

3. L'HYGIENE DES DENREES ALIMENTAIRES

Les Bases du Règlement 852/2004

- Toutes les entreprises sont déclarées et agrées
- Les exploitants sont responsabilisés en matière de sécurité alimentaire
- Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) sont respectées.
- Les procédures d'hygiène reposent sur les principes de l'HACCP (Hasard Analysis Control Critical Points).
- Le personnel de l'entreprise doit être formé.



II- LA REGLEMENTATION EUROPEENNE

4. L'AGRÉMENT COMMUNAUTAIRE

- Le règlement CE 853/2004
- Méthode de détermination
- Commerce de détail fournissant des DAOA (1)
- Ex : Entreposage de DAOA (1)
- Les points forts



4. L'AGRÉMENT COMMUNAUTAIRE

Le Règlement CE 853/2004

- Toute entreprise dont l'activité porte sur des denrées animales ou d'origine animale doit disposer d'un agrément communautaire (règlement CE 852/2004).
- Mais une entreprise non soumise à l'agrément communautaire peut être contrainte à se soumettre à un agrément national si l'État membre le décide.



4. L'AGRÉMENT COMMUNAUTAIRE

Le Règlement CE 853/2004

Liste des activités relevant de l'agrément communautaire

Viande d'ongués domestiques, volailles
Viande de gibiers sauvages et d'élevage
Viande hachées, préparation de viande
Produits à base de viande
Mollusques bivalves vivants
Produits de la pêche
Lait cru et produits laitiers
Œufs et ovo produits
Cuisses de grenouilles et escargots
Graisses animale fondues
Gélatine et collagène



II- LA REGLEMENTATION EUROPEENNE

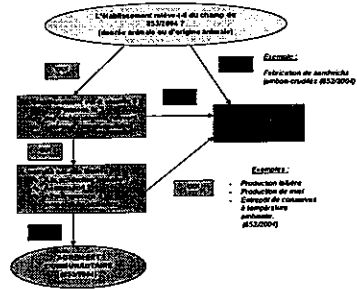
4. L'AGRÉMENT COMMUNAUTAIRE

- Le règlement CE 853/2004
- Méthode de détermination
- Commerce de détail fournissant des DAOA (1)
- Ex : Entreposage de DAOA (1)
- Les points forts



4. L'AGRÉMENT COMMUNAUTAIRE

Méthode de détermination pour savoir si un établissement est soumis à l'agrément



II- LA REGLEMENTATION EUROPEENNE

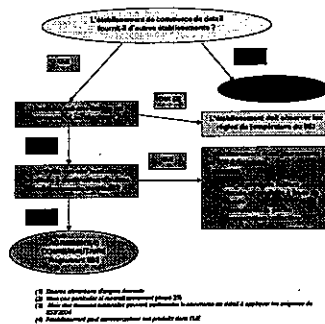
4. L'AGRÉMENT COMMUNAUTAIRE

- Le règlement CE 853/2004
- Méthode de détermination
- Commerce de détail fournissant des DAOA (1)
- Ex : Entreposage de DAOA (1)
- Les points forts



4. L'AGRÉMENT COMMUNAUTAIRE

Commerce de détail fournissant des DAOA (1)



II- LA REGLEMENTATION EUROPEENNE

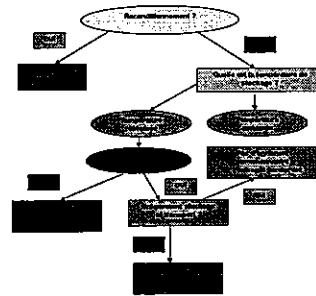
4. L'AGRÉMENT COMMUNAUTAIRE

- Le règlement CE 853/2004
- Méthode de détermination
- Commerce de détail fournissant des DAOA (1)
- Ex : Entreposage de DAOA (1)
- Les points forts



4. L'AGRÉMENT COMMUNAUTAIRE

Ex : Entreposage de DAOA (1)



10 Service Opérations Programmées
10 2 Développement pour l'automatisation des points de vente CMA



II- LA REGLEMENTATION EUROPEENNE

4. L'AGRÉMENT COMMUNAUTAIRE

- Le règlement CE 853/2004
- Méthode de détermination
- Commerce de détail fournissant des DAOA (1)
- Ex : Entreposage de DAOA (1)
- Les points forts

