

**SPECIAL PAQUET HYGIENE**

**VETERINAIRES ! ceci vous concerne !**

- ❖ En tant que prescripteur de substances pouvant se retrouver dans la chaîne alimentaire (obligation de la traçabilité de tout traitement jusqu'à abattage) ;
- ❖ En tant que conseil auprès des éleveurs, tant au niveau de la prévention (hygiène) que de la pathologie ;
- ❖ Parce que vous êtes des professionnels des denrées alimentaires d'origine animale ;
- ❖ En tant que consommateur.

Les PROFESSIONNELS DE L'ALIMENTATION et le PAQUET HYGIENE

**DES MODIFICATIONS TRES IMPORTANTES !**

Depuis janvier 2006 et l'application du « paquet hygiène » (ensemble de règlements européens), la législation s'appliquant à la production alimentaire, tous secteurs confondus, est profondément modifiée.

**En tant qu' « exploitant du secteur alimentaire », que vous soyez producteur de graines ou fourrages destinées à l'alimentation des animaux d'élevage, éleveur, abattoir, transformateur, détaillant, restaurateur, transporteur, autre intermédiaire ou même chasseur ou cueilleur, vous êtes soumis à l'ensemble des mesures édictées dans ces textes.**

Pour vous, cela signifie :

- Une **obligation de résultat** concourant à un « niveau élevé de protection de la santé et de la vie des personnes », mais aussi de leur intérêt (réparation des dommages causés) selon le principe : « La responsabilité première en matière de sécurité alimentaire incombe à l'exploitant »
- Un élargissement sans précédent de la notion de denrée dangereuse ou impropre à la consommation humaine. Le préjudice à la santé comprend les effets immédiats, mais aussi à long terme, cumulatifs ou sur la descendance (!). Attention ! Il y a lieu d'évaluer les « conditions d'utilisation normales » des produits par le consommateur ainsi que de respecter des règles d'information minimale (étiquetage), lui permettant d'éviter d'utiliser le produit de manière non appropriée. ( Ex : inscrire clairement : à consommer après cuisson ). Les produits doivent être conformes aux critères de sécurité, jusqu'à leur DLC et dans des conditions d'utilisation normales.
- Un décloisonnement complet, donc une coopération, des services de contrôle, soumis eux aussi à une obligation de résultat (services vétérinaires, fraudes, DDASS, protection des végétaux, contrôle des eaux).
- Une série d'obligations dans les méthodes utilisées :
  - **Traçabilité** des fournisseurs et des clients ainsi que des événements (tenue de registres)
  - **Transparence** complète : obligation de retrait ou rappel des denrées avec notification à l'autorité compétente en cas de dépassement des critères de sécurité publiés.
  - **Respect des règles d'hygiène**, de la fourche à la fourchette, pour les produits d'origine végétale autant qu'animale.
  - Le respect de critères microbiologiques

- Une obligation de déclaration des établissements
- L'application généralisée de procédures fondées sur **l'analyse et la gestion des risques** (HACCP), associées aux bonnes pratiques avec obligation de mesures correctives en cas de dépassement des critères.

Ceci s'applique dans une dynamique de simplification de la réglementation. On parle d'une obligation de méthodes générales et de résultat mais sans fournir de catalogue précis de choses à respecter. Le législateur européen compte sur la responsabilisation des filières, chargées d'établir des GBPH (guides de bonnes pratiques hygiéniques) qui devraient, entre autres, contenir un ensemble de critères pour le contrôle de l'hygiène des procédés de culture, élevage, transport, manipulation, fabrication, transformation, commercialisation ...

Seule la conformité aux règles d'hygiène permettra de présumer qu'une denrée est sûre (en ce qui concerne l'hygiène seulement).

**Les responsabilités civiles** (obligation de réparer les dommages que l'on a causés) ou même **pénales** (délits, contraventions) qui découlent du non-respect du principe général qu'une denrée dangereuse ne doit pas être mise sur le marché, imposent de prêter une grande attention à la rédaction des contrats avec les fournisseurs, clients et prestataires, permettant d'éviter de se trouver impliqué (clauses limitatives des responsabilités, précautions d'emploi, prescriptions d'hygiène).

