



Le paquet Hygiène

De nos jours, en France, 47 % de personnes de 15 ans et plus déjeunent en dehors de chez eux au moins une fois par semaine. La généralisation de la journée continue a considérablement écourté la pause de midi et l'éloignement des lieux de travail a favorisé le développement de la restauration hors foyer. Celle-ci comprend :

La **restauration collective** à caractère social où la clientèle consomme régulièrement au moins un repas par jour (restaurants scolaires, restaurants d'entreprises...). Dans certains cas, le consommateur y prend tous les repas de la journée (hôpitaux, maisons de retraites, prisons...);

La **restauration commerciale**, qui regroupe la restauration traditionnelle (restaurants, brasseries...) et la restauration rapide (*fast food*, sandwicherie...).

1. Paquet hygiène

Le paquet hygiène, composé de plusieurs textes législatifs adoptés par l'Union européenne, vise à refondre, harmoniser et simplifier les dispositions très détaillées et complexes en matière d'hygiène dispersées dans 18 directives communautaires. L'objectif général est de mettre en place une politique unique et transparente en matière d'hygiène et à créer des instruments efficaces pour gérer les alertes, sur l'ensemble de la chaîne alimentaire.

Le 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, le transport et la distribution.

Cette nouvelle législation relative à l'hygiène est en application depuis le 1^{er} janvier 2006.

L'arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale et l'arrêté du 29 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 viennent en complément des règlements européens. Ce dernier abroge l'arrêté du 9 mai 1995 (JO du 16 mai 1995) réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur et l'arrêté du 29 septembre 1997 (JO du 23 octobre 1997) fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social sont abrogés.

1.1. Refonte communautaire

1.1.1. Objectifs

La refonte de la réglementation communautaire, qui trouve son origine dans le livre blanc de la Commission du 12 janvier 2000, poursuit plusieurs objectifs :

- obtenir un niveau élevé de protection de la santé humaine ;
- assurer la libre circulation des denrées alimentaires dans la Communauté ;
- simplifier les textes pour assurer une meilleure lisibilité et permettre de répondre à toutes les situations (nature, taille des entreprises, spécificités diverses...) ;
- permettre l'évolution technologique tout en assurant la sécurité ;
- tenir compte des progrès scientifiques et techniques ;
- tenir compte des obligations internationales et en particulier de celles de l'accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires de l'Organisation mondiale du commerce et des normes internationales de sécurité alimentaire contenues dans le *Codex alimentarius*.

1.1.2. Principes

La refonte communautaire repose sur le principe suivant : **tous les exploitants de la chaîne alimentaire sont concernés, depuis la production primaire (élevage ou champ) et la transformation jusqu'à la remise au consommateur final.**

1.1.3. Obligations pour les professionnels

Les professionnels ont une obligation de résultats mais le choix des moyens. Ils doivent :

- respecter des règles générales et des règles spécifiques d'hygiène suivant les secteurs d'activité imposées réglementairement (respecter les critères microbiologiques et les critères de température fixés par la réglementation) ;
 - élaborer les procédures fondées sur les principes HACCP qui visent à analyser les dangers et définir les points critiques pour mieux les maîtriser (sauf la production primaire) ;
- s'appuyer sur les guides de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) et d'application des principes HACCP validés par les autorités compétentes (nationales ou communautaires) ;
- être en mesure d'identifier toute personne lui ayant fourni une denrée alimentaire et les entreprises auxquelles les produits ont été fournis (traçabilité) ;
 - se former dans le domaine de l'hygiène alimentaire et de l'application des principes HACCP ;

- mettre en place des procédures de retrait et de rappel ;
- se faire enregistrer et/ou agréer auprès des autorités de contrôle et de fournir les mises à jour nécessaires (changement d'activité, fermeture d'établissement...) ;
- coopérer avec les services de contrôles officiels.

1.1.4. Obligations pour les services officiels

Le paquet hygiène comporte également des obligations pour les services officiels :

- programmer les inspections selon l'analyse des risques ;
- suivre des méthodes d'inspection formalisées ;
- communiquer des informations claires et précises aux professionnels au travers de rapport d'inspections harmonisés.

Le règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 constitue le socle de la nouvelle législation alimentaire communautaire. Il a créé l'Autorité européenne de sécurité des aliments, équivalent européen de l'AFSSA, et le réseau d'alerte rapide européen. Il a été complété en 2004 et 2005 par un ensemble de règlements relatifs à l'hygiène, pour certains applicables aux professionnels de l'alimentation humaine et animale et pour d'autres applicables aux services de contrôle. Cet ensemble de textes est communément désigné sous le nom de « **paquet hygiène** ». Il est composé essentiellement de six règlements principaux et de deux directives, l'une abrogeant les anciennes directives, l'autre fixant les règles de police sanitaire.

1.2. Présentation du « paquet hygiène »

1.2.1. Règlements à destination des professionnels

1.2.1.1. Règlements (CE) n° 852/2004 et CE n° 853/2004

Le règlement (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 abroge la directive 93/43/CE relative à l'hygiène des denrées alimentaires dont il reprend les grandes lignes. En revanche, son champ d'application est élargi puisqu'il fixe des règles d'hygiène à respecter par les exploitants de production primaire. Ainsi, son annexe I intitulée « Production primaire » précise les obligations des exploitants en matière de respect de règles d'hygiène et de tenue de registres.

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 règlement n° 852/2004 reprend désormais

intégralement les sept principes du *Codex alimentarius* ;

- le recours aux guides de bonnes pratiques d'hygiène rédigés par les professionnels et validés par l'administration ;

- l'obligation de l'enregistrement de tous les établissements du secteur alimentaire (production primaire comprise) ;

- l'obligation de la formation d'au moins une personne à l'HACCP ou au guide de bonnes pratiques d'hygiène du secteur concerné.

Le règlement (CE) n° 853/2004 établit, à l'attention des exploitants du secteur alimentaire, des **règles spécifiques d'hygiène** applicables aux produits d'origine animale. Ces règles complètent celles fixées dans le règlement n° 852/2004. Ce règlement ne s'applique pas au commerce de détail ni aux établissements fabriquant des denrées alimentaires contenant à la fois des produits végétaux et des produits d'origine animale transformés. Par ailleurs, il acte le principe de la dispense d'agrément.

Il est constitué :

du corps du texte, qui contient les articles fixant les grands principes : notion d'agrément (la production primaire n'est pas soumise à agrément) et d'enregistrement, de marque de salubrité et d'identification ;

et de trois annexes :

- la première établit un grand nombre de définitions ;

-

la deuxième traite des modalités pratiques d'apposition des marques de salubrité et d'identification, de l'HACCP en abattoir et des documents sanitaires qui accompagneront les animaux à l'abattoir ;

-

la troisième regroupe toutes les dispositions spécifiques d'hygiène applicables aux différents types de produits traités (viandes fraîches d'animaux de boucherie, viandes fraîches de volailles, lait et produits laitiers...).

Le règlement (CE) n°852/2004 est d'application directe pour les cuisines centrales, satellites ou autonomes. Les professionnels de la restauration doivent s'y conformer depuis le 1^{er} janvier 2006. Il est le référentiel réglementaire à la base des contrôles officiels.

Il faut appliquer en plus, dans le cas d'une cuisine centrale, le règlement (CE) n° 853/2004 avec un agrément qui devient communautaire.