



Sécurité sanitaire des aliments

Les normes

Les contrôles

Les alertes



1. Le Codex Alimentarius
2. Les normes ISO et l'alimentation
3. La réglementation sur l'hygiène des aliments
4. Hygiène alimentaire : PMS, prérequis , HACCP
5. Plan national de Contrôle - PNCOPA
6. Les contrôles
7. Le système d'alerte alimentaire

1. Codex Alimentarius

Le commerce peut être plus compliqué, causé aux voyageurs par l'existence de 15 types différents de prises électriques dans le monde, ou aux énormes investissements d'infrastructure nécessaires pour permettre aux trains de marchandises et de voyageurs de traverser la frontière entre deux pays où l'écartement des voies est différent.

Les différences entre les prescriptions et les spécifications nationales entravent souvent le commerce transfrontalier des produits alimentaires.

Dans le même temps, les consommateurs se préoccupent de plus en plus des risques liés aux produits alimentaires, y compris les risques sanitaires dus aux micro-organismes, aux résidus de pesticides, aux autres contaminants et aux additifs dangereux.

La **Commission du Codex Alimentarius** a été créée pour répondre à ces préoccupations, dans le **but** de :

Elaborer et publier des normes alimentaires constituant un "code alimentaire" destiné à protéger la santé publique et à assurer des pratiques loyales dans le commerce des produits alimentaires.

Conformément aux Principes généraux du Codex, la publication du code **vise à :**

Guider et à promouvoir l'élaboration et l'établissement de définitions et d'exigences concernant les denrées alimentaires, afin de permettre leur harmonisation et de faciliter ainsi le commerce international.

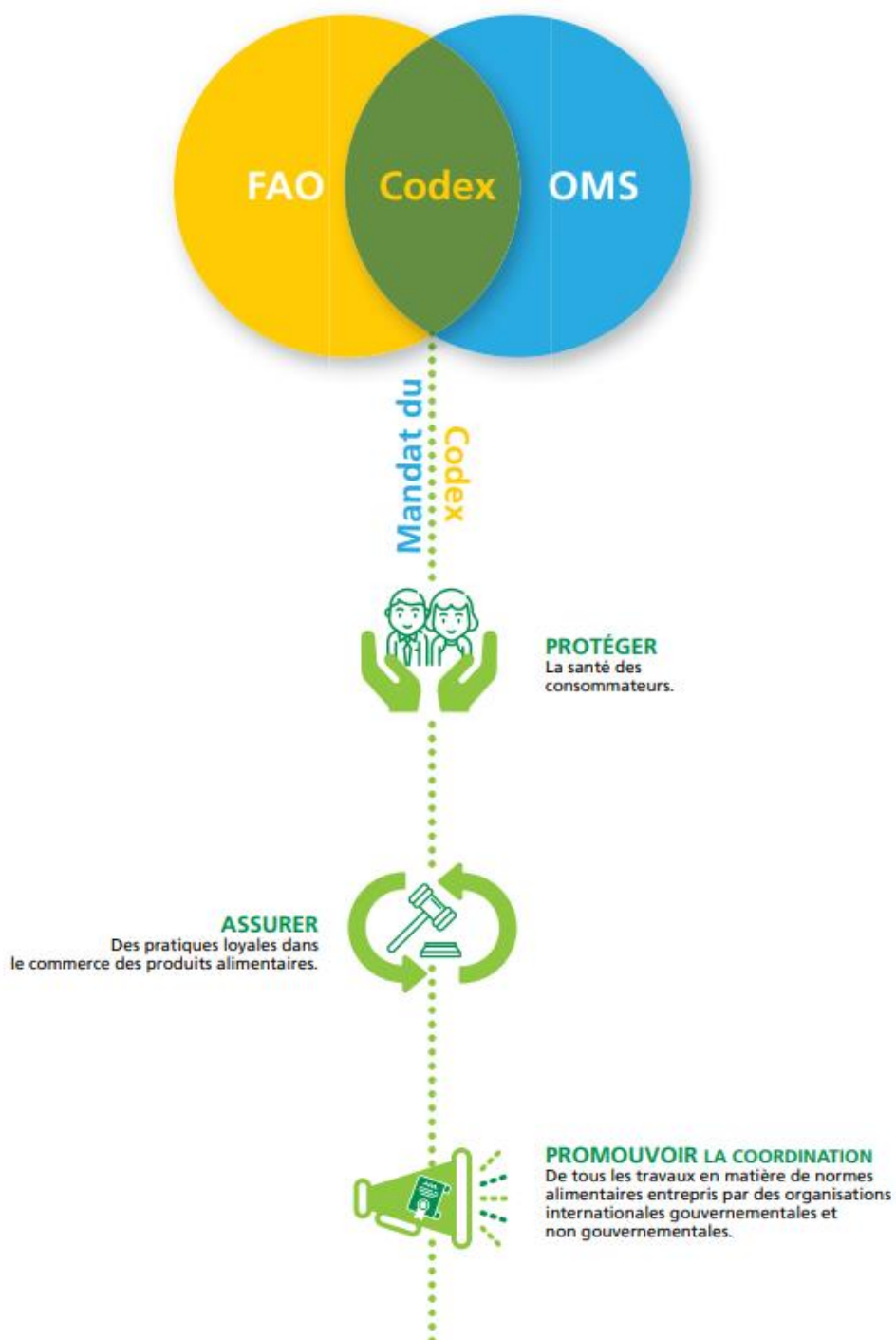
C'est pour cette raison que les normes du Codex ont commencé à jouer un rôle essentiel dans le cadre des Accords SPS et OTC de l'OMC.

