

## 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 officiels 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://agriculture.gouv.fr/le-paquet-hygiene>

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<sup>er</sup> 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](http://www.agriculture.gouv.fr)

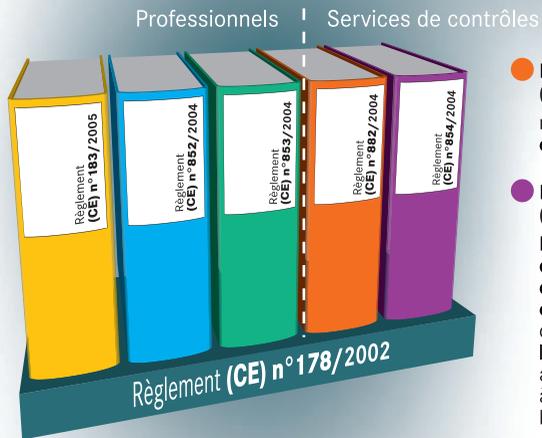
## Les textes communautaires fondateurs du « paquet hygiène » »

● Règlement (CE) n° 1831/2003 relatif à l'hygiène des aliments pour animaux

● Règlement (CE) n° 853/2004 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.



- AGRICULTEURS, ÉLEVEURS
- FABRICANTS D'ALIMENTS POUR ANIMAUX (D'ÉLEVAGE + DOMESTIQUES)
- INDUSTRIELS DE L'AGROALIMENTAIRE
- ENTREPOSEURS
- TRANSPORTEURS
- ARTISANS
- DISTRIBUTEURS
- MÉTIERS DE BOUCHE
- RESTAURATION COLLECTIVE
- IMPORTATEURS ET EXPORTATEURS
- NÉGOCIANTS, ETC.

## 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).

▶ 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.

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

\*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...

TRAÇABILITÉ

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