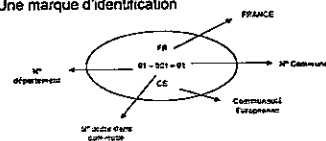


4. L'AGRÉMENT COMMUNAUTAIRE

Les Points Forts

1. Une marque de salubrité pour les animaux de boucherie (inspection vétérinaire ante-mortem et post-mortem).

2. Une marque d'identification



3. Procédures fondées sur les principes HACCP



II- LA REGLEMENTATION EUROPEENNE

5. LE PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

- Définition générale
- Les Bonne Pratiques d'Hygiène
- L'HACCP
- Les contrôles



5. LE PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

Définition générale

- C'est la description des mesures prises par l'établissement pour rassurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses productions au regard des dangers biologiques, chimiques et physiques.
- Le Plan de Maîtrise Sanitaire comporte donc les éléments et les preuves d'application :
 - de la traçabilité
 - du plan HACCP
 - des bonnes pratiques d'hygiène



II- LA REGLEMENTATION EUROPEENNE

5. LE PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

- Définition générale
- Les Bonne Pratiques d'Hygiène
- L'HACCP
- Les contrôles



5. LE PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

Les Bonnes Pratiques d'Hygiène ()*

- Contrôle des informations relatives à la chaîne alimentaire
- Conception et entretien des locaux et équipements
- Plan de nettoyage et désinfection
- Plan de lutte contre les nuisibles (insectes, rongeurs)
- Plan de formation du personnel

(*) de la responsabilité des exploitants



II- LA REGLEMENTATION EUROPEENNE

5. LE PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

- Définition générale
- Les Bonne Pratiques d'Hygiène
- L'HACCP
- Les contrôles



5. LE PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

L'HACCP

- ↳ Un outil de 7 principes pour maîtriser la sécurité sanitaire des produits
 - P1 – Analyser les dangers
 - P2 – Déterminer les CCP (mesurable, maîtrisable, vérifiable)
 - P3 – Etablir les limites critiques pour chaque CCP
 - P4 – Etablir un système de surveillance pour chaque CCP
 - P5 – Etablir des mesures correctives
 - P6 – Etablir des procédures de vérification
 - P7 – Etablir un système d'enregistrement et de documentation
- ↳ Une analyse des dangers principaux
 - Complète : dangers biologiques, chimiques, physiques
 - Qui débouche sur les CCP (1) et les mesures de maîtrise associées (préventives et correctives).

II- LA REGLEMENTATION EUROPEENNE

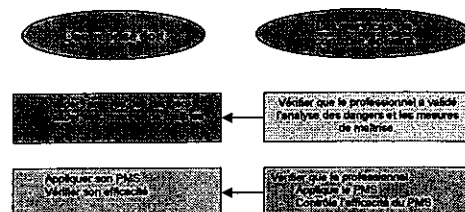
5. LE PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

- Définition générale
- Les Bonne Pratiques d'Hygiène
- L'HACCP
- Les contrôles



5. LE PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

Les Contrôles



II- LA REGLEMENTATION EUROPEENNE

6. LA GESTION DES ALERTES EN EUROPE



6. LA GESTION DES ALERTES

Face à toute menace pour la santé publique liée à la contamination de produits alimentaires diffusés dans la Communauté Européenne, l'EFSA a créé un réseau d'alerte rapide Européen.

- Objectifs du réseau d'alerte rapide :
 - Mettre en place des actions urgentes en cas de risque grave (ESB, dioxine,...)
 - Gérer les crises en coordination avec tous les Etats Membres

- 4 grands principes : (1)
 - Principe de l'analyse des risques
 - Principe de précaution
 - Principe de transparence (citoyens informés)
 - Principe d'innocuité (aucun aliment dangereux n'est commercialisé)

C- LA SECURITE ALIMENTAIRE FRANCAISE

I. PRINCIPES ET STRUCTURES

1. Les 5 principes

2. Les structures spécifiques
3. Rôles et missions des partenaires
4. Implications pour les exploitants
5. Les alertes : cheminement de l'information



I. PRINCIPES ET STRUCTURES

1. Les 5 principes

Pour garantir la sécurité sanitaire des aliments (« du champ à l'assiette »), une politique globale a été définie, qui repose sur 5 principes :


1. Les opérateurs (producteurs, transformateurs, distributeurs) sont les premiers responsables.
2. La réglementation doit s'adapter aux évolutions scientifiques et technologiques, dans le domaine sanitaire.
3. Les pouvoirs publics (préfecture, DSV...) sont responsables de la mise en place et du contrôle d'un système d'agrément des établissements.
4. En cas de danger potentiel ou avéré le réseau d'alerte français (en lien avec le réseau de l'UE) assure la sécurité sanitaire.
5. Les pouvoirs publics gèrent les risques (notamment en cas d'urgence).



