

Des obligations également pour les services officiels

- ▶ Programmer les inspections selon les principes de l'analyse des risques.
- ▶ Suivre des méthodes d'inspection formalisées. ❖
- ▶ Communiquer des informations claires et précises aux professionnels au travers de rapports d'inspection harmonisés.
- ▶ Réaliser au sein des services de contrôle des audits internes reconnus dans le cadre d'une démarche d'assurance qualité.
- ▶ Se soumettre à des audits externes, effectués par la Commission européenne et les pays tiers.



© Pascal Xicluna / MAP

Pour en savoir plus sur le « paquet hygiène »

Retrouvez l'ensemble de la réglementation sur le site du ministère de l'Agriculture et de la Pêche :

❖ http://www.agriculture.gouv.fr/spip/actualites.paquethygiene_a4786.html

Pour plus d'informations, contactez votre Direction départementale des services vétérinaires (DDSV) ou votre Service régional de la protection des végétaux (SRPV)



Le paquet hygiène

Une politique harmonisée pour assurer la sécurité sanitaire de l'alimentation humaine et animale

- ❖ **Assurer un niveau élevé de protection de la santé du consommateur** en tenant compte de la santé et du bien être des animaux, de la santé des plantes et de l'environnement.
- ❖ **Garantir la sécurité sanitaire des aliments** : harmoniser les systèmes de surveillance et de contrôle dans l'Union européenne et les pays tiers.
- ❖ **Permettre la libre circulation des produits** : des denrées alimentaires, qu'elles proviennent de végétaux ou d'animaux, ainsi que des aliments pour animaux.
- ▶ **Un dispositif réglementaire applicable dès le 1^{er} janvier 2006 pour tous les États membres et les pays tiers souhaitant exporter vers l'Union européenne.**

❖ Retrouvez l'historique du dispositif, les analyses thématiques et par filière pour chaque disposition, sur le site du ministère de l'Agriculture et de la Pêche sur www.agriculture.gouv.fr

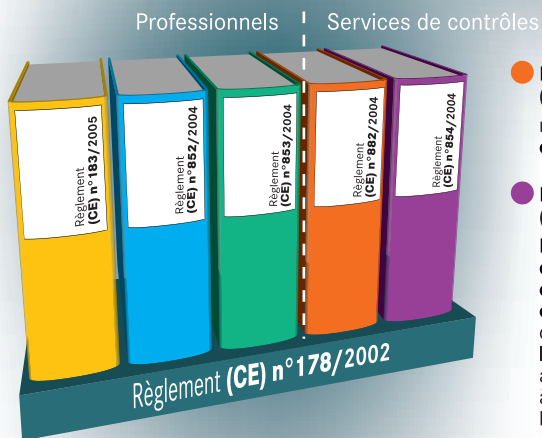
Les textes communautaires fondateurs du « paquet hygiène » »

● Règlement (CE) n° 183/2005 relatif à l'hygiène des aliments pour animaux

● Règlement (CE) n° 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

● Règlement (CE) n° 853/2004 qui fixe les règles spécifiques aux denrées animales

Une simplification pour une meilleure lisibilité



● Règlement (CE) n° 882/2004 relatif aux contrôles officiels

● Règlement (CE) n° 854/2004 Règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels qui concernent les denrées d'origine animale destinées à l'alimentation humaine

De la « fourche à la fourchette »

Tous les exploitants de la chaîne alimentaire sont concernés, de la production primaire et la transformation jusqu'à la distribution de denrées alimentaires et d'aliments pour animaux.



Pour les professionnels : l'obligation de résultats mais le choix des moyens

➤ Se déclarer auprès des autorités compétentes et fournir les mises à jour nécessaires.

➤ Coopérer avec les services officiels, notamment lors de retrait et de rappel.

➤ Mettre sur le marché des produits sûrs en réalisant les actions suivantes :

▶ Respecter les bonnes pratiques d'hygiène qui s'appuient sur des règles générales et spécifiques suivant les secteurs d'activité.

▶ Élaborer des procédures fondées sur les principes HACCP* qui visent à analyser les dangers et définir les points critiques pour mieux les maîtriser (la production primaire et ses activités connexes ne sont pas concernées par cette obligation).

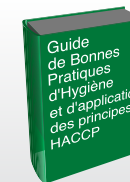
▶ S'appuyer sur les guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP validés par les autorités compétentes (nationales ou communautaires). ①

▶ Se former dans le domaine de l'hygiène alimentaire et de l'application des principes de l'HACCP.

▶ Mettre en place un système de traçabilité pour pouvoir procéder à des retraits ciblés et rapides en cas de crise. ②

▶ Mettre en place des procédures de retrait et de rappel. ③

*Hazard Analysis Critical Control Point



PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

TRAÇABILITÉ

HACCP

BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE



①

J'identifie mon fournisseur, la nature du produit fourni, la date de réception...



J'identifie mon client, la nature du produit livré, la date de livraison...

②



PRODUIT DANGEREUX MIS SUR LE MARCHÉ



JE LE RETIRE DU MARCHÉ



JE LE NOTIFIE AUX AUTORITÉS

③