Protection de la santé humaine: denrées alimentaires d'origine animale, règles spécifiques d'hygiène

2000/0179(COD) - 14/07/2000 - Document de base législatif

OBJECTIF: la présente proposition s'inscrit dans la perspective d'une 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. CONTENU: la Commission propose de nouvelles règles d'hygiène en matière de sécurité alimentaire. Selon les propositions, contenues dans quatre règlements, chacun des acteurs composant la chaîne alimentaire sera responsable au premier chef de la sécurité alimentaire. Les nouveaux règlements fusionneront, harmoniseront et simplifieront les prescriptions minutieuses et complexes qui étaient auparavant éparpillées sur 17 directives concernant l'hygiène des aliments. Les règlements innovent dans la mesure où ils prévoient l'applicabilité à toutes les denrées alimentaires et à tous les opérateurs de la chaîne alimentaire (de la ferme à la table) d'une politique unique et transparente en matière d'hygiène comportant également des instruments efficaces pour garantir la sécurité alimentaire et gérer toute future crise éventuelle dans la filière. L'accent est mis sur la définition des objectifs en laissant aux entreprises la faculté d'opter pour les mesures de sécurité à adopter au lieu de prescrire celles-ci dans les moindres détails. 1) Règles relatives à l'hygiène des denrées alimentaires: - le premier principe fondamental sous-tendant les nouvelles règles en matière d'hygiène des aliments est celui de l'application de ces règles de la ferme à la table; - un second principe important est la responsabilité première des producteurs de denrées alimentaires en matière d'innocuité des aliments par le recours à des programmes d'auto-contrôle et des techniques modernes de maîtrise des risques. La mise en oeuvre d'un système harmonisé d'analyse des risques; points critiques pour leur maîtrise (HACCP) deviendra obligatoire pour toutes les entreprises de production de denrées alimentaires non primaires. Le système HACCP prescrit une série logique d'étapes permettant d'identifier tout au long de la chaîne de production, les points pour lesquels le contrôle est essentiel pour assurer la sécurité alimentaire, et de se concentrer sur les risques particuliers des entreprises concernées. Dans la plupart des entreprises du secteur agro-alimentaire, le contrôle de la qualité des matières premières, l'éviction de toute contamination bactérienne (par exemple les salmonelles), le maintien de la chaîne du froid pendant le stockage et le transport ainsi qu'un traitement thermique antibactérien approprié sont essentiels pour garantir l'innocuité. Les sociétés seront obligées de tenir des registres relatifs aux contrôles d'innocuité mis en oeuvre dans le cadre du système HACCP à des fins de surveillance. Dans les exploitations agricoles, il faudra appliquer des codes de bonnes pratiques afin d'assurer la sécurité alimentaire, étant donné que, pour le moment, la mise en oeuvre pleine et entière du HACCP est considérée comme trop ambitieuse dans ce contexte. - un troisième principe clé est la traçabilité de toutes les denrées alimentaires et de tous les ingrédients entrant dansleur composition. À cet effet, l'enregistrement obligatoire de toutes les entreprises du secteur alimentaire est instauré. Des numéros d'enregistrement doivent permettre de suivre les produits. La tenue de registres permettant d'identifier les fournisseurs d'ingrédients et de denrées alimentaires devient obligatoire. Les producteurs doivent également mettre en place des procédures permettant le retrait du marché des produits présentant un risque sérieux pour la santé du consommateur. Les règles fondamentales d'hygiène qui font partie des modes opératoires normalisés des entreprises du secteur alimentaire: propreté des locaux, lavage des mains avant manipulation des denrées alimentaires etc. restent inchangées. Etant donné les difficultés rencontrées pour mettre en oeuvre des règles harmonisées d'hygiène dans le secteur de la production tradionnelle d'aliments et dans les entreprises de production de denrées alimentaires situées sur des îles éloignées, dans des zones montagneuses enclavées et dans d'autres régions géographiquement isolées, il incombera aux États membres d'adapter les règles à ces situations locales et de trouver les solutions appropriées, pour autant que le principe de base de la sécurité alimentaire ne soit pas compromis. Des dispositifs spéciaux sont prévus pour faciliter la mise en oeuvre du système HACCP dans les PME, tels que l'établissement de

codes de bonnes pratiques d'hygiène tenant compte du secteur. 2) Règles d'hygiène supplémentaires applicables aux denrées alimentaires d'origine animale : Une deuxième proposition de règlement établit des règles d'hygiène spécifiques supplémentaires applicables aux denrées alimentaires d'origine animale telles que la viande et les produits transformés à base de viande, les produits de la pêche, les produits laitiers, etc... Le nouveau texte introduit une plus grande flexibilité par rapport à la législation existante qui est à bien des égards très détaillée et normative. L'objectif est de permettre à long terme d'autres simplifications grâce à l'application du système HACCP. De nouvelles dispositions sont également prévues afin de réduire la contamination des carcasses lors de l'abattage, un certain nombre de dispositions détaillées étant maintenues eu égard aux risques particuliers existant dans ce domaine. La Commission examinera l'expérience faite sur la base de cette approche plus flexible afin d'établir un juste équilibre entre la rationalisation et la simplification d'une part et la nécessité de dispositions détaillées d'autre part. 3) Contrôles effectués par les autorités nationales: La troisième proposition regroupe logiquement les obligations incombant aux autorités vétérinaires des États membres, introduisant la séparation des responsabilités et le principe de la ferme à la table. Des procédures d'inspection et de contrôle plus modernes concernant l'inspection ante et post mortem des animaux lors de l'abattage seront présentées dans le cadre de cette proposition sur la base d'une analyse scientifique sérieuse, comme le prévoit le Livre blanc sur la sécurité alimentaire pour septembre 2001. La proposition actuelle accorde aux États membres une flexibilité accrue dans l'établissement des contrôles vétérinaires. Ainsi par exemple, il sera désormais possible que les contrôles dans les ateliersde découpe soient effectués par des inspecteurs des viandes professionnels sous la responsabilité d'un vétérinaire qualifié. Une importante initiative de la Commission visant à remanier les contrôles alimentaires est prévue dans le Livre blanc pour la fin de cette année. 4) La quatrième proposition remanie et actualise les mesures zoosanitaires qui étaient jusque là dispersées dans sept directives différentes et améliore leur transparence. 5) Enfin, une proposition de directive abroge 17 directives existantes tout en laissant les décisions d'exécution en vigueur.