



Réglementation communautaire applicable dans le domaine de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires et conséquences pour les professionnels de la restauration collective



Question: quelle réglementation applicable en restauration?



Introduction: le contexte

2. Le règlement socle ou 178/2002

3. La réglementation applicable aux professionnels de la restauration

4. Mise en application des exigences réglementaires

5. Évolution de la réglementation nationale

Conclusion

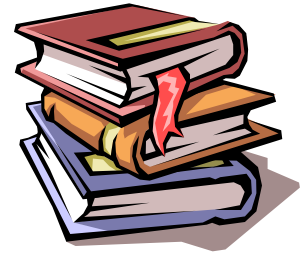
Le contexte



Le contexte international

Un contexte qui évolue
avec des attentes et des questions

- Au niveau mondial, prise en compte des problèmes sanitaires et utilisation du **principe de précaution** (exemple)
- Union européenne constituée de **27 États membres** : libre circulation des marchandises et **réglementation commune** (règlement/directive)



Le contexte



Les attentes sociétales en termes de sécurité sanitaire



Des craintes réelles suite à des crises (**ESB - Dioxine - Steak haché: SHU sur enfants**)

Des exigences des concitoyens de plus en plus fortes mais ne reposant pas toujours sur une analyse scientifique /risque « zéro »

Des risques de **judiciarisation (responsabilité)** des dysfonctionnements et des intoxications en portant plainte



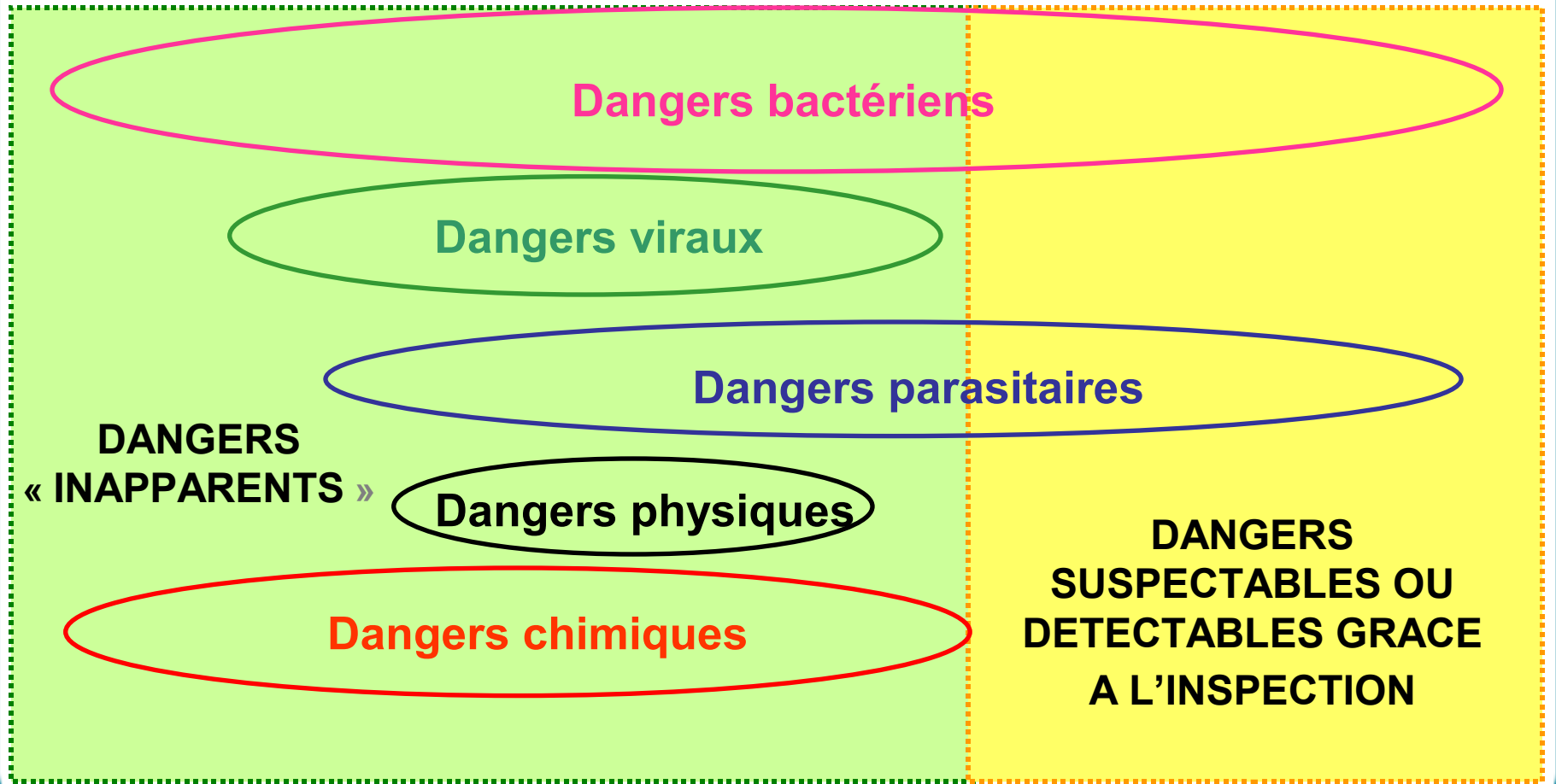
Question: qu'est-ce qu'un danger?