Les Accords SPS et OTC établissent un équilibre entre, d'une part, le droit des Membres de réglementer pour réaliser des objectifs légitimes, comme la sécurité sanitaire des aliments et la protection des consommateurs, et, d'autre part, la garantie que ces règlements ne constituent pas des obstacles au commerce non nécessaires ou discriminatoires.

La Commission du Codex Alimentarius a été établie par la FAO et l'OMS en 1963, dans le cadre du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires.

Le Codex Alimentarius est une compilation des normes alimentaires, des directives et des codes de pratique internationaux harmonisés que chaque acteur de la chaîne alimentaire peut appliquer.

Le **Codex Alimentarius**



Lever les obstacles au commerce

La dans l'**Accord de l'Organisation mondiale du commerce (OMC)** sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires (Accord SPS) montre que le Codex joue un rôle déterminant dans le règlement des différends commerciaux. Les membres de l'OMC qui souhaitent imposer des normes plus sévères que celles établies par le Codex peuvent être invités à les justifier scientifiquement.

L'Accord SPS (Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires) **établit des règles relatives à la sécurité sanitaire des produits alimentaires et des prescriptions pour la santé des animaux et la préservation des végétaux.**

Il reconnaît le droit des gouvernements d'adopter et d'appliquer les mesures nécessaires à la protection de la santé et de la vie des personnes et des animaux ou à la préservation des végétaux.

Dans les cas où il est nécessaire de limiter les échanges, les mesures prises à cette fin ne doivent pas être appliquées de manière arbitraire ou discriminatoire, ni constituer une restriction déguisée au commerce international.

L'Accord OTC (obstacles techniques au commerce)

s'applique aux **mesures visant un ensemble de risques sanitaires** étroitement défini, l'Accord OTC s'applique à un plus large éventail de normes et de règlements relatifs aux produits, adoptés par les gouvernements pour réaliser divers objectifs de politique publique, comme la protection de la santé et de la sécurité des personnes ou la protection de l'environnement, l'information des consommateurs et la garantie de la qualité des produits. En vertu de l'Accord OTC, les Membres sont libres de choisir comment réglementer les produits pour atteindre ces objectifs, **mais ils doivent le faire d'une manière qui n'établit pas de discrimination entre les partenaires commerciaux et qui n'entraîne pas de restriction non nécessaire au commerce de ces produits.**

Les Accords SPS et OTC établissent un équilibre entre, d'une part, le droit des Membres de réglementer pour réaliser des objectifs légitimes, comme la sécurité sanitaire des aliments et la protection des consommateurs, et, d'autre part, la garantie que ces règlements ne constituent pas des obstacles au commerce non nécessaires ou discriminatoires

Protéger la santé des consommateurs

Les inquiétudes du public concernant la sécurité sanitaire des aliments placent souvent le Codex au cœur des débats mondiaux. Les médicaments vétérinaires, les pesticides, les additifs alimentaires et la présence de contaminants dans les aliments sont quelques-uns des sujets examinés lors des réunions du Codex. Les normes du Codex sont élaborées à partir de données fournies par des organismes internationaux et indépendants d'évaluation des risques ou bien dans le cadre de consultations spéciales organisées par la FAO et l'OMS.

Bien qu'elles ne soient **que des recommandations** applicables à la discrétion des pays membres, les normes du Codex sont souvent à **l'origine des législations nationales**.

Principes généraux du Codex Alimentarius

Portée du Codex Alimentarius

Le Codex Alimentarius comprend des normes pour tous les principaux produits alimentaires, traités, semi-traités ou bruts, destinés à être livrés aux consommateurs.

Toute matière utilisée pour la préparation d'aliments sera incluse dans la mesure où cela est nécessaire pour atteindre les objectifs du Codex déjà définis.

Le Codex Alimentarius comporte des dispositions sur l'hygiène alimentaire, les additifs alimentaires, les résidus de pesticides et de médicaments vétérinaires, les contaminants, l'étiquetage et la présentation, les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, et l'inspection et la certification des importations et des exportations.