Bien sûr, pour qu'une responsabilité soit objectivement retenue, il faut, en termes juridiques, que le plaignant prouve « un dommage, un fait dommageable et un lien de causalité », mais dans le domaine qui nous intéresse, le seul « défaut » du produit, suffit ici pour constituer le fait dommageable, sans qu'il soit nécessaire de prouver la faute du fabricant et la simple conformité à une règle (ex : critères microbiologiques à un moment donné) peut ne pas suffire pour établir l'absence de défaut.

Le bouleversement est moins profond qu'il ne paraît car la majorité des règles existaient déjà dans la réglementation antérieure. Les nouveautés sont principalement :

- **Dans l'implication de la « production primaire » (agriculture, élevage, transport, entreposage, manipulation)**
- Dans l'élargissement considérable de la notion de denrée alimentaire dangereuse.
- Dans les précisions apportées sur les notions de responsabilité.
- Dans l'évolution importante en matière d'analyses microbiologiques

Tout ceci mettra un peu de temps à se mettre en place, mais se fera inéluctablement. **Les Etats européens sont désormais comptables, devant tout citoyen européen, du respect de la sécurité des aliments produits dans ou présents sur son territoire.**

*Pour en savoir plus* : voir

Le texte fondateur : « Food law (règlement CE 178/2002) » et les 5 règlements du paquet hygiène : CE 183/2005 : règles spécifiques pour l'alimentation animale, CE 852/2004 règles générales toutes denrées alimentaires (commerce de détail inclus), CE 853/2004 règles spécifiques aux denrées alimentaires d'origine animale (hors commerce de détail), CE 882/2004 relatif aux contrôles officiels et CE 854 / 2004 qui fixe des règles spécifiques d'organisation des contrôles concernant les denrées d'origine animale (abattoirs)

Voir aussi : [www.agriculture.gouv.fr/spip/actualites.paquethygiene\\_a4786.html](http://www.agriculture.gouv.fr/spip/actualites.paquethygiene_a4786.html)

S'y ajoutent des textes d'application dont le CE 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

Des difficultés apparaissent en ce début d'année suite à cette dernière directive européenne d'application obligatoire sur tout le territoire communautaire :

- L'abrogation de l'Arrêté Ministériel du 21/12/79 et de ses amendements laisse un vide très important pour de nombreuses denrées alimentaires qui ne disposent plus de critères microbiologiques précis.
- La directive impose des méthodes d'analyse de référence ou des méthodes alternatives validées selon ces méthodes de référence. On assiste donc à une disparition progressive des méthodes normalisées de routine utilisées jusqu'à présent.

- La directive ne parle plus de méthode d'interprétation selon un plan à 3 classes (Satisfaisant, acceptable, non satisfaisant), qui était justifié par l'imprécision des méthodes d'analyse. Les nouvelles méthodes ne sont pas forcément plus précises, mais l'incertitude n'est plus prise en compte par la législation (pour l'instant ?)
- On distingue désormais des critères dits « de sécurité » dont le non-respect doit impérativement être suivi de rappel, retrait et information des services officiels compétents, et des critères d' « hygiène des processus » dont le dépassement impose d'étudier les causes et d'y apporter toute mesure corrective nécessaire.

La réglementation est donc en pleine évolution actuellement. Chaque état doit digérer les nouvelles règles et les services de contrôles doivent réviser et harmoniser leurs exigences. Pour être informés en temps réel, les professionnels doivent assurer une veille documentaire (dont la visite régulière du site Internet du Ministère de l'Agriculture).

**Tant que tout n'est pas en place, la poursuite des contrôles selon les anciens critères sera considérée comme efficace pour les denrées ne disposant pas de critères de sécurité et d'hygiène de processus précisés dans les règlements européens. Retenons toutefois l'ajout obligatoire du critère « *Listéria monocytogenes* » pour presque toutes les denrées.**

Vous ne souhaitez pas ou plus recevoir notre lettre d'information ? Nous souhaitons respecter votre tranquillité d'internaute : Envoyez nous simplement le mot « stop ! » à l'adresse [aabiovet@analyses-veterinaires.fr](mailto:aabiovet@analyses-veterinaires.fr) et nous ôterons immédiatement l'adresse d'envoi de notre liste de diffusion. Avec nos excuses.

Si vous souhaitez recevoir les anciens numéros ou pour toute suggestion, demande de tarif ou autre contact, merci de nous écrire : [aabiovet@analyses-veterinaires.fr](mailto:aabiovet@analyses-veterinaires.fr)