Exemples:

Le contexte



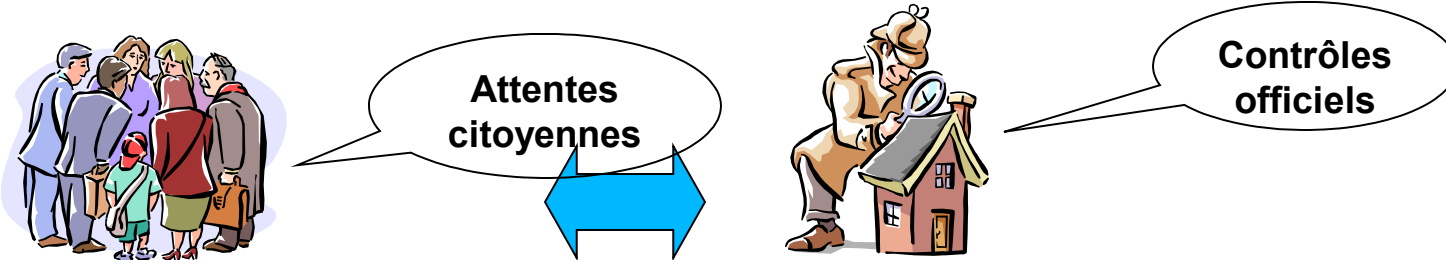
Contexte scientifique: Évolution vers la prise en compte de dangers souvent non visibles



Le contexte



Les réponses réglementaires: principes de base



- 1/ Niveau élevé de protection du consommateur
- 2/ Approche intégrée («de la fourche à la fourchette» ; « de l'étable à la table »)
- 3/ Responsabilité des exploitants en terme de maîtrise sanitaire des dangers (qui est responsable chef d'établissement/ prsdt Conseil régional?)
- 4/ Action des services officiels en terme de contrôle basée sur l'analyse des risques (preuves scientifiques)
- 5/ Simplification des textes (17 directives à 7 règlements)

Architecture des textes communautaires: la base



Food Law (règlement 178/2002)

*Règles spécifiques
pour l'alimentation
animale*

*Règles générales
d'hygiène pour toutes
les denrées
alimentaires
(commerce de détail
inclus)*

*Règles spécifiques
d'hygiène pour les
denrées alimentaires
d'origine animale
(hors commerce de
détail)*

Professionnels

**Règlement
183/2005**

**Règlement
852/2004**

**Règlement
853/2004**

Règlement 2073/2005 sur les critères
microbiologiques

*Services
de contrôle*

**Règlement
882/2004
« contrôles officiels »**

**Règlement
854/2004**

Réglementation Nationale

Le contexte

Définition du commerce de détail: article 3.7 du 178/2002

« la manipulation et/ou la transformation de denrées alimentaires ainsi que leur entreposage dans les points de vente ou de livraison au consommateur final, y compris les terminaux de distribution, les traiteurs, les restaurants d'entreprise, la **restauration collective**, les **restaurants** et autres prestataires de services de restauration similaires, les commerces, les plate formes de distribution vers les grandes surfaces et les grossistes »



1 - Le règlement 178/2002



Question: quels sont les points forts de ce règlement 178/2002?

Le règlement n°178/2002



- **Adopté le 28 janvier 2002 et entré en application le 1er janvier 2005, il :**
 - Établit les principes généraux du droit alimentaire
 - Institue l'autorité européenne de sécurité des aliments (**AESA // AFSSA française**)
 - Fixe les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires
- **S'applique à toutes les denrées alimentaires à toutes les étapes de la production**

Le règlement n°178/2002



Des notions fondamentales : la notion de danger et de risque

Des définitions réglementaires dans le R 178/2002 (art 3) et le R 852/2004 (art 5)

DU DANGER

« un agent biologique, chimique ou physique présent dans les denrées alimentaires ou les aliments pour animaux, ou un état de ces denrées alimentaires ou aliments pour animaux, pouvant avoir un effet néfaste sur la santé » de l'homme et.. de l'animal



A L'ANALYSE DES DANGERS

conduite par l'exploitant dans le cadre de son plan de maîtrise sanitaire utilisant des procédures basées sur les principes du HACCP



Question: définition du risque par rapport au danger?

Le règlement n°178/2002



Des notions fondamentales : la notion de danger et de risque

Des définitions réglementaires dans le R 178/2002 (art 3)

DU RISQUE

« Probabilité de la présence du danger

X Gravité de l'effet néfaste sur la santé,



A L'ANALYSE DES RISQUES

un processus comportant trois volets interconnectés :
l'évaluation des risques, la gestion des risques et la
communication sur les risques avec des rôles respectifs pour
l'Autorité compétente et les organismes d'évaluation
(AFSSA, AESA)

Le règlement n°178/2002



Prescriptions générales:

- Article 14:

interdiction de mettre sur le marché une denrée **dangereuse** (préjudiciable à la santé ou impropre à la consommation)

- Article 17:

définition de la **responsabilité** des professionnels et des autorités compétentes

- Article 18:

obligation de **traçabilité amont et aval**

- Article 19 et 20:

obligation de **retrait** du marché ou de **rappel** d'un produit susceptible de présenter un risque et **information** des services de contrôle

Le règlement n°178/2002



Finalités de la traçabilité: capacité de retracer, à travers **toutes les étapes de la production**, le **cheminement d'une denrée alimentaire**

- L'article 18 n'impose aucune obligation de moyens mais il exige une obligation de résultats (lien avec le lot/HACCP)
- Les exploitants ont l'entière **responsabilité du choix** des systèmes de traçabilité (procédures de retrait/rappel si alerte)
- Enregistrement des **informations obligatoires** (nom et adresse, nature des produits, date de livraison) et **des informations recommandées** (n° de lot, volume et quantités, description des produits)

Et conformité de l'étiquetage: n° lot et mentions obligatoires



2 - La réglementation applicable aux professionnels de la restauration (scolaire ou commerciale): le règlement 852/2004



Question: quels sont les points forts de ce règlement 852/2004?

