

Protection de la santé humaine: hygiène des denrées alimentaires

2000/0178(COD) - 28/07/2009

Le présent rapport porte sur l'expérience acquise dans l'application des règlements (CE) n° 852/2004, [n° 853/2004](#) et [n° 854/2004](#) du Parlement européen et du Conseil relatifs à l'hygiène des denrées alimentaires.

Rappel juridique : conformément à l'article 16 du règlement (CE) n° 852/2004, à l'article 14 du règlement (CE) n° 853/2004 et à l'article 21 du règlement (CE) n° 854/2004, la Commission est légalement tenue de soumettre au Parlement européen et au Conseil, au plus tard le 20 mai 2009, un rapport passant en revue l'expérience acquise lors de l'application desdits règlements et, au besoin, de joindre à celui-ci des propositions appropriées. En outre, le règlement (CE) n° 852/2004 impose à la Commission d'examiner s'il est souhaitable et possible de prévoir l'extension des exigences liées aux principes HACCP (analyse des risques et maîtrise des points critiques) aux exploitants du secteur de la production alimentaire primaire.

Le présent rapport a été rédigé à la suite d'une vaste consultation. Il repose sur les informations reçues par les autorités compétentes des États membres, les représentants des exploitants du secteur alimentaire et les organisations de consommateurs à l'échelon européen, et de l'Office alimentaire et vétérinaire de la Commission (OAV).

Principales conclusions : le rapport entend être un exposé factuel de l'expérience acquise, y compris des difficultés rencontrées par tous les intervenants dans l'application du paquet «hygiène», de 2006 à 2008. Il conclut notamment que les États membres et les exploitants du secteur alimentaire sont généralement satisfaits des règlements sur l'hygiène des denrées alimentaires et qu'ils ont bien réussi à s'y adapter. Les principes introduits par ces textes font l'objet d'un large consensus. Les États membres jugent que la législation requiert de légers ajustements, mais non une refonte fondamentale.

Comme les organisations de parties prenantes privées, ils considèrent que, dans l'ensemble, l'application du paquet «hygiène» n'a pas posé de difficultés majeures aux exploitants du secteur alimentaire et aux autorités compétentes. Cependant, les inspections réalisées par l'Office alimentaire et vétérinaire depuis le début de l'année 2006 ont révélé que les problèmes persistants de contrôle et les normes d'hygiène de production imposent de nouvelles améliorations dans un certain nombre d'États membres. Pour remédier aux problèmes les plus cruciaux relevés dans le présent rapport, il convient donc, dans un premier temps, **que tous les intervenants et exploitants du secteur et autorités compétentes appliquent mieux la législation.**

Parallèlement, le rapport indique que, dans l'ensemble, les États membres ont adopté les mesures administratives et les mesures de contrôle nécessaires pour garantir le respect de la législation, mais que l'application des dispositions pourrait encore être améliorée. Cette conclusion est confirmée par les résultats des audits et inspections réalisés par l'Office alimentaire et vétérinaire de la Commission.

Le rapport révèle également que les parties prenantes consultées considèrent que les principes et les exigences introduits par le paquet «hygiène» **ont eu des effets positifs**. Le rapport indique en outre que les États membres et les parties prenantes du secteur privé se sont clairement prononcés pour que l'obligation d'appliquer des procédures fondées sur les principes HACCP **ne soit pas pour l'instant étendue aux exploitants du secteur de la production alimentaire primaire.**

Les principales difficultés relevées tiennent :

- à certaines restrictions du champ d'application des règlements concernés,
- à certaines définitions établies dans ces règlements et à la procédure d'adaptation de celles-ci,
- à des aspects pratiques de l'agrément des établissements traitant les denrées alimentaires d'origine animale,
- au marquage de ces denrées,
- au régime d'importation de certaines denrées alimentaires,
- à la mise en place des procédures fondées sur les principes HACCP dans certaines entreprises du secteur alimentaire,
- à la réalisation des contrôles officiels dans des branches spécifiques du secteur.

Partant de là, la Commission étudiera comment remédier à ces difficultés recensées. Toutefois le rapport ne suggère **aucune solution détaillée et n'est donc pas accompagné de propositions**. Cependant, sur la base des difficultés recensées, la Commission étudiera si une proposition d'amélioration du paquet relatif à l'hygiène des denrées alimentaires est nécessaire.