Nature des normes Codex

Les **normes Codex** et textes apparentés **ne suppléent ni ne proposent une alternative à la législation nationale**. La législation et les procédures administratives de chaque pays contiennent des dispositions qu'il est essentiel de comprendre et d'observer.

Les normes Codex et textes apparentés comprennent les exigences auxquelles doivent répondre les aliments pour assurer au consommateur des produits alimentaires sûrs et de qualité, présentés et étiquetés de façon correcte. Une norme Codex pour un aliment déterminé, ou un groupe d'aliments, est élaborée conformément au Plan de présentation des normes Codex de produits et contient les sections appropriées qui y sont énumérées.

Révision des normes Codex

La Commission du Codex Alimentarius et ses organes subsidiaires s'engagent à réviser, selon que de besoin, les normes Codex et textes apparentés de manière à garantir leur conformité aux connaissances scientifiques les plus récentes et à toute autre donnée pertinente, et à ce qu'ils les reflètent fidèlement.

Si nécessaire, une norme ou un texte apparenté sera révisé ou supprimé, conformément à la Procédure d'élaboration des normes Codex et textes apparentés.

Chaque membre de la Commission du Codex Alimentarius a la responsabilité de relever et signaler au comité compétent toute nouvelle information scientifique ou toute autre donnée pertinente pouvant justifier la révision d'une norme Codex ou d'un texte apparenté.

2. Les normes ISO et l'alimentation

Pourquoi a-t-on besoin de normes ISO dans le domaine alimentaire ?

De nombreuses denrées alimentaires franchissent régulièrement les frontières nationales pour répondre à l'accroissement rapide de la population mondiale et à la demande alimentaire accrue qui en découle.

Pour faire face à ce défi de façon sûre et durable, les **Normes internationales proposent des lignes directrices et des meilleures pratiques en matière d'essais et de méthodes de production.**

L'objectif est de favoriser la sécurité, la qualité et l'efficacité dans l'ensemble du secteur agroalimentaire.

Qui élabore les normes ISO ?

Les normes ISO sont élaborées par des groupes d'experts au sein de comités techniques (TC). Ces TC rassemblent des représentants de l'industrie, des organisations non gouvernementales, des gouvernements et d'autres parties prenantes qui sont proposés par les membres de l'ISO.

Chaque TC se consacre à une question spécifique, telle que la sécurité des denrées alimentaires ou certains produits alimentaires comme le thé ou la viande, souvent en étroite collaboration avec d'autres organisations internationales ou intergouvernementales. Par exemple, les comités pour le secteur alimentaire collaborent étroitement avec la Commission du Codex Alimentarius et l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE).

À qui bénéficient les normes ISO dans le domaine alimentaire ?

Industrie : Tous les acteurs de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, que ce soient les agriculteurs, les fabricants ou les distributeurs, bénéficient des lignes directrices et des meilleures pratiques proposées par les normes ISO, qui couvrent toutes les étapes de la production, de la récolte au conditionnement des produits. En outre, les producteurs peuvent s'appuyer sur ces normes internationalement reconnues pour s'assurer qu'ils respectent les exigences légales et réglementaires.

Consommateurs : Les normes ISO traitent de sujets qui concernent directement les consommateurs, tels que la sécurité des denrées alimentaires, l'étiquetage nutritionnel, l'hygiène ou les additifs alimentaires. Les consommateurs ont l'assurance que les produits qu'ils consomment répondent à des normes strictes en matière de sécurité et de qualité, et que leur contenu correspond effectivement à ce qui est indiqué sur l'emballage.

Organismes de réglementation : Les organismes de réglementation peuvent compter sur des méthodes d'essai s'appuyant sur les meilleures pratiques et une terminologie harmonisée, régulièrement réexaminées et améliorées, offrant une base technique pour étayer les réglementations et politiques.

Quelles sont les normes ISO dans le domaine alimentaire ?

Sur un total de plus de 21500 Normes internationales et publications associées, l'ISO a élaboré plus de 1600 normes relatives au secteur alimentaire, et de nombreuses autres sont en cours d'élaboration. Elles couvrent les domaines suivants : Produits alimentaires, Management de la sécurité des denrées alimentaires, Microbiologie Pêches et aquaculture, Huiles essentielles, Amidon et sous-produits.

Voici une **liste non exhaustive de comités techniques de l'ISO et de normes ISO** consacrés aux produits alimentaires, à la sécurité des denrées alimentaires, à la microbiologie et autres domaines liés à l'alimentation :

Produits alimentaires :

- ISO/TC 34, Produits alimentaires
- ISO/TC 34/SC 5, Lait et produits laitiers
- ISO 20633, Formules infantiles et produits nutritionnels pour adultes
- ISO/TC 34/SC 4, Céréales et légumineuses

Management de la sécurité des denrées alