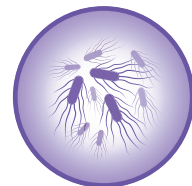




TEXTES REGLEMENTAIRES - Exigences relatives à la sécurité des aliments

Annexe 2



SOMMAIRE

PRINCIPES GÉNÉRAUX DU PAQUET HYGIÈNE	3
Règlement (CE) n° 178/2002	
EXIGENCES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE DES DENRÉES ALIMENTAIRES	5
Règlement (CE) n°852/2004	
RÈGLES SPÉCIFIQUES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE DES DENRÉES ALIMENTAIRES D'ORIGINE ANIMALE	6
Règlement (CE) n°852/2004	
CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES APPLICABLES AUX DENRÉES ALIMENTAIRES	7
Règlement (CE) n°2073/2005	
CONTRÔLES OFFICIELS POUR S'ASSURER DE LA CONFORMITÉ AVEC LA LÉGISLATION ALIMENTAIRE ET LA LÉGISLATION RELATIVE AUX ALIMENTS POUR ANIMAUX AINSI QUE DES RÈGLES RELATIVES À LA SANTÉ ET AU BIEN-ÊTRE DES ANIMAUX, À LA SANTÉ DES VÉGÉTAUX ET AUX PRODUITS PHYTOPHARMACEUTIQUES	9
Règlement (UE) 2017/625	
LOI EGALIM	11
Loi Française n° 2018/938	

Les exigences réglementaires en lien avec la surveillance des salmonelles dans les fromages au lait cru sont détaillées dans cette annexe.

L'ensemble des règlements cités ici s'applique aux différentes étapes de la chaîne alimentaire ; Cette sélection a vocation à présenter les articles les plus pertinents vis-à-vis de la problématique traitée.



RÈGLEMENT CE N°178/2002



PRINCIPES GÉNÉRAUX DU PAQUET HYGIÈNE

<p>Un niveau élevé de protection de la santé des personnes et des intérêts des consommateurs, en tenant compte de la protection de la santé et du bien-être des animaux et de l'environnement</p>	<p>ARTICLE 1</p> <p>Extrait point 1 :</p> <p>« Le présent règlement contient les dispositions de base permettant d'assurer, en ce qui concerne les denrées alimentaires, un niveau élevé de protection de la santé des personnes et des intérêts des consommateurs, compte tenu notamment de la diversité de l'offre alimentaire, y compris les productions traditionnelles, tout en veillant au fonctionnement effectif du marché intérieur (...)»</p> <p>ARTICLE 5</p> <p>Extrait point 1 :</p> <p>« La législation alimentaire poursuit un ou plusieurs des objectifs généraux de la protection de la vie et de la santé des personnes, de la protection des intérêts des consommateurs, (...) en tenant compte (...) de la santé et du bien-être des animaux (...) et de l'environnement. »</p>
<p>Un règlement s'appliquant aux différents maillons de la chaîne alimentaire</p>	<p>ARTICLE 1</p> <p>Extrait point 3 :</p> <p>« Le présent règlement s'applique à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires et des aliments pour animaux.(...) »</p>
<p>Une législation alimentaire fondée sur l'analyse des risques</p>	<p>ARTICLE 6</p> <p>Extrait point 1 :</p> <p>« Afin d'atteindre l'objectif général d'un niveau élevé de protection de la santé et de la vie des personnes, la législation alimentaire se fonde sur l'analyse des risques (...) »</p> <p>Point 2 :</p> <p>« L'évaluation des risques est fondée sur les preuves scientifiques disponibles, et elle est menée de manière indépendante, objective et transparente. »</p>