- Applicable depuis le 1er janvier 2006

Règlement 852/2004 : points forts



1- Les Bonnes pratiques d'hygiène = le socle:

- Conception (croisement des circuits) et entretien (maintenance) des locaux ainsi que des équipements
- Plan de nettoyage-Désinfection (Hygiène pré-opérationnelle, opérationnelle, post-opérationnelle)
- Formation en matière d'hygiène et des procédures de travail
- Lutte contre les nuisibles
- Qualité de l'eau
- Maîtrise de la chaîne du froid et contrôle des températures
- Contrôle des denrées alimentaires entrantes et sortantes, et documents d'accompagnement (réception/expédition)

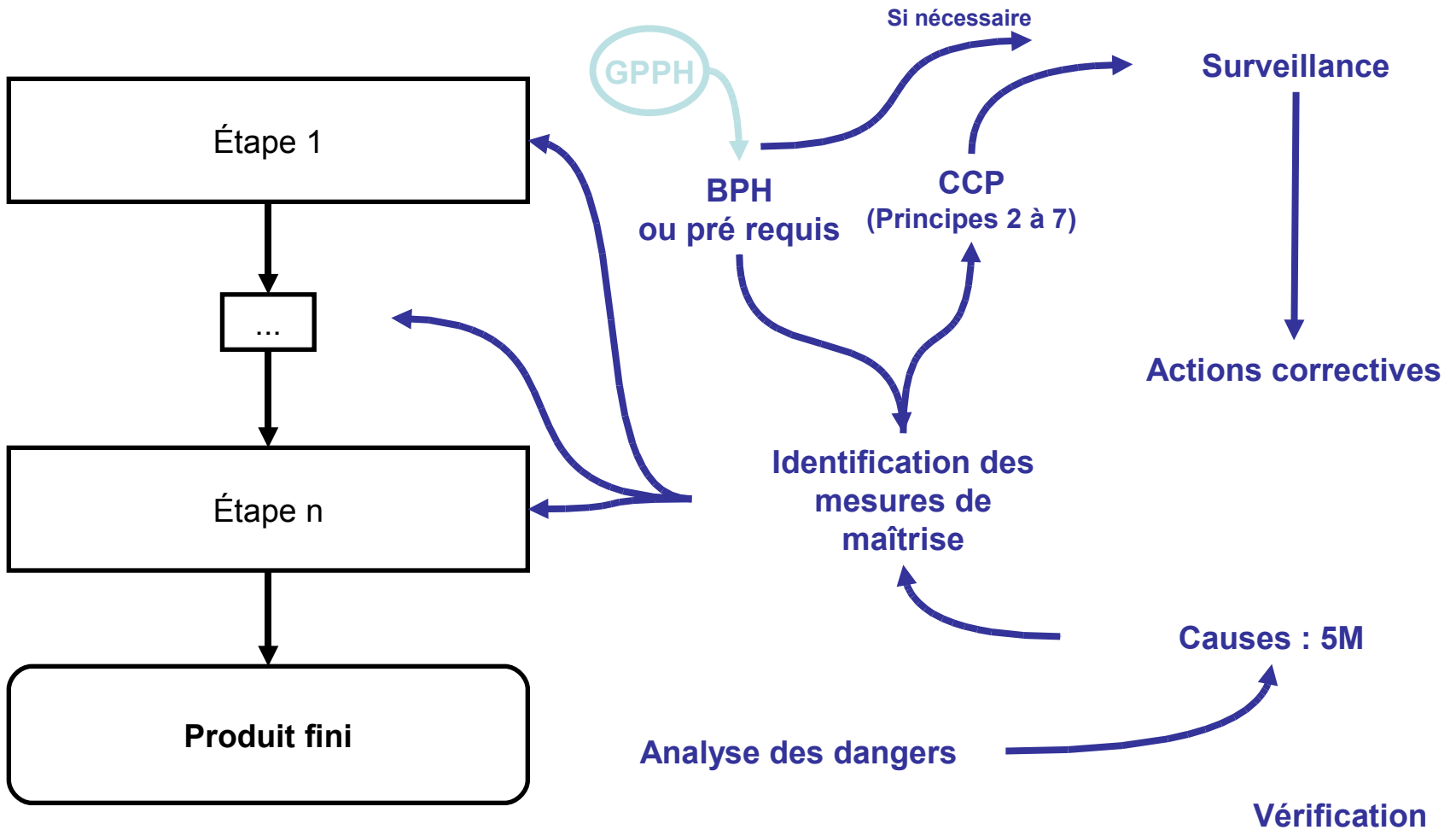


