



CHAMBRE
D'AGRICULTURE
GIRONDE

Service Vigne et Vin

Article de la Chambre d'Agriculture de la Gironde

« Paquet hygiène » et HACCP

Date du document : 28/08/06
Page : 1/1

La médiatisation et l'accumulation des crises alimentaires ces dernières années (vache folle, dioxine...) a très largement contribué au fait que la sécurité alimentaire soit au cœur des préoccupations actuelles du consommateur. Un sentiment d'insécurité s'est installé peu à peu dans les consciences, les consommateurs sont de plus en plus demandeurs d'informations sur les produits, l'environnement et les conditions dans lesquelles ils ont été récoltés, transformés, conditionnés. Nous sommes passés, dans le secteur agroalimentaire de manière générale, d'un climat de confiance à un besoin de garantie.

1. CONTEXTE ET HISTORIQUE

Depuis 1993, la politique de libre échange mise en place au sein de la communauté européenne a entraîné une forte réduction des contrôles aux frontières. L'état sanitaire des marchandises agroalimentaires n'est donc plus vérifié à cette étape. Afin de combler ce vide et sur fond de crise alimentaire majeure, les instances européennes produisent et votent un texte réglementaire qui responsabilise les producteurs de la filière agroalimentaire et les place dans l'obligation de garantir la sécurité des aliments mis sur le marché. Ce texte est la directive 93/43, non applicable directement en droit national et nécessitant une transposition. La transposition est réalisée en droit français par l'arrêté du 28 mai 1997.

Devant les besoins de simplification et d'harmonisation entre les différents états membres le parlement européen vote et met en place un ensemble de règlements européens nommés « paquet hygiène » ; les règlements sont des textes qui présentent le grand avantage d'être directement applicable dans tous les états membres, ils évitent les transpositions en droit national et donc les écarts de mise en œuvre et d'interprétation qui en découlent. Le « paquet hygiène » se compose d'un règlement cadre (le règlement CE 178/2002) sur lequel viennent s'appuyer des règlements à destination des professionnels pour certains et des organismes de contrôle pour les autres. Le texte concernant plus particulièrement la filière vitivinicole est le règlement CE 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

2. LE PAQUET HYGIENE

2.1. Le règlement CE 178/2002

Le règlement 178/2002 est la base du « paquet hygiène », il est applicable depuis le 1^{er} Janvier 2005.

Il énonce les grands principes de la politique européenne en terme de sécurité alimentaire (Analyse de risque, protection du consommateur, transparence...). Il énonce un certain nombre d'exigences et précise notamment les exigences relatives à la traçabilité :



CHAMBRE
D'AGRICULTURE
GIRONDE

Service Vigne et Vin

Article de la Chambre d'Agriculture de la Gironde

« Paquet hygiène » et HACCP

Date du document : 28/08/06
Page : 2/2

- « La traçabilité des 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. »
- « Les exploitants du secteur alimentaire (...) doivent être en mesure d'identifier toute personne leur ayant fourni une denrée alimentaire (...) ou toute 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. »
- Les exploitants du secteur alimentaire doivent, par la mise en place de « systèmes et de procédures », pouvoir mettre à disposition des autorités compétentes les informations permettant d'identifier leurs fournisseurs et les produits fournis, ainsi que les entreprises auxquelles leurs produits ont été fournis (clients).
- Les denrées alimentaires mises sur le marché doivent être identifiées de manière à faciliter leur traçabilité (N° de lot,...)

2.2. Le règlement CE 852/2004

Le règlement CE 852/2004 établit notamment, à l'attention des entreprises du secteur agroalimentaire, des règles générales d'hygiène applicables à toutes les denrées alimentaires :

- Production primaire
 - Mise en place de dispositions d'hygiène relatives au transport, à l'entreposage et la manipulation des produits primaires (nettoyage, hygiène personnelle, utilisation de l'eau, gestions des organismes nuisibles, des déchets).
 - Obligation de tenir des registres concernant les produits phytosanitaires et les biocides de manière générale, concernant l'apparition éventuelle d'organismes pouvant nuire à la santé humaine.
- Transformation
 - Règles applicables aux locaux de transformation, de stockage, de conditionnement
 - Règles relatives aux transport
 - Règles relatives aux équipements
 - Dispositions relatives à l'utilisation de l'eau



CHAMBRE
D'AGRICULTURE
GIRONDE

Service Vigne et Vin

Article de la Chambre d'Agriculture de la Gironde

« Paquet hygiène » et HACCP

Date du document : 28/08/06
Page : 3/3

- Dispositions concernant l'hygiène personnelle
- Règles applicables aux denrées alimentaires et divers intrants utilisés dans la fabrication des denrées alimentaires
- Dispositions applicables au conditionnement et aux différents produits d'emballage
- Obligations de l'exploitant vis-à-vis de la formation de leur personnel à l'hygiène et la sécurité alimentaire

Le règlement 852/2004 introduit aussi la méthode HACCP comme l'outil de référence pour l'évaluation et la gestion des risques liés à l'hygiène et la santé du consommateur. Le texte intègre par ailleurs les 7 principes de la méthode.

Ce texte est applicable depuis le 1^{er} janvier 2006 et abroge la directive 93/43.

3. QU'EST CE QUE L'HACCP

La méthode HACCP est une démarche raisonnée, logique, organisée et systématique qui permet aux entreprises du secteur agroalimentaire :

- D'identifier et évaluer les dangers associés aux processus d'élaboration du ou des produits fabriqués dans leur structure.
- De définir les moyens nécessaires à la maîtrise des dangers identifiés.
- De s'assurer que les éléments de maîtrise choisis sont concrètement mis en œuvre.

3.1. Les 7 grands principes de la méthode

- 1 : procéder à l'analyse des **dangers**
- 2 : déterminer les **points critiques** (CCP) pour la maîtrise de ces dangers
- 3 : établir les limites critiques de ces **CCP**
- 4 : établir un **système de surveillance** de ces CCP
- 5 : établir les **actions correctives** à mettre en œuvre si un CCP est non-maîtrisé
- 6 : établir des procédures de **vérification** du système



CHAMBRE
D'AGRICULTURE
GIRONDE

Service Vigne et Vin

Article de la Chambre d'Agriculture de la Gironde

« Paquet hygiène » et HACCP

Date du document : 28/08/06
Page : 4/4

- 7 : créer un **système documentaire** couvrant l'application des 6 premiers principes

4. LES PROPOSITIONS DE LA CHAMBRE D'AGRICULTURE

Dans le but d'aider au mieux les professionnels de la filière, la Chambre d'Agriculture de la Gironde met à la disposition de chacun un panel complet de solutions et de services :

- Des sessions de formation collective sont organisées sur les différentes zones de production viti-vinicole de la Gironde et permettent d'intégrer une méthode de réalisation ainsi que des outils de mise en œuvre concrets et efficaces.
- Des prestations personnalisées et adaptées aux besoins de chacun qui permettent un accompagnement efficace à la mise en place de la démarche.
- Une équipe à l'écoute de tous pour apporter les informations indispensables au bon déroulement de l'évaluation des risques professionnels.

Résumé :

« Paquet hygiène » et HACCP

Devant les besoins de simplification et d'harmonisation de la réglementation relative à la sécurité entre les différents états membres, un ensemble de règlements nommé « paquet hygiène » a été mis en place par la Communauté Européenne.

La réglementation en vigueur impose à chaque entreprise du secteur agroalimentaire d'assurer la mise sur le marché de produits sains et sûrs pour le consommateur, notamment par la mise en œuvre de règles générales d'hygiène et par l'évaluation des risques liés à la sécurité des consommateurs ; c'est ici qu'intervient la méthode HACCP. Au delà de l'aspect obligatoire, la réalisation de la démarche présente une excellente occasion d'analyser et d'améliorer ses processus de fabrication.

Le moment est venu de franchir le pas et de transformer l'obligation réglementaire en opportunité.

Mots clés : HACCP/REGLEMENTATION/HYGIENE/SECURITE/ALIMENTATION/TRACABILITE

PERRIER David
Service Vigne et Vin
Chambre d'Agriculture de la Gironde