<p>L'interdiction de mettre sur le marché des denrées alimentaires dangereuses</p>	<p>ARTICLE 14</p> <p>Point 1 : « Aucune denrée alimentaire n'est mise sur le marché si elle est dangereuse. »</p> <p>Point 2 : « Une denrée alimentaire est dite dangereuse si elle est considérée comme : a) préjudiciable à la santé ; b) impropre à la consommation humaine. »</p> <p>Extrait point 3 : « Pour déterminer si une denrée alimentaire est dangereuse, il est tenu compte : > des conditions d'utilisation normale de la denrée alimentaire par le consommateur à chaque étape de la production, du traitement et de la distribution ; (...). »</p>
<p>L'interdiction de mettre sur le marché ou de donner à des animaux producteurs de denrées alimentaires des aliments pour animaux dangereux</p>	<p>ARTICLE 15</p> <p>Point 1 : « Aucun aliment pour animaux n'est mis sur le marché ou donné à des animaux producteurs de denrées alimentaires s'il est dangereux. »</p> <p>Point 1 : « Un aliment pour animaux est dit dangereux compte tenu de l'utilisation prévue s'il est considéré qu'il : > a un effet néfaste sur la santé humaine ou animale ; > rend dangereuses pour la consommation humaine les denrées alimentaires dérivées des animaux producteurs des denrées alimentaires. »</p>
<p>Des responsabilités partagées entre :</p> <ul style="list-style-type: none"> • les exploitants du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale • et les Etats membres de l'Union Européenne 	<p>ARTICLE 17</p> <p>Point 1 : « Les exploitants du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale veillent, à toutes les étapes de la production de la transformation et de la distribution dans les entreprises placées sous leur contrôle, à ce que les denrées alimentaires ou les aliments pour animaux répondent aux prescriptions de la législation alimentaire applicables à leurs activités et vérifient le respect de ces prescriptions. »</p> <p>Point 2 : « Les Etats membres assurent l'application de la législation alimentaire ; ils contrôlent et vérifient le respect par les exploitants du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale des prescriptions applicables de la législation alimentaire à toutes les étapes de la production de la transformation et de la distribution. A cette fin, ils maintiennent un système de contrôles officiels et d'autres activités appropriées selon les circonstances, y compris des activités (...) de surveillance de la sécurité des denrées alimentaires et des aliments pour animaux et d'autres activités de contrôle couvrant toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution ; (...). »</p>

RÈGLEMENT CE N°852/2004



EXIGENCES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE DES DENRÉES ALIMENTAIRES

<p>Les exigences générales et spécifiques d'hygiène</p>	<p>ARTICLE 4</p> <p>Extrait point 3 :</p> <p>« Les exploitants du secteur alimentaire prennent, le cas échéant, les mesures d'hygiène spécifiques suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> a) respect des critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ; (...) e) prélèvement d'échantillons et analyses. »
<p>L'analyse des dangers et la maîtrise des points critiques par les exploitants du secteur alimentaire, hors production primaire et activités connexes énumérées à l'annexe I</p>	<p>ARTICLE 5</p> <p>Point 3 :</p> <p>« Les exploitants du secteur alimentaire mettent en place, appliquent et maintiennent une ou plusieurs procédures permanentes fondées sur les principes HACCP. »</p> <p>Point 3 :</p> <p>« Le paragraphe 1 s'applique exclusivement aux exploitants du secteur alimentaire qui exercent des activités se rapportant à une étape de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires après la production primaire et les opérations connexes énumérées à l'annexe I. »</p>
<p>Le respect des dispositions générales d'hygiène applicables à la production primaire (production primaire au sens du Règlement (CE) n°178/2002, c'est-à-dire la production de produits primaires de type lait cru et colostrum, l'élevage y compris la traite)</p>	<p style="text-align: center;">ANNEXE I : PRODUCTION PRIMAIRE</p> <p style="text-align: center;">PARTIE A : II DISPOSITIONS D'HYGIÈNE</p> <p>Point 2 :</p> <p>« Les exploitants du secteur alimentaire doivent, dans toute la mesure du possible, veiller à ce que les produits primaires soient protégés contre toute contamination, eu égard à toute transformation que les produits primaires subiront ultérieurement. »</p> <p style="text-align: center;">PARTIE A : III TENUE DE REGISTRES</p> <p>Extrait point 8 :</p> <p>« Les exploitants du secteur alimentaire qui élèvent des animaux ou qui produisent des produits primaires d'origine animale doivent en particulier tenir des registres concernant :</p> <ul style="list-style-type: none"> > a) la nature et l'origine des aliments donnés aux animaux ; (...) > c) l'apparition des maladies susceptibles d'affecter la sûreté des produits d'origine animale ; > d) les résultats de toute analyse d'échantillons prélevés sur des animaux ou d'autres échantillons prélevés à des fins de diagnostic, qui revêtent une importance pour la santé humaine ; <p>et</p> <ul style="list-style-type: none"> > e) tout rapport pertinent sur des contrôles effectués sur des animaux ou des produits d'origine animale. »
<p>Le respect par les exploitants du secteur alimentaire (hors production primaire) des dispositions générales d'hygiène relatives aux locaux, aux équipements, aux moyens de transport, au personnel, (...) à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution</p>	<p style="text-align: center;">ANNEXE II : DISPOSITIONS GÉNÉRALES D'HYGIÈNE POUR TOUS LES EXPLOITANTS DU SECTEUR ALIMENTAIRE (HORS PRODUCTION PRIMAIRE)</p>

