaîne alimentaire



Evolution de la définition

Dans le cadre du Paquet Hygiène(art 2 du règlement 852/2004): l'hygiène est l'ensemble des **conditions et mesures nécessaires pour maîtriser les dangers et garantir le caractère propre à la consommation humaine d'une denrée alimentaire compte tenu de l'utilisation prévue** à toutes les étapes de la chaîne alimentaire

REGLEMENTATION UE :

Notion d'EXPLOITANT

EXPLOITANT du secteur alimentaire: Personne physique ou morale chargée de **garantir le respect** des prescriptions de **la législation alimentaire** dans l'entreprise du secteur alimentaire qu'elle contrôle

La personne qui contrôle l'entreprise assure la responsabilité juridique de la qualité des produits ou de la conformité des activités.: il s'agit des propriétaires ou de leurs représentants



Les **OBLIGATIONS** de la législation alimentaire pèsent donc sur
l'EXPLOITANT:

La responsabilité première en matière de sécurité alimentaire incombe à l'exploitant du secteur alimentaire

REGLEMENTATION UE : LE PAQUET HYGIENE

6 règlements principaux



Règlement 178/2002 (Food Law)

Professionnels

Règles spécifiques pour l'alimentation animale

Règlement
183/2005

Règles générales d'hygiène pour toutes les denrées alimentaires

Règlement
852/2004

Règles spécifiques d'hygiène pour les denrées d'origine animale

Règlement
853/2004

Services de contrôle

Règlement 882/2004
« contrôles officiels »

Règlement 854/2004
« Organisation des contrôles »

LE PAQUET HYGIENE :

Règlement 178/2002

- ✓ Responsabilité pénale de l'exploitant en matière de sécurité alimentaire

La responsabilité de l'exploitant est engagée en cas de mise sur le marché de denrée dangereuse (denrée préjudiciable à la santé ou impropre à la consommation).

- ✓ Obligation d'information des services de contrôle, de retrait et de rappel des produits en cas de doute sur la sécurité des produits commercialisés

- **Retrait** : rapatriement des produits en magasin
- **Rappel** : rapatriement des produits chez le consommateur

LE PAQUET HYGIENE : Règlement 178/2002

Traçabilité:

Obligation d'établir la traçabilité des denrées alimentaires à chaque étape de la production, de la transformation et distribution« »

Obligations des professionnels

Les professionnels disposent de **procédures** qui permettent

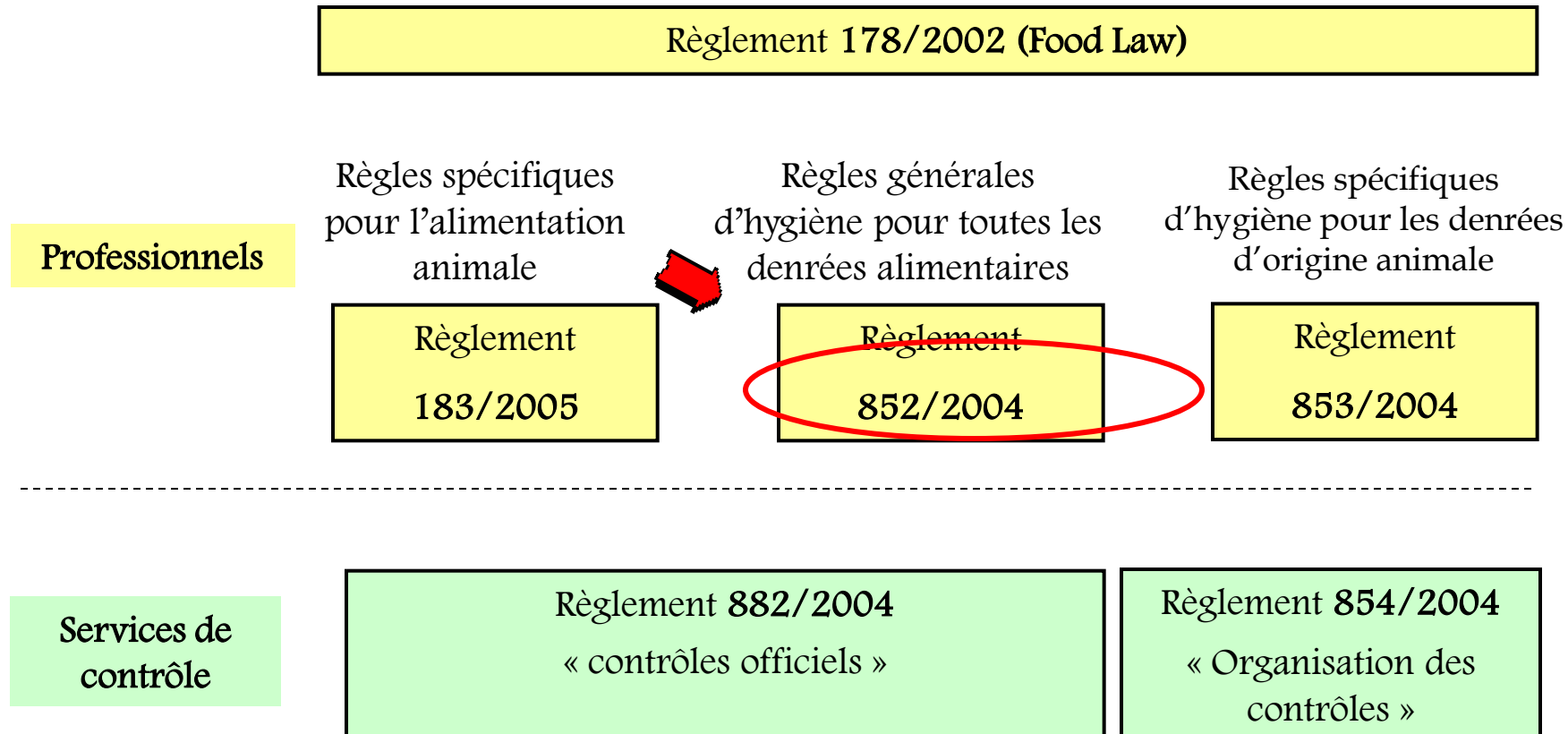
- **D'identifier leur fournisseurs** : nom et adresse du fournisseur, nature des produits fournis, date de transaction/livraison
- **D'identifier leurs clients** : nom et adresse des clients, nature des produits livrés, date de transaction/livraison
- ✓ **Identification et étiquetage adéquats des denrées alimentaires** mises sur le marché **pour faciliter leur traçabilité**

Fortement recommandée aux professionnels

Traçabilité interne: faire le **lien entre les matières premières ou ingrédients et les produits finis** qui sortent de l'entreprise.

REGLEMENTATION UROPEENNE : LE PAQUET HYGIENE

6 règlements principaux



PAQUET HYGIENE : Règlement 852/2004

➤ Champ d'application:

Règlement applicable à toutes les denrées alimentaires (à destination de l'homme)

Règlement applicable à tous les exploitants: producteurs, importateurs, transformateurs, transporteurs, entreposeurs, distributeurs et restaurateurs.

Ne s'applique PAS au secteur de l'alimentation animale !

➤ **Responsabilité PREMIERE des exploitants** en matière de sécurité alimentaire

➤ **Établissement de règles générales et spécifiques d'hygiène** : application du concept de « la fourche à la fourchette ». Conformité aux exigences d'hygiène garanties à toutes les étapes, y compris au stade de la production primaire.

➤ **Obligation de déclaration et enregistrement** de tous les établissements: SIRET existant ou déclaration au CFE dans les chambres consulaires

LE PAQUET HYGIENE : Règlement 852/2004

↪ La mise sur le marché de produits **sûrs** implique les actions suivantes :



- Respect des **bonnes pratiques d'hygiène**
- Obligation de mise en place de procédures basées sur les principes de l'**HACCP*** (**méthodologie adapté de la maitrise des dangers**)
- Encouragement au recours au **Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène et d'Application de l'HACCP**
- Obligation de **formation du personnel** dans le domaine de l'hygiène alimentaire

LE PAQUET HYGIENE : Règlement 852/2004

Règles générales d'hygiène:

Annexes II du règlement: dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

Ces dispositions concernent:

- ✓ Les locaux de production
- ✓ Les sites mobiles
- ✓ Le transport des denrées alimentaires
- ✓ Les équipements
- ✓ Les déchets alimentaires
- ✓ L'alimentation en eau
- ✓ L'hygiène du personnel
- ✓ Les denrées alimentaires
- ✓ Le conditionnement et l'emballage
- ✓ Le traitement thermique
- ✓ La formation

LE PAQUET HYGIENE : Règlement 852/2004

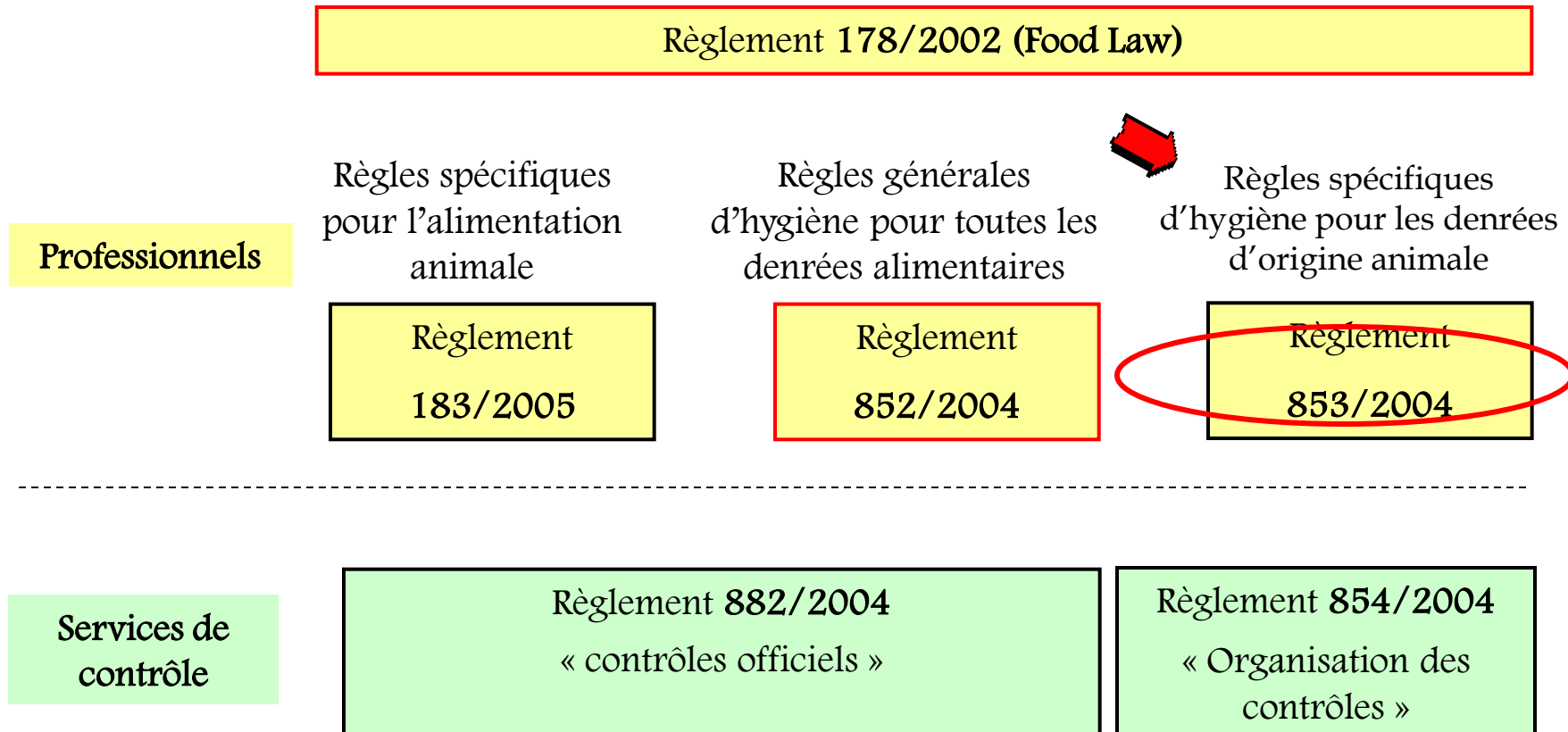
Règles spécifiques d'hygiène:

