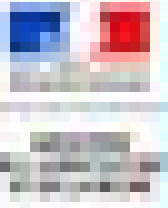


Le paquet hygiène

Evolution et application du Paquet Hygiène

Patricia LALLEMENT-DGAL-SDSSA/BETD/Cellule des actions transversales



Rappel sur les textes applicables



Aliments pour animaux
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 sauf disposition contraire)

Règlement (CE) n° 178/2002

Règlement (CE) n° 183/2005

Règlement (CE) n°852/2004

Règlement (CE) n° 853/2004
(en complément du 852/2004)

Règlement (CE) n°2073/2005 sur les critères microbiologiques

Règlement (CE) n°2074/2005 relatif aux mesures d'application pour certaines activités

Règlement (CE) n°2075/2005 relatif aux contrôles des Trichines

Règlement (CE) n°2076/2005 relatifs aux mesures transitoires

Réglementation nationale

Pourquoi des dispositions nationales ?

- **Hors champ** d'application des règlements
- Le règlement prévoit explicitement que les Etats Membres doivent ou peuvent prendre des **dispositions nationales**
- Le règlement est **silencieux**
- Le règlement nous semble **devoir être précisé**
- **Mais :**
 - Pas de redondance ni de contradiction
 - Nécessaire à la sécurité sanitaire des aliments



Arrêtés

Arrêté abattoirs non agréés de volailles et lagomorphes

Arrêté agrément et dérogation à l'obligation d'agrément

Arrêté commerce de détail, entreposage et transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant

Arrêté produits d'origine animale (*hors activité citées plus hauts visées dans l'arrêté ci-dessus*)

Arrêté trichine

Arrêté méthodes traditionnelles

Arrêté Information sur la chaîne alimentaire

Arrêtés

Arrêté « commerce de détail, entreposage et transport »

Contenu

- **Températures de conservation et de transport (complémentaires au PH)**
- **Dispositions entreposage carcasse bv avec os vertébral**
- **Dispositions transport (pêche, MRS, produits dangereux)**
- **Dispositions restauration collective**
- **Dispositions remise directe, dont cahier des charges boucher**

Arrêtés

Arrêté « produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant »

Contenu

- **Prescriptions « petites quantités »**
- **Dispositions abattoirs et découpe**
- **Dispositions collecte et traitement gibier sauvage**
- **Dispositions lait et produits laitiers**
- **Dispositions œufs vers consommateur final**

Autre arrêté

- Arrêté du 1er juillet 2008 fixant les modalités du contrôle technique des engins de transport de denrées périssables :
 - Dérogations sur les catégories de véhicules selon les conditions climatiques, la distance,...
 - Attestation nationale
 - Annexe : températures de transport



Evolution au niveau européen



- Préparation du rapport de la Commission au Conseil et au Parlement pour mai 2009 : mise en application du Paquet Hygiène
- Fin de la période transitoire au 31/12/2009 :
 - Mesures non prolongées
 - Mesures prolongées
 - Mesures pérennisées



Evolution au niveau européen



Modifications des règlements 852, 853 et 854 et des documents d'orientation

6 Règlements modifiés = mesures pérennisées :

- ★ Eau de mer propre
- ★ Transport et entreposage des oeufs
- ★ Personnel d'abattoir
- ★ Classement zones MBV

6 Documents d'orientation :

- ★ Définition des produits composites
- ★ Utilisation de l'eau de mer propre
- ★ Commerce transfrontalier
- ★ Transport en vrac

Evolution au niveau européen

- **Règlement congélation (DAOA)**
 - ✓ Date de production
 - ✓ Date de congélation
 - ✓ Date limite d'utilisation optimale

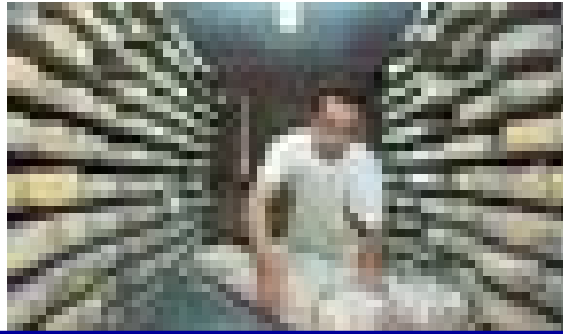
- **Règlement traçabilité (DAOA réfrigérées et congelées) :**
 - ✓ Description des denrées
 - ✓ Quantités
 - ✓ Nom et adresse du fournisseur +/- expéditeur
 - ✓ Nom et adresse du destinataire +/- client
 - ✓ Référence au lot
 - ✓ Date de livraison



Propositions d'évolutions des règlements

Discussions en cours en réunions de groupe d'expert Paquet Hygiène

- Redéfinition du commerce de détail (exclusion des grossistes et plateformes)
- Marques d'identification
- Agrément des ateliers collectifs
- Collecte du sang
- information sur la chaîne alimentaire
- Températures d'entreposage et de transport des viandes de volailles
- Inspection du gros gibier sauvage
- Champ de la production primaire pour les produits de la pêche



MERCI DE VOTRE ATTENTION

