

Protection de la santé humaine: hygiène des denrées alimentaires

2000/0178(COD) - 29/04/2004 - Acte final

OBJECTIF : refonte de la législation communautaire concernant les règles d'hygiène alimentaire, les questions de police sanitaire liées à la mise sur le marché des produits d'origine animale et les contrôles officiels concernant les produits d'origine animale (paquet hygiène).

ACTE LÉGISLATIF : Règlement 852/2004/CE du Parlement européen et du Conseil relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (rectificatif au règlement publié initialement au JO L 139 du 30/04/2004).

CONTENU : le Conseil a adopté trois règlements et une directive concernant l'hygiène des denrées alimentaires et des aliments pour animaux. Ces textes législatifs font partie du "paquet hygiène" adopté par la Commission en juillet 2000. Le "paquet hygiène" vise à fournir une législation communautaire unifiée et consolidée en ce qui concerne les règles relatives à l'hygiène à la fois des denrées alimentaires et des aliments pour animaux, conforme aux exigences imposées par l'Autorité européenne de sécurité des aliments. Ces textes vont permettre de retracer le cheminement des produits depuis le producteur jusqu'au consommateur (approche dite "de la ferme à la table") et de contrôler les principales étapes de la production et de la transformation grâce à l'introduction du système d'Analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP).

Le présent règlement expose les règles générales d'hygiène applicables à toutes les denrées alimentaires. Des règles générales d'hygiène sont fixées pour la production de l'ensemble des denrées alimentaires tandis que des règles particulières sont définies pour la viande et les produits à base de viande, les mollusques bivalves, les produits de la pêche, le lait et les produits laitiers, les oeufs et les ovoproduits, les cuisses de grenouilles et les escargots, les graisses animales et les cretons, la gélatine et le collagène.

Le règlement ne s'applique ni à la production primaire destinée à une utilisation privée, ni à la fourniture directe de petites quantités de produits primaires au consommateur final ou à des points de vente au détail locaux.

Le "paquet hygiène" introduit les principes HACCP dans toutes les branches du secteur alimentaire à l'exception du secteur primaire (exploitations). HACCP signifie Hazard Analysis Critical Control Points (analyse des risques - points critiques pour leur maîtrise). Le système consiste en sept principes: l'analyse des risques qui doit identifier les risques potentiels pour la sécurité alimentaire; l'identification des points de contrôle critiques en vue de prévenir ces risques; la fixation de limites critiques; la surveillance des points de contrôle critiques; les mesures correctives en cas de problème; la vérification en vue de déterminer si la surveillance s'effectue correctement, si les mesures correctives sont prises à temps et efficacement; la documentation.

Les exploitants agricoles doivent être encouragés à appliquer les principes HACCP dans la mesure du possible, mais ils n'ont pas l'obligation formelle d'adopter le système HACCP. En lieu et place, le secteur agricole peut élaborer des guides de bonnes pratiques qui précisent les obligations des exploitants de ce secteur en matière d'hygiène alimentaire. Le Comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale, composé de représentants des États membres et de la Commission européenne, devra évaluer les projets de guides.

Le respect des règles d'hygiène incombe principalement à l'exploitant du secteur alimentaire tandis que l'autorité compétente (pouvoirs publics) contrôle la situation lors d'inspections régulières. Les exploitants

du secteur alimentaire devront prendre, le cas échéant, les mesures spécifiques d'hygiène telles que le respect des critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires, le respect des exigences en matière de contrôle de la température applicables aux denrées alimentaires, le maintien de la chaîne du froid et le prélèvement d'échantillons et d'analyses. Tous les exploitants du secteur alimentaire doivent être enregistrés.

Certaines entreprises, notamment les abattoirs et les ateliers de découpe, doivent être agréées avant d'entrer en activité. Les exigences en matière de construction et d'aménagement des abattoirs et des ateliers de découpe entraînent une responsabilité accrue de l'exploitant qui doit assurer par exemple le bien-être des animaux vivants, des techniques d'abattage sans cruauté, des conditions de travail hygiéniques, la prévention de la contamination croisée et la sécurité du produit final.

L'autorité compétente de chaque État membre de l'UE doit contrôler que les règles sont correctement appliquées, notamment en vérifiant que la production s'effectue conformément aux règles d'hygiène et que le produit final n'est pas contaminé, qu'il est stocké dans des conditions appropriées et qu'il ne présente aucun danger pour la consommation humaine.

En vue de garantir la traçabilité et le marquage, toute viande doit porter une marque de salubrité. De plus, tous les produits alimentaires doivent porter une marque d'identification. En outre, les animaux conduits à un abattoir doivent être précédés (ou, exceptionnellement, accompagnés) par des informations sur la chaîne alimentaire qui reprennent, par exemple, des précisions sur l'identification, la santé et les traitements médicaux des animaux.

Enfin, les produits d'origine animale importés doivent respecter les normes strictes de l'UE en matière de sécurité des aliments, y compris les règles d'hygiène. L'importation de ces produits est dès lors uniquement autorisée à partir de pays et d'établissements qui figurent sur une liste communautaire gérée par la Commission européenne pour le compte des États membres.

ENTRÉE EN VIGUEUR : 20/05/2004.

DATE D'APPLICATION : 01/01/2006.