RÈGLEMENT CE N°853/2004



RÈGLES SPÉCIFIQUES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE DES DENRÉES ALIMENTAIRES D'ORIGINE ANIMALE

Section IX Lait cru, colostrum, produits laitiers et produits à base de colostrum

Les exigences sanitaires et l'hygiène dans les exploitations de production de lait et de colostrum	CHAPITRE I - LAIT CRU ET COLOSTRUM-PRODUCTION PRIMAIRE
	I - EXIGENCES SANITAIRES APPLICABLES A LA PRODUCTION DE LAIT CRU DE DE COLOSTRUM
	Extrait point 1 : « Le lait cru et le colostrum doivent provenir d'animaux : a) ne présentant aucun symptôme de maladie contagieuse transmissible à l'homme par le lait ou le colostrum ; b) en bon état santé et ne présentant aucun signe de maladie pouvant entraîner la contamination du lait et du colostrum (...) »
	II - II- HYGIENE DANS LES EXPLOITATIONS DE PRODUCTION DE LAIT ET DE COLOSTRUM
	Exigences applicables aux locaux et aux équipements, hygiène pendant la traite, la collecte et le transport, hygiène du personnel.
AUCUN CRITERE REGLEMENTAIRE RELATIF AUX SALMONELLES APPLICABLE AU LAIT CRU DE VACHE	
Les exigences d'hygiène applicables dans les établissements de transformation de lait et de colostrum	CHAPITRE II - EXIGENCES CONCERNANT LES PRODUITS LAITIERS ET A BASE DE COLOSTRUM
	Exigences en matière de température, concernant le traitement thermique.



RÈGLEMENT CE N°2073/2005



CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES APPLICABLES AUX DENRÉES ALIMENTAIRES

<p>Les définitions des lot, échantillon et échantillon représentatif</p>	<p>ARTICLE 2</p> <p>Point e) « Lot : un groupe ou une série de produits identifiables obtenus par un procédé donné dans des conditions pratiquement identiques et produits dans un endroit donné et au cours d'une période de production déterminée. »</p> <p>Point j) « Échantillon : un ensemble composé d'une ou de plusieurs unités ou une portion de matière, sélectionné par différents moyens dans une population ou dans une quantité importante de matière et destiné à fournir des informations sur une caractéristique donnée de la population ou de la matière étudiée et à constituer la base d'une décision concernant la population ou la matière en question ou concernant le procédé qui l'a produit. »</p> <p>Point k) « Échantillon représentatif : un échantillon dans lequel on retrouve les caractéristiques du lot d'où il provient. C'est notamment le cas lorsque chacun des individus ou des prélèvements élémentaires à choisir dans le lot a la même probabilité de figurer dans l'échantillon »</p>
<p>Le respect des critères microbiologiques pertinents établis à l'annexe I à tous les stades de la production, de la transformation et de la distribution de denrées alimentaires</p>	<p>ARTICLE 3</p> <p>Extrait point 1 : « Les exploitants du secteur alimentaire veillent à ce que les denrées alimentaires respectent les critères microbiologiques pertinents établis à l'annexe I. A cette fin, à tous les stades de la production, de la transformation et de la distribution de denrées alimentaires, y compris la vente au détail, ils prennent des mesures, dans le cadre de leurs procédures fondées sur les principes HACCP ainsi que de leurs bonnes pratiques d'hygiène, afin que : (...) b) les critères de sécurité des denrées alimentaires applicables pendant toute la durée de conservation des produits soient respectés dans des conditions de distribution, d'entreposage et d'utilisation raisonnablement prévisibles. »</p>
<p>Les dispositions générales relatives aux essais fondés sur les critères</p>	<p>ARTICLE 4</p> <p>Point 1 : « Le cas échéant, les exploitants du secteur alimentaire procèdent à des essais fondés sur les critères microbiologiques de l'annexe I, lorsqu'ils valident ou vérifient le bon fonctionnement de leurs procédures fondées sur les principes HACCP ou sur les bonnes pratiques d'hygiène. »</p> <p>Extrait point 2 : « Les exploitants du secteur alimentaire décident des fréquences d'échantillonnage appropriées à appliquer, sauf lorsque l'annexe I prévoit des fréquences particulières. Dans ce cas, la fréquence d'échantillonnage sera au moins celle prévue à l'annexe I. (...) La fréquence d'échantillonnage peut être adaptée à la nature et la taille des entreprises du secteur alimentaire pour autant que la sécurité des denrées alimentaire ne soit pas menacée. »</p>



Les dispositions particulières concernant les essais et l'échantillonnage	ARTICLE 5
	<p>Point 4 : « Si les essais visent à évaluer précisément l'acceptabilité d'un lot de denrées alimentaires ou d'un procédé déterminé, il faut respecter au minimum les plans d'échantillonnage définis à l'annexe I. »</p>
L'analyse de l'évolution	ARTICLE 9
	<p>« Les exploitants du secteur alimentaire analysent l'évolution des résultats des essais. Lorsqu'une évolution approchant des résultats insatisfaisants est observée, ils prennent sans retard injustifié des mesures appropriées pour corriger la situation en vue de prévenir l'apparition de risques microbiologiques. »</p>
Les critères de sécurité applicables aux denrées alimentaires	ANNEXE I : CRITERES MICROBIOLOGIQUES APPLICABLES AUX DENREES ALIMENTAIRES
	CHAPITRE 1 : CRITERES DE SECURITE DES DENREES ALIMENTAIRES
	<p>Point 1.11 : « Fromages, beurre et crème fabriqués à partir de lait cru ou de lait traité à une température inférieure à celle de la pasteurisation, renvoi (10) : <i>excepté les produits pour lesquels le fabricant peut démontrer, à la satisfaction des autorités compétentes, qu'en raison du temps d'affinage et de la valeur aw du produit le cas échéant, il n'y a aucun risque de contamination par les salmonelles.</i> plan d'échantillonnage avec : n=5 (n : nombre d'unités constituant l'échantillon) ; c=0 (c : nombre d'unités d'échantillonnage donnant des valeurs comprises entre m et M) ; limite : absence dans 25g ; méthode de référence : EN/ISO 6579 ; stade d'application : produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation. »</p>



RÈGLEMENT (UE) 2017/625



CONTRÔLES OFFICIELS POUR S'ASSURER DE LA CONFORMITÉ AVEC LA LÉGISLATION ALIMENTAIRE ET LA LÉGISLATION RELATIVE AUX ALIMENTS POUR ANIMAUX AINSI QUE DES RÈGLES RELATIVES À LA SANTÉ ET AU BIEN-ÊTRE DES ANIMAUX, À LA SANTÉ DES VÉGÉTAUX ET AUX PRODUITS PHYTOPHARMACEUTIQUES

	TITRE II : CONTROLES OFFICIELS PAR LES ETATS MEMBRES
	CHAPITRE I : CONTRÔLES OFFICIELS
	ARTICLE 9
Des contrôles officiels réguliers, à une fréquence adéquate	<p>Extrait point 1 :</p> <p>« Les autorités compétentes effectuent des contrôles officiels de tous les opérateurs régulièrement en fonction de risques et a une fréquence adéquate, (...) en tenant compte :</p> <ul style="list-style-type: none"> a) des risques identifiés liés : aux animaux et aux biens, aux activités sous le contrôle des opérateurs, à la localisation des activités, à l'utilisation de produits, de processus, de matériels ou de substances susceptibles d'influencer la sécurité, l'intégrité et la salubrité des denrées alimentaires et la sécurité des aliments pour animaux, (...); b) de toutes informations indiquant que le consommateur peut être induit en erreur, (...); c) des antécédents des opérateurs en ce qui concerne les résultats des contrôles officiels auxquels ils ont été soumis ; d) de la fiabilité et des résultats des autocontrôles effectués par les opérateurs, (...); (e) de toute information donnant à penser qu'un manquement pourrait avoir été commis
Un principe général de contrôles officiels réalisés sans préavis	<p>Extrait point 4 :</p> <p>« Les contrôles officiels sont effectués sans préavis, sauf si le préavis est nécessaire et dûment justifié pour les contrôles officiels à effectuer, (...) »</p>
Des contrôles officiels aux différents maillons de la chaîne alimentaire	ARTICLE 10
	« Les autorités compétentes effectuent des contrôles officiels des animaux et des biens à tous les stades de la production, de la transformation, de la distribution et de l'util (...). »
Un niveau de transparence élevé	ARTICLE 11
	« Les autorités compétentes effectuent des contrôles officiels avec un niveau élevé de transparence mettent à disposition du public, au moins une fois par an, des informations pertinentes (...). »
Les procédures de contrôle et de vérification	ARTICLE 12
	<p>Extrait point 1 :</p> <p>« Les autorités compétentes effectuent les contrôles officiels conformément à des procédures documentées (...). »</p>



Des règles spécifiques en rapport avec la production des produits d'origine animale destinés à la consommation humaine	<p>ARTICLE 18</p> <p>Extrait point 1 : « Les contrôles officiels réalisés (...) comprennent la vérification du respect des exigences établies par les règlements (CE) n°852/2004, (CE) n°853/2004, (CE) n°1069/2009 et (CE) n°1099/2009. »</p>
Des modalités pour le lait cru et les produits laitiers	<p>Extrait point 8 : La Commission établie par voie d'actes d'exécutions, des règles fixant des modalités uniformes pour la réalisation des contrôles officiels en ce qui concerne : (...); F) le lait cru, les produits laitiers et les produits de la pêche, lorsqu'un nombre minima de contrôles officiels est nécessaire pour faire face à des dangers et à des risques uniformes reconnus que pourraient présenter ses produits</p>
Les méthodes d'échantillonnage et d'analyse	<p>ARTICLE 34</p> <p>Extraits points 1 et 2 : « Les méthodes d'échantillonnage et d'analyse utilisées dans le cadre des contrôles officiels sont conformes à la réglementation communautaire applicable ou : a) si de telles règles n'existent pas, à des règles ou à des protocoles reconnus sur le plan international, (...) ou b) à défaut, à d'autres méthodes appropriées au vu de l'objectif poursuivi ou élaborées conformément à des protocoles scientifiques. »</p> <p>« Lorsque le paragraphe 1 ne s'applique pas, les méthodes d'analyse peuvent être validées au sein d'un seul laboratoire suivant un protocole accepté sur le plan international. »</p> <p>Point 4 : « Les méthodes d'analyse sont, dans toute la mesure du possible, caractérisées par les critères appropriés énoncés à l'annexe III. »</p>
Les laboratoires officiels	<p>ARTICLE 37</p> <p>Point 1 : « Les autorités compétentes désignent des laboratoires officiels chargés d'effectuer les analyses, les essais et les diagnostics sur les échantillons prélevés au cours de contrôles officiels. »</p> <p>Point 4 : « Les autorités compétentes ne peuvent désigner comme laboratoire officiel qu'un laboratoire qui (...) exerce son activité conformément à la norme EN ISO/CEI 17025 est accrédité conformément à cette norme par un organisme national d'accréditation (...) »</p>
Des plans de contrôle nationaux pluriannuels (PNCP)	<p>ARTICLE 109</p> <p>Extrait : « Les États membres veillent à ce que les contrôles officiels régis par le le présent règlement soient effectués sur la base d'un PNCP » (élaborent un seul plan de controle national pluriannuel intégré)</p>
Des rapports annuels	<p>ARTICLE 113</p> <p>Extrait point 1 : « le 31 août de chaque année, chaque Etats membres soumet à la Commission un rapport indiquant : (...) b) les résultats des contrôles officiels effectués l'année précédente (...) d) les mesures destinées à assurer la mise en oeuvre efficace des plans de contrôles nationaux pluriannuels (...).</p> <p>ARTICLE 114</p> <p>« le 31 janvier de chaque année au plus tard, la Commission met à la disposition du public un rapport annuel sur le fonctionnement des contrôles officiels dans les États membres. (...) Ce rapport peut comporter, le cas échéant, des recommandations concernant d'éventuelles améliorations à apporter au système de contrôles officiels des Etats membres.</p>



LOI EGALIM N°2018-938



ENTRÉE EN VIGUEUR DE LA LOI N°2018-938 LE 2 NOVEMBRE 2018 (LOI FRANÇAISE)

A la suite de l'entrée en vigueur de la loi n°2018-938 le 2 novembre 2018, l'article 50 de la loi a modifié l'article L. 201-7 du Code rural et de la pêche maritime qui précise maintenant que :

« Tout propriétaire ou détenteur de denrées alimentaires ou d'aliments pour animaux soumis aux prescriptions prévues à l'article L. 231-1 informe immédiatement l'autorité administrative désignée par décret lorsqu'il considère ou a des raisons de penser, au regard de tout résultat d'autocontrôle, qu'une denrée alimentaire ou un aliment pour animaux qu'il a importé, produit, transformé, fabriqué ou distribué présente ou est susceptible de présenter un risque pour la santé humaine ou animale.

« Dès qu'il a connaissance de tout résultat d'examen indiquant que des locaux, installations et équipements utilisés pour la manipulation ou le stockage de denrées alimentaires et aliments pour animaux sont susceptibles de rendre des produits préjudiciables à la santé humaine, le propriétaire ou détenteur mentionné au deuxième alinéa du présent article informe immédiatement l'autorité administrative des mesures prises pour protéger la santé humaine ou animale... »