Les points forts de ce règlement: la méthode HACCP?

Règlement 852/2004 : points forts



2- La démarche HACCP : Principe de la méthode



Règlement 852/2004 : points forts

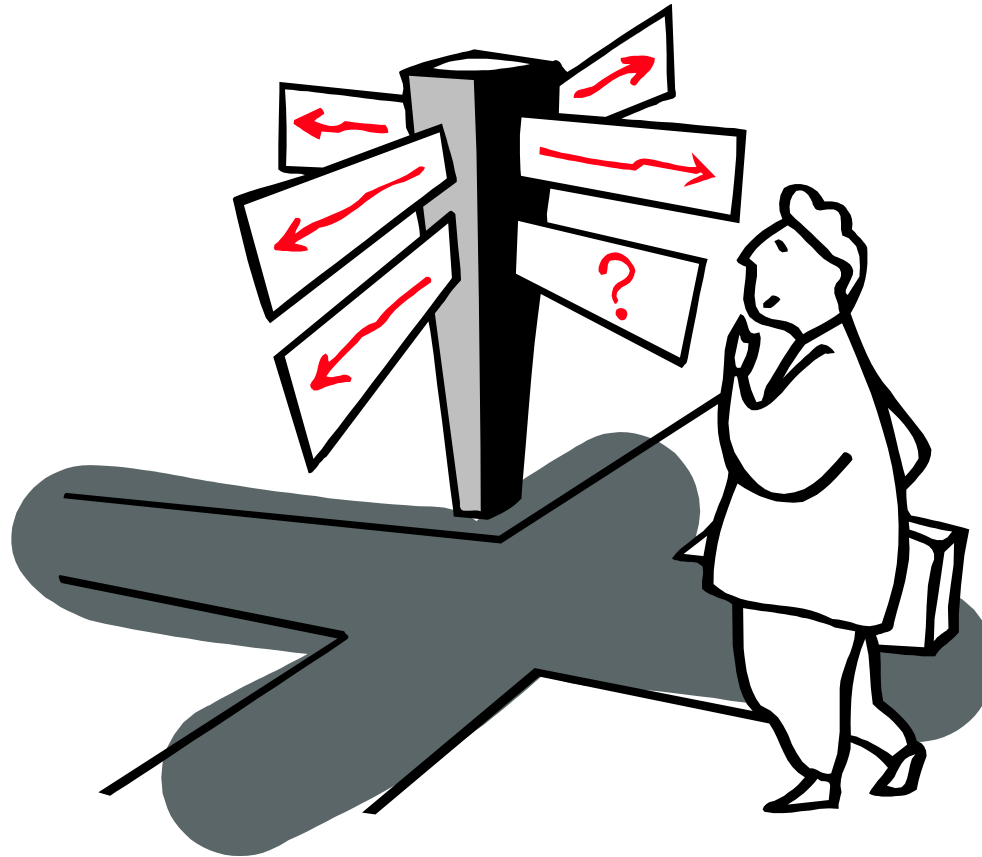


Les 7 principes de la méthode HACCP

Principes du HACCP	
1 - Analyse des dangers	Quels problèmes ? Où ? Pourquoi ?
2 - Déterminer les CCP* et les mesures de maîtrise nécessaires 3 - Etablir les limites critiques	De quelle façon maîtriser les problèmes ? Et où ?
4 - Etablir un système de surveillance 5 - Actions correctives 6 - Vérification du système	Comment être certain que cela marche ?
7 - Documentation	Comment le prouver ?