Les exploitants prennent les mesures spécifiques d'hygiène suivantes:

- ✓ Respect des critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
- ✓ Mise en place des procédures nécessaires pour atteindre les objectifs fixés à l'appui d'un Plan de Maîtrise Sanitaire
- ✓ Respect des exigences de contrôle de température applicables aux denrées
- ✓ Maintien de la chaîne de froid
- ✓ Plan de contrôle microbiologique des denrées alimentaires

REGLEMENTATION EUROPEENNE : LE PAQUET HYGIENE

6 règlements principaux



LE PAQUET HYGIENE :

Règlement 853/2004

Fixe les Règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale

En complément du règlement n° 852/2004

- **Agrément obligatoire** des établissements produisant des denrées animales et d'origine animale.
- Les produits d'origine animale portent une **Marque de salubrité**, ou une **Marque d'identification**
- Information sur la chaîne alimentaire: **traçabilité**
- **Exigences spécifiques** applicables aux différents(15) types de produits fixées à **l'annexe III du règlement** (produits à base de viande, produits de la pêche, lait cru et produits laitiers, œufs et ovo produits...)

LE PAQUET HYGIENE : Ce qu'il faut RETENIR

AU NIVEAU DES PROFESSIONNELS.....

1-**Le Paquet Hygiène**: instrument efficace visant une sécurité accrue de la qualité sanitaire des denrées

2- **Responsabilité PREMIERE de l'exploitant** en matière de sécurité sanitaire des denrées

3- **Déclarer votre entreprise auprès des autorités compétentes**
Fournir les mises à jour nécessaires en cas d'évolution de l'activité

4-**Mettre en place un Plan de Maitrise Sanitaire** basé sur les actions suivantes:

- Respecter les Bonnes pratiques d'hygiène
- Élaborer **une méthodologie de la maîtrise des dangers fondée sur les principes HACCP**
- Mettre en place un **système de traçabilité** (action de retrait ciblé et rapide en cas de crise)
- Mettre en place **une procédure de gestion des non conformités avec retrait/rappel** des produits en cas de crise

LE PAQUET HYGIENE : Ce qu'il faut RETENIR

AU NIVEAU DES CONTROLES OFFICIELS....

5-Coopérer avec les services officiels lors des contrôles et en cas de retrait et rappel de vos produits

6- Un règlement (882/2004) relatif aux contrôles officiels de la conformité des denrées alimentaires et aliments pour animaux.

Son objectif essentiel: **VEILLER à la capacité des établissements à respecter les dispositions des règlements en vigueur**

5-Les modalités des contrôles officiels nationaux:

- Fréquence définie selon le risque, l'expérience et la fiabilité des autocontrôles
- Evaluation de la mise en œuvre des principe du HACCP
- Contrôles à l'importation des pays tiers

Le règlement 882 rappelle bien que «la législation alimentaire part du principe que les EXPLOITANTS à tous les stades de la production, de la transformation, de la distribution sont chargés de veiller, dans les limites des activités dont ils ont le contrôle, à ce que les aliments satisfassent aux dispositions de la législation applicable à leurs activités »