**C- LA SECURITE ALIMENTAIRE
FRANCAISE**

I. PRINCIPES ET STRUCTURES

1. Les 5 principes
2. Les structures spécifiques
3. Rôles et missions des partenaires
4. Implications pour les exploitants
5. Les alertes : cheminement de l'information



I. PRINCIPES ET STRUCTURES


2. Structures spécifiques

- 3^{ème} exportateur mondial de produits agricoles et agro-alimentaires la France se doit de considérer comme impérative la sécurité des aliments qu'elle produit.
- C'est la loi du 10 juillet 1998 qui définit les bases du dispositif français actuel de sécurité sanitaire des aliments :
 - dissociation de l'évaluation et de la gestion des risques
 - création d'une agence indépendante d'évaluation des risques : l'AFSSA.
 - application du principe de précaution
- A cet effet la France s'est dotée de structures organisationnelles spécifiques :
 - la Direction Générale de l'Alimentation : DGAL
 - la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes : DGCCRF
 - l'Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments : AFSSA
 - la Direction des Services Vétérinaires : DSV

**C- LA SECURITE ALIMENTAIRE
FRANCAISE**

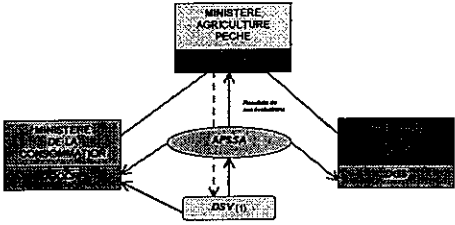
I. PRINCIPES ET STRUCTURES

1. Les 5 principes
2. Les structures spécifiques
3. Rôles et missions des partenaires
4. Implications pour les exploitants
5. Les alertes : cheminement de l'information




I. PRINCIPES ET STRUCTURES

3. Rôles et missions des partenaires



(1) le relais entre les membres et la DSV est assuré par la Préfecture de chaque département Français.

- Avis de recommandation
- Contribution et alerte
- Alerte et problèmes sur D40



I. PRINCIPES ET STRUCTURES

3. Rôles et missions des partenaires dans la gestion du risque

- **DGAL** : (Ministère Agriculture et pêche) - dirige la politique globale de sécurité alimentaire définie par le Ministère de l'Agriculture et de la pêche.
- assure le suivi de la qualité sanitaire sur la totalité de la chaîne alimentaire : contrôle animaux, abattoirs, établissements de la filière lait, pêche....
- **DGCCRF** : (Ministère de la Consommation) - veille à ce que les produits alimentaires commercialisés ne nuisent pas à l'intégrité physique des consommateurs :
→ réalise le bilan des contrôles des résidus de pesticides dans les productions végétales.
→ adopte des mesures d'urgence, en lien avec les autres services de l'Etat en cas d'alerte sur des produits dangereux : saisies, retraits, suspension ou interdiction de commercialiser.
→ contrôle des étiquetages : DLC, DLUO

I. PRINCIPES ET STRUCTURES

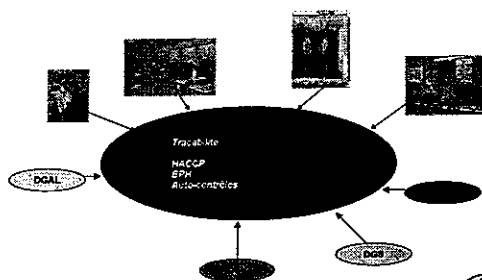
3. Rôles et missions des partenaires dans la gestion du risque (suite)

- **DGS** : (Ministère de la Santé) - contrôle des eaux destinées à la consommation humaine
- **AFSSA** : - évalue les risques sanitaires des aliments, du médicament vétérinaire, des produits phytosanitaires.
- donne une base scientifique indiscutable aux gestionnaires des risques (Ministères,...)
- **DSV** : - contrôle l'application de la réglementation sanitaire sur le territoire français (1 DSV par département 4500 agents)



I. PRINCIPES ET STRUCTURES

4. Implications pour les exploitants



C- LA SECURITE ALIMENTAIRE FRANCAISE

I. PRINCIPES ET STRUCTURES

1. Les 5 principes
2. Les structures spécifiques
3. Rôles et missions des partenaires
4. Implications pour les exploitants
5. Les alertes : cheminement de l'information



C- LA SECURITE ALIMENTAIRE FRANCAISE

I. PRINCIPES ET STRUCTURES

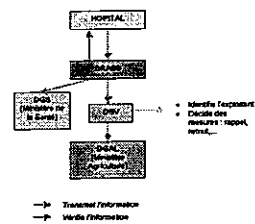
1. Les 5 principes
2. Les structures spécifiques
3. Rôles et missions des partenaires
4. Implications pour les exploitants
5. Les alertes : cheminement de l'information



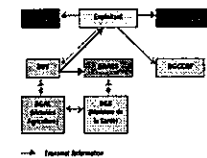
I. PRINCIPES ET STRUCTURES

5. Cheminement de l'information

RAPPORT HOSPITALIER (TIAC)



AUTO-CONTRÔLE DE L'EXPLOITANT (anomalie détectée)



II. AGREMENT COMMUNAUTAIRE

EXEMPLE DE L'ATELIER DE BOUCHERIE DE L'ESFORA



II. L'AGRÉMENT COMMUNAUTAIRE DE L'ESFORA

1. Le contexte
2. Le contenu du dossier d'agrément
 21. Descriptif lieux activités
 22. Le PMS
3. Le n° d'agrément



II. L'AGRÈMENT COMMUNAUTAIRE DE L'ESFORA

1. Le contexte : raisons de la demande de l'agrèment communautaire

AVANT 2004 : - agrèment focal régional : autorisation de transformer des viandes pour des éleveurs.
- la demande HACCP était engagée et les Bonnes Pratiques d'Hygiène appliquées.

DEPUIS 2004 :

| AGRÈMENT CFA | AGRÈMENT PAYSAN | AGRÈMENT COMMUNAUTAIRE |
|------------------------|--|--|
| Dispense d'agrèment | - poursuite de l'activité sans démarche spécifique - HACCP, BPH | - responsabilité de travailler des viandes ne provenant pas des éleveurs. - normalisation actions de mise aux normes CE - dossier « lourd » administrativement |
| Agrement communautaire | - Possibilité de travailler des viandes de diverses provenances | |

→ Décision en 2006 de s'engager dans la démarche de demande communautaire

esfora
Chambre de Métiers et de l'Artisanat

esfora
Chambre de Métiers et de l'Artisanat

II. L'AGRÈMENT COMMUNAUTAIRE DE L'ESFORA

1. Le contexte : Activités de l'atelier de boucherie

- Une vocation pédagogique : 70 jeunes sont formés par année au métier de boucher.
- 1 semaine par mois au CFA, répartis en :
 - 4 jours d'enseignement théoriques
 - 1 jour d'atelier : apprentissage désossage, découpe viandes
- 13 000 kg de viandes transformés par année.
- les viandes sont fournis par des éleveurs (pour leur consommation personnelle).
- travaux réalisés par les apprentis : pièçage, désossage, dénervage; découpe, mise sous vide,...

esfora
Chambre de Métiers et de l'Artisanat

esfora
Chambre de Métiers et de l'Artisanat
Vendée

II. L'AGRÈMENT COMMUNAUTAIRE DE L'ESFORA

1. Le contexte

2. Le contenu du dossier d'agrèment

21. Descriptif lieux activités

22. Le PMS

3. Le n° d'agrèment

esfora
Chambre de Métiers et de l'Artisanat

II. L'AGRÈMENT COMMUNAUTAIRE DE L'ESFORA

21. Le contenu du dossier d'agrèment

Description détaillée lieux et activités :

- > des locaux et matériels fonction, dimensions, approvisionnement et évacuation de l'eau, surfaces carrelées, matériaux de construction, plan, outils, machines,...
- > des viandes travaillées : nature, quantité hebdomadaire, mensuelle, annuelle; provenance, destination (« clients »), abattoir, traçabilité
- > des matériaux de conditionnement et emballage
- > des circuits des matières premières et des produits transformés

esfora
Chambre de Métiers et de l'Artisanat

esfora
Chambre de Métiers et de l'Artisanat
Vendée