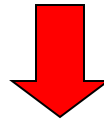
3 . *Mise en application des exigences réglementaires*



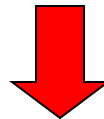
Plan de maîtrise sanitaire :



Réglementation Paquet Hygiène
Caractéristique d'obligation de résultats



**Mise en place de mesures de maîtrise
choisies par le professionnel pour atteindre
les objectifs du Paquet Hygiène**



**Construction d'un PLAN DE MAÎTRISE
SANITAIRE à l'origine du référentiel
documentaire interne de l'établissement**



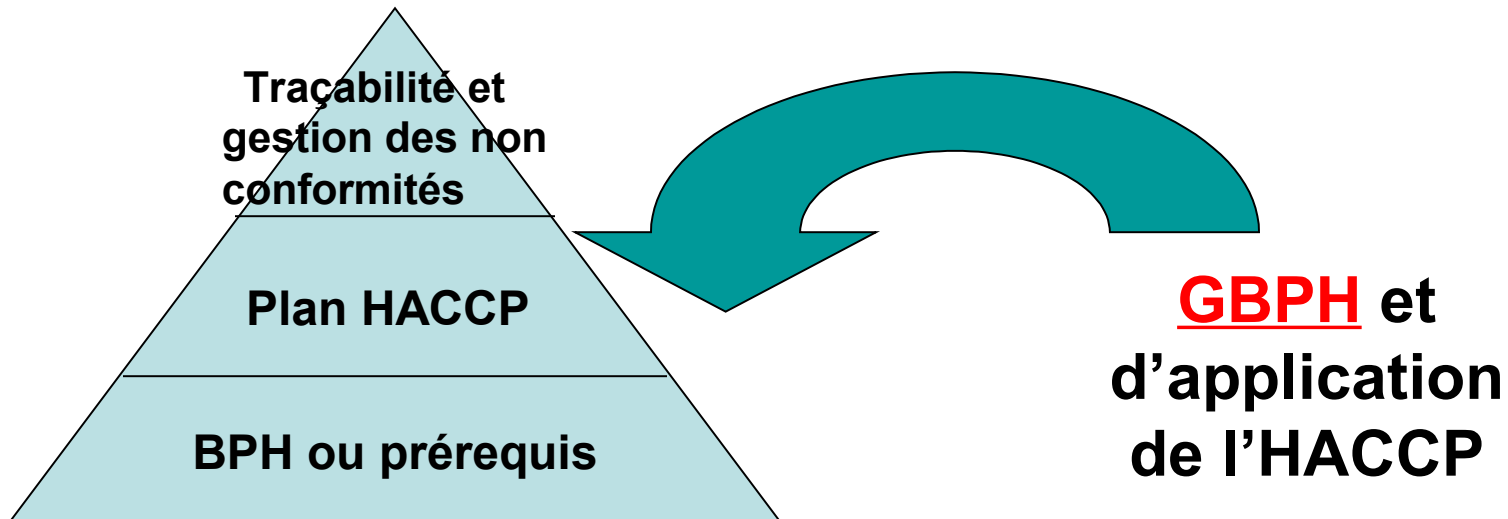
Question: qu'est-ce que le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)?

Plan de maîtrise sanitaire



Le **plan de maîtrise sanitaire** décrit les mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses productions vis à vis des dangers biologiques, physiques et chimiques.

Il comprend les éléments nécessaires à la mise en place et les preuves de l'application :





Question: quels documents avez-vous mis en place pour formaliser les BPH?

Plan de maîtrise sanitaire



Les pré-requis ou Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)

À la base du plan de maîtrise sanitaire

Des procédures et des enregistrements définis dans le cadre du paquet hygiène = **FORMALISATION**

1. le plan de nettoyage et de désinfection
2. le plan de lutte contre les nuisibles / Santé publique
3. le plan de formation du personnel
4. autres procédures documentées...

Plan de maîtrise sanitaire



Quelles exigences dans le cadre de l'HACCP?

Priorité à l'analyse des dangers:

- Description du (des) produits
- Diagramme (s) de fabrication par famille de produits
- Lister les dangers (GBPH) et justifier ceux retenus
- Analyse des causes (5M) et mise en place de mesure de maîtrise (BPH)

Identification de CCP (étape ou procédure)

- Limite critique (diminution ou maintien à un niveau acceptable du danger)
- Corrélé à un lot et surveillance en continu
- Actions correctives préétablies

**PRPo
(ISO 22000)**

**Pas nécessairement de CCP si justification
Les BPH peuvent suffire dans certains
cas**

Plan de maîtrise sanitaire



Pour chaque CCP retenu (point critique pour la maîtrise)

1. Mise en place d'un système de surveillance (principe 4)
 - a) Rédaction d'une procédure
 - b) Existence d'un support d'enregistrement avec indication e la limite critique (principe 3)
- Mise en place d'actions correctives préétablies sur le produit et le process (principe 5)
 - a) Rédaction d'une procédure
 - b) Existence d'un support d'enregistrement de l'action corrective

Pour l'ensemble du PMS:

Mise en place de la VERIFICATION (principe 6)

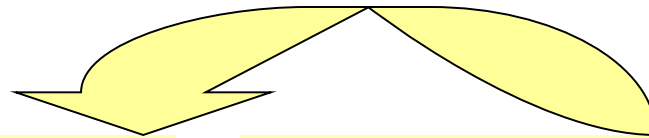
Mise en place d'un système de documentation et d'archivage (principe 7)



Question: que faites-vous dans le cadre de la vérification?



Rôles respectifs du professionnel et du service de contrôle



L'entreprise :

- valide l'analyse des dangers
- valide ses mesures de maîtrise
- Applique son PMS et vérifie son efficacité

Les services de contrôle :

- vérifient que le professionnel a validé l'analyse des dangers + les mesures de maîtrise
- vérifient que le professionnel applique son PMS
- vérifient que le professionnel a vérifié l'efficacité du plan

OUTILS:

GBPH, PMS génériques,
fiches danger AFSSA,
documentation des centres
techniques,...

méthodes = guide
d'audit et d'évaluation





4 . Évolution de la réglementation nationale

Réglementation nationale à venir



1- Abrogation des arrêtés du 29 septembre 1997 et du 9 mai 1995

⇒ remplacement prévu par un arrêté « commerce de détail »

(certaines dispositions similaires, mais compatibles avec la réglementation communautaire et nécessaires d'un point de vue de la sécurité alimentaire)

2 – Recommandations du PNNS 2

⇒ Obligations réglementaires (début 2010?) en restauration scolaire pour lutter contre l'**OBESITE**: 15 critères du GEM RCN (groupe d'études des marchés restauration collective et nutrition) à respecter

⇒ allier qualité sanitaire, nutritionnelle et organoleptique

Conclusion



1) Le professionnel ne peut pas **garantir** la sécurité alimentaire **uniquement** par le contrôle analytique des produits finis.

2) Il est **indispensable** que le professionnel ait **une démarche préventive et spécifique** consistant à :

- analyser ce qu'il fait,
- identifier les interventions nécessaires sur les produits ou sur le procédé pour maîtriser la sécurité et la salubrité des aliments tout au long de la chaîne de transformation et de distribution, depuis les matières premières,
- fournir la preuve de leur efficacité.

= LES PRINCIPES DU H.A.C.C.P.



POINTS ESSENTIELS:

- LES BPH
- FORMALISATION ET ENREGISTREMENT
- Pas d'usine à gaz, rester concret et applicable sur le terrain



Bonnes Pratiques d'Hygiène