



INFORMATION REGLEMENTAIRE SUR LA
PRODUCTION ET LA
COMMERCIALISATION
DES PRODUITS FERMIERS D'ORIGINE
ANIMALE

FICHE N°1

Les Principes de la
Réglementation
Sanitaire applicable aux
Denrées alimentaires

La réglementation sanitaire des denrées alimentaires s'appuie sur des règlements européens et est désigné sous le terme générique de « Paquet hygiène ».

Ce paquet hygiène englobe l'ensemble de la filière agroalimentaire depuis la production primaire, animale et végétale, jusqu'au consommateur en passant par l'industrie agroalimentaire, les métiers de bouche, la restauration, le transport et la distribution.

Cette réglementation s'appuie sur 6 règlements :

- 2 règlements fixent les règles des contrôles officiels (n°882/2004 et n°854/2004)
- 1 règlement établit des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux (n°183/2005)
- 3 règlements fixent les règles en matière d'hygiène des denrées alimentaires (n°178/2002, n°852/2004 et n°853/2004)

Ce sont ces trois derniers règlements qui concernent les activités décrites dans ces fiches et qui vous sont présentés ci dessous.

I - Le REGLEMENT (CE) N° 178/2002

établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, fixe les grands principes de cette réglementation.

Ces principes sont basés principalement sur une **obligation de résultats et non de moyens**.

Entre autres, les articles 17, 18 et 19 de ce règlement définissent les bases de l'activité vous concernant.

L'ARTICLE 17 ÉTABLIT LA RESPONSABILITÉ DU SECTEUR ALIMENTAIRE :

Chaque maillon de la chaîne alimentaire est responsable de son activité et doit veiller à la mise en application de la législation de son secteur.

Chaque exploitant du secteur alimentaire est responsable de la conformité et de la sécurité des produits pour les critères qui leurs sont liés.

Chaque exploitant a néanmoins la responsabilité d'évaluer son fournisseur afin de garantir son sérieux, sa compétence et la garantie de sécurité alimentaire qu'il propose. Ces garanties peuvent aller d'une marque reconnue, d'attestation de certification de qualité (par

un organisme indépendant), de résultats d'analyses.

Lors de la détection d'une non conformité, il n'y a pas obligatoirement qu'un seul responsable.

Chaque exploitant est tenu d'avoir à sa disposition la législation relative à son secteur d'activité.

L'ARTICLE 18 CONCERNE L'OBLIGATION DE TRAÇABILITÉ :

La traçabilité des denrées alimentaires est établie à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution.

Les exploitants du secteur alimentaire doivent être en mesure d'identifier toute personne leur ayant fourni une denrée alimentaire.

OBJECTIF DE LA TRAÇABILITÉ

Un système de traçabilité doit permettre de procéder à des retraits ciblés et précis de denrées alimentaires susceptibles de représenter un risque pour la sécurité alimentaire dans un délai le plus court possible et proportionnel au risque encouru.

Le système de traçabilité doit également permettre d'identifier l'ensemble des denrées alimentaires impliquées dans le risque.

PORTÉE DE LA TRAÇABILITÉ

Le système de traçabilité doit prendre en compte la traçabilité fournisseur ou ascendante, la traçabilité interne ou du processus de production, la traçabilité client ou descendante.

Dans le cas d'entreprise travaillant directement avec le consommateur final, seules les traçabilité fournisseur et interne sont requises.

L'ARTICLE 19 CONCERNE LES PROCÉDURES DE RETRAIT RAPPEL AVEC INFORMATION DES AUTORITÉS COMPÉTENTES ET MISE EN OEUVRE DES MESURES PAR L'EXPLOITANT.



II - Le REGLEMENT (CE) n°852/2004

établit, à l'intention des exploitants du secteur alimentaire, des règles générales d'hygiène applicables à toutes les denrées alimentaires.

Il définit les dispositions générales et spécifiques applicables aux locaux, aux équipements et aux matériels utilisés pour les denrées alimentaires, aux déchets produits, à l'alimentation en eau, à l'hygiène personnelle, aux denrées alimentaires (salubrité, prévention des contaminations, maintien en température), aux conditionnements et emballages.

Il définit les **obligations majeures** suivantes :

- l'obligation **de mise en place de procédures basées sur les principes de l'HACCP** est généralisée (hormis à la production primaire). Le recours aux guides de bonnes pratiques d'hygiène rédigés par les professionnels et validés par l'administration est encouragé.
- l'obligation **de la formation d'au moins un personne à l'HACCP ou au guide de bonnes pratiques d'hygiène du secteur concerné.**

De plus, il encourage l'élaboration, la diffusion et l'utilisation des guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP (GBPH). Vous trouverez plus d'informations sur ces guides dans l'[annexe A-9](#).



III - Le REGLEMENT (CE) n°853/2004

établit, à l'attention des exploitants du secteur alimentaire, des règles spécifiques d'hygiène applicables aux produits d'origine animale qui viennent en complément de celles qui sont fixées dans le n°852/2004.

Ce règlement définit le champs d'application en matière d'agrément.

Ce règlement ne s'applique pas aux commerces de détail sauf s'ils livrent d'autres établissements et sauf réglementation nationale particulière et acte le principe de la dérogation à l'agrément.

IV - Tableau de synthèse

Les principales information des 3 règlements précités sont regroupés dans le tableau suivant :



	Règlement (CE) 178/2002
Champs d'application	<p>S'applique à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires et des aliments pour animaux.</p> <p>Il ne s'applique pas à la production primaire destinée à un usage domestique privé, ni à la préparation, la manipulation et l'entreposage domestiques de denrées alimentaires à des fins de consommation domestique privée</p>
Principales obligations	<ul style="list-style-type: none"> • Aucune denrée alimentaire n'est mise sur le marché si elle est dangereuse (préjudiciable à la santé ou impropre à la consommation humaine) • Les exploitants veillent, à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution dans les entreprises placées sous leur contrôle, à ce que les denrées alimentaires répondent aux prescriptions de la législation alimentaire applicables à leurs activités et vérifient le respect de ces prescriptions • La traçabilité des denrées alimentaires, des animaux producteurs de denrées alimentaires et de toute autre substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans des denrées alimentaires est établie à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution • Une procédure de retrait rappel est mise en place lorsqu'une denrée alimentaire qu'il a importée, produite, transformée, fabriquée ou distribuée ne répond pas aux prescriptions relatives à la sécurité des denrées alimentaires

Règlement (CE) 852/2004	Règlement (CE) 853/2004
<p>Tous ceux à qui s'applique le règlement 178/2002 excepté l'approvisionnement direct par le producteur du consommateur final ou du commerce de détail local fournissant directement le consommateur final, en petites quantités de produits primaires (voir l'arrêté du 18/12/2009 qui définit la notion de «petite quantité» pour certains produits primaires)</p>	<p>Tous ceux à qui s'applique le règlement 852/2004 et qui traitent des denrées alimentaires d'origine animale excepté :</p> <ul style="list-style-type: none"> • le commerce de détail, sauf s'il approvisionne un autre commerce de détail (dans ce cas des possibilités de dérogation existent). • Les tueries de volailles et de lagomorphes sous certaines conditions (voir fiche n°4) • Les produits de la chasse sous certaines conditions (voir fiche n°7) <p>Cependant des mesures nationales sont adoptées (par arrêté) afin d'appliquer certaines exigences de ce règlement à l'ensemble des exploitants. Par exemple, l'arrêté du 21/12/2009 qui définit les températures de stockage et de transport des denrées d'origine animale pour les activités de commerce de détail, rend les exigences de température du règlement 853/2004 applicable.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • La mise en place pour chaque exploitant d'une procédure fondée sur les principes HACCP (hors production primaire et opérations connexes) • La formation d'au moins une personne aux bonnes pratiques d'hygiène et à l'HACCP (hors production primaire et opérations connexes) • Le respect des critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires • La déclaration et la mise à jour des informations concernant l'activité auprès des autorités compétentes • Pour la production primaire et les opérations connexes le respect des règles générales d'hygiène fixées dans son annexe I • Pour les exploitants hors production primaire, le respect des règles générales d'hygiène fixées dans l'annexe II • L'utilisation des GBPH est encouragée 	<ul style="list-style-type: none"> • Les exploitants se conforment aux exigences des annexes II et III du règlement • Les exploitants doivent être agréés par l'autorité compétente à l'exception des établissements n'assurant que : <ul style="list-style-type: none"> ○ Des activités de production primaire ○ Des opérations de transport ○ Le stockage de produits qui ne nécessitent pas une régulation de température • Les produits issus d'un établissement soumis à agrément portent obligatoirement une marque de salubrité ou d'identification



IV - Autres réglementations

- **LE REGLEMENT (CE) N° 2073/2005** de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires définit en particulier des critères de sécurité et des critères d'hygiène de process. Ce sont ces critères que le règlement 852/2004 demande à respecter.

Cette réglementation européenne laisse aux états membre le soin de fixer certaines modalités dans l'application des textes. Les principaux textes nationaux réglementaires concernant ces fiches sont cités ci dessous :

- **LE CODE RURAL ET DE LA PÊCHE MARITIME** notamment le livre II titre III : Qualité nutritionnelle et sécurité sanitaire des aliments.

Il mentionne entre autres, dans son article R233-4, l'obligation pour **tout exploitant** qui met en œuvre l'une des étapes de la production, de la transformation et de la distribution des produits ou denrées alimentaires de **déclarer chacun des établissements** dont il a la responsabilité, ainsi que les activités qui s'y déroulent, au préfet du lieu d'implantation de l'établissement

- **L'ARRÊTÉ DU 8 JUIN 2006** modifié relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale.

Cette arrêté fixe dans le cadre du règlement n°853/2004 les modalités pour la délivrance de l'agrément ainsi que les modalités de la dérogation.

- **L'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. Cet arrêté est complété par la **note de service N2011-8117 du 23 mai 2011 modifiée** qui en précise les modalités d'application.

- **L'ARRÊTÉ DU 18 DÉCEMBRE 2009** relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.

De plus, d'autres textes plus spécifiques viennent compléter cette réglementation. Les fiches et annexes qui composent ce document vous indiqueront les références de ces textes lorsque cela est utile.