

Présentation de l'APCM et du réseau des CMA

Projet BSP III, 28 mai 2009, BURGAS
Séminaire de formation
« sécurité alimentaire »

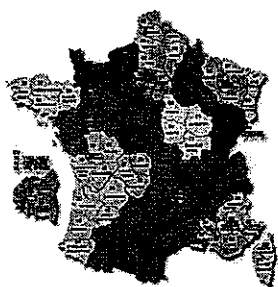


L'Assemblée permanente des chambres de métiers et de l'artisanat

- représentation de l'artisanat au niveau national européen et international
- au service des chambres de métiers et de l'artisanat



L'Assemblée permanente des chambres de métiers et de l'artisanat



Les chambres de métiers et de l'artisanat

- Les chambres de métiers et de l'artisanat (CMA) et les chambres régionales de métiers et de l'artisanat (CRMA) assurent les fonctions suivantes:
 - accueillir
 - accompagner
 - former



ACCUEILLIR ET ENREGISTRER

- Tenue du répertoire des métiers
- Gestion du centre de formalités des entreprises
- Enregistrement des contrats d'apprentissage

5

21/05/09



Chambre de Métiers
et de l'Artisanat

ACCOMPAGNER

- Création, développement, transmission et reprise d'entreprises artisanales
- Information, orientation sur les métiers et les carrières dans l'artisanat
- Gestion des ressources humaines



Chambre de Métiers
et de l'Artisanat

FORMER

- Apprentissage
- Formation tout au long de la vie



Chambre de Métiers
et de l'Artisanat

LA SECURITE ALIMENTAIRE

Projet BSP III, 28 mai 2009, BURGAS
Séminaire de formation
« sécurité alimentaire »



Chambre de Métiers
et de l'Artisanat

LA SECURITE ALIMENTAIRE

A. Les principes et structures

Introduction

Généralités - Définitions

B. La sécurité alimentaire au niveau européen

Les structures

La réglementation

C. La sécurité alimentaire française

Les structures

Les réglementations et procédures

(ex : laboratoire boucherie ESFORA)



A- PRINCIPES ET STRUCTURES GENERALITES - DEFINITIONS

• La sécurité alimentaire, c'est

- l'innocuité des aliments destinés à la consommation animale
- l'innocuité des aliments destinés à la consommation humaine

• Principaux contaminants recherchés

- pesticides, insecticides
- nitrates, nitrites, bromes, métaux lourds (Hg, Cd, Pb, Ni)
- microbes (listeria, salmonelle, pseudomonas,...), mycotoxines...
- PCB, BPA, dioxine
- allergènes, antibiotiques, OGM, radio-nucléides



A- PRINCIPES ET STRUCTURES GENERALITES – DEFINITIONS (suite)

• Principaux supports analysés

- fruits, légumes, céréales
- produits destinés à l'alimentation animale
- produits destinés à l'alimentation humaine
- plantes aromatiques
- boissons, eau,



B- LA SECURITE ALIMENTAIRE SUR LE PLAN EUROPEEN

I – CADRE REGLEMENTAIRE ET STRUCTURES

1. Le cadre législatif
2. La stratégie globale
3. Les structures



I – CADRE REGLEMENTAIRE ET STRUCTURES

1. Le cadre législatif

En 2002, le Parlement Européen et la Commission Européenne élaborent le règlement CE 178/2002, par lequel :

- une autorité Européenne de la Sécurité Alimentaire voit le jour (EFSA).
- les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaires sont établis
- les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires sont fixées



B- LA SECURITE ALIMENTAIRE SUR LE PLAN EUROPEEN

I – CADRE REGLEMENTAIRE ET STRUCTURES

1. Le cadre législatif
2. La stratégie globale
3. Les structures



I – CADRE REGLEMENTAIRE ET STRUCTURES

2. Stratégie globale de l'Union Européenne pour la sécurité alimentaire : les objectifs

Concerné

- les aliments
- la santé et le bien être des animaux
- la situation phyto-sanitaire

Garantie

- la traçabilité des produits alimentaires du lieu de production à l'assiette
- la suppression des entraves au commerce

Vise

- à offrir aux consommateurs une grande variété de choix



I – CADRE REGLEMENTAIRE ET STRUCTURES

2. Stratégie globale de l'Union Européenne pour la sécurité alimentaire (suite)

Les moyens

- la législation en matière de sécurité des denrées alimentaires et des aliments pour les animaux.
- des avis scientifiques approfondis.
- une politique de contrôle.



B- LA SECURITE ALIMENTAIRE SUR LE PLAN EUROPEEN

I – CADRE REGLEMENTAIRE ET STRUCTURES

1. Le cadre législatif
2. La stratégie globale
3. Les structures



I – CADRE REGLEMENTAIRE ET STRUCTURES

3. Structures

Rôles et missions de l'EFSA : Evaluation des risques

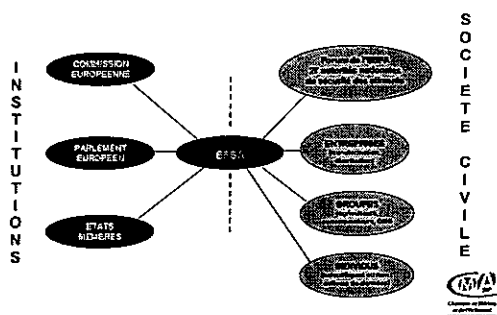
- À la demande des partenaires institutionnels (Parlement, CE,...) ou de partenaires de la société civile (ONG, association de consommateurs).
- L'EFSA réalise des évaluations scientifiques des risques liés à l'utilisation des substances dans la chaîne alimentaire (production, transformation, conditionnement).



3. Structures

Rôles et missions de l'EFSA : Evaluation des risques

Les réseaux et partenaires de l'EFSA



I – CADRE REGLEMENTAIRE ET STRUCTURES

3. Structures

Rôles et missions de l'EFSA : La communication

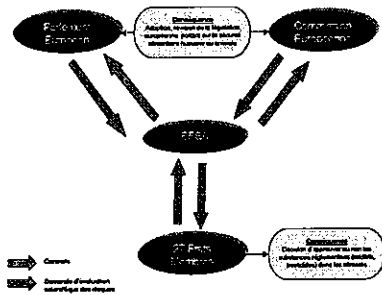
- Une fois l'évaluation des risques réalisée, l'EFSA communique ses conclusions (avis, conseils ou recommandations) :
 - auprès des demandeurs (Parlement, CE, ONG, Etats Membres).
 - auprès du grand public
- Conséquences possibles :
 - adoption ou révision de la législation Européenne sur la sécurité alimentaire ou humaine.
 - approbation ou non des substances réglementées : pesticides, additifs, ...



I – CADRE REGLEMENTAIRE ET STRUCTURES

3. Structures

Rôles et missions de l'EFSA : La communication



3. Structures

Les moyens de l'EFSA : des groupes d'experts scientifiques

L'EFSA confie les travaux d'analyses de données et de recherche à 10 groupes d'experts, chacun spécialisé dans un domaine de compétences :

- Santé et bien être des animaux
- Additifs alimentaires et sources de nutriments ajoutés aux aliments
- Risques biologiques (dont ESB, EST)
- Matériaux en contact avec les aliments (enzymes, arômes)
- Contaminants de la chaîne alimentaire
- Additifs et produits utilisés en alimentation animale
- OGM
- Produits diététiques, nutrition, allergie
- Produits phytopharmaceutiques et leurs résidus
- Santé des plantes



I – CADRE REGLEMENTAIRE ET STRUCTURES

3. Structures – les moyens de l'EFSA

Collecte de données

- A l'échelle européenne
- Consultations publiques et appels à sources externes

Relations internationales

- Les experts de l'EFSA participent aux réunions d'organismes internationaux :
 - le Codex Alimentarius
 - L'OCDE
 - L'OMS
- L'EFSA entretient et développe des relations avec le Japon, la Chine, les USA, l'Australie,...

Communication

- Site web
- Manifestations, conférences
- Conférence de presse
- Alertes par e-mail, newsletter

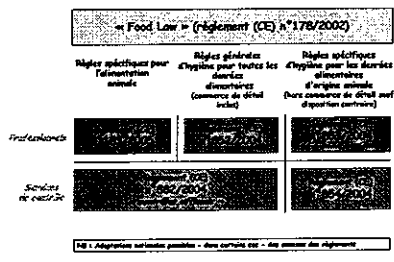


II - LA REGLEMENTATION EUROPEENNE

- Depuis le 1er janvier 2006, des textes législatifs adoptés par l'Union Européenne entre 2002 et 2006 :
 - Déterminent une politique unique en matière d'hygiène de l'alimentation Humaine et Animale.
 - Créent des instruments efficaces pour gérer les alertes.
 - Intègrent toute la filière depuis la production primaire (agriculture, élevage, pêche,...) animale et végétale, en passant par l'industrie agro-alimentaire, le transport, la distribution jusqu'au consommateur final.
- Ces textes sont applicables dans tous les pays de l'Union.
- Les objectifs :
 - Garantir la qualité sanitaire des produits alimentaires.
 - Responsabiliser les exploitants du secteur alimentaire à tous les niveaux de la chaîne alimentaire.



Architecture des textes communautaires « Food Law » (règlement CE n° 178/2002)



II- LA REGLEMENTATION EUROPEENNE

1. L'ARCHITECTURE GLOBALE

- Règlement 178/2002 : la Traçabilité
(définitions, objectifs)
(conséquences)



1. ARCHITECTURE GLOBALE

Règlement 178/2002 : La Traçabilité

- **Définition :** c'est la capacité de décrire avec précisions (retracer), le cheminement d'une denrée alimentaire, à travers toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution.
- **Objectif :** Garantir la sécurité des aliments grâce à un système qui permet :
 - De retirer des produits suspects du marché
 - D'informer les consommateurs



II- LA REGLEMENTATION EUROPEENNE

1. ARCHITECTURE GLOBALE

- Règlement 178/2002 : la Traçabilité
(définitions, objectifs)
(conséquences)



1. ARCHITECTURE GLOBALE

Règlement 178/2002 : La Traçabilité

Conséquences

- Etablir la trace à toutes les étapes de la chaîne alimentaire
- Identifier précisément les fournisseurs
- Identifier précisément les entreprises clientes
- Etiqueter ou identifier de façon adéquate chaque étape
- Mettre en place des systèmes et procédures (identification, étiquetage,...)
- Mettre les informations à dispositions des autorités compétentes (service de contrôles,...)



II- LA REGLEMENTATION EUROPEENNE

2. LA TRACABILITE

- Produits soumis à l'obligation de traçabilité
- Les entreprises concernées par la traçabilité
- Une obligation de résultats
- Informations à conserver



2. LA TRACABILITE

Produits soumis à l'obligation de traçabilité

- Sont concernés :
 - Denrées alimentaires et substances susceptibles d'y être intégrées
 - Aliments pour animaux et substances susceptibles d'y être intégrées
 - Animaux producteurs de denrées alimentaires
 - Ne sont pas concernés (*) :
 - Les médicaments vétérinaires
 - Les produits phytosanitaires
 - Les emballages
- (*) relève d'autres dispositifs réglementaires



II- LA REGLEMENTATION EUROPEENNE

2. LA TRACABILITE

- Produits soumis à l'obligation de traçabilité
- Les entreprises concernées par la traçabilité
- Une obligation de résultats
- Informations à conserver



2. LA TRACABILITE

Les entreprises concernées par la traçabilité

- Toutes les entreprises de la chaîne alimentaire :
 - d'importation
 - de production primaire (élevage, chasse, pêche...)
 - de production, fabrication, transformation
 - de stockage, de transport
 - de commerce de détail, de distribution
- Cas particulier des importations :
 - l'obligation de traçabilité ne s'applique pas aux entreprises des pays tiers (hors UE)
 - l'importateur a seul, la responsabilité d'établir de qui provient le produit.



II- LA REGLEMENTATION EUROPEENNE

2. LA TRACABILITE

- **Produits soumis à l'obligation de traçabilité**
- **Les entreprises concernées par la traçabilité**
- **Une obligation de résultats**
- **Informations à conserver**



2. LA TRACABILITE

Une obligation de résultats

- L'article 18 du règlement CE 178/2002 :
 - impose une obligation de résultats
 - n'impose pas une obligation de moyens
- Donc les exploitants (chefs d'entreprises,...) :
 - évaluent les risques liés à leur activité
 - déterminent un système de traçabilité (responsabilisation)
- Les autorités sanitaires contrôlent l'efficacité du système de traçabilité en effectuant un test sur le cheminement du produit du fournisseur au transformateur et du transformateur au client.



II- LA REGLEMENTATION EUROPEENNE

2. LA TRACABILITE

- **Produits soumis à l'obligation de traçabilité**
- **Les entreprises concernées par la traçabilité**
- **Une obligation de résultats**
- **Informations à conserver**



2. LA TRACABILITE

Informations à conserver

- doivent pouvoir être présentés immédiatement :
 - noms et adresses des fournisseurs
 - nature des produits fournis
 - noms et adresses des clients ou (entreprises)
 - natures des produits livrés
 - dates des livraisons et réceptions
- doivent être conservés (*) :
 - les numéros des lots
 - les volumes et quantités réceptionnées, livrées
 - les descriptions des produits

Il faut pouvoir suivre le flux physique des produits



II- LA REGLEMENTATION EUROPEENNE

3. L'HYGIENE DES DENREES ALIMENTAIRES

- Le règlement 852/2004
- Les bases du règlement



3. L'HYGIENE DES DENREES ALIMENTAIRES

Le Règlement 852/2004

- Ce règlement s'applique aux entreprises :
 - de production primaire : élevage, agriculture, pêche, chasse.
 - de transport, entreposage de produits primaires
 - de transport d'animaux vivants
 - de transport de produits d'origine végétale, de produits de la pêche, de gibiers sauvages dont la nature n'a pas été modifiée depuis le lieu de production.
- Ce règlement ne s'applique pas :
 - à la production primaire destinée à un usage privé
 - à la transformation, au stockage de denrées alimentaires à des fins de consommation privée
 - à l'approvisionnement en petites quantités de produits primaires du consommateur final ou du commerce de détail.

II- LA REGLEMENTATION EUROPEENNE

3. L'HYGIENE DES DENREES ALIMENTAIRES

- Le règlement 852/2004
- Les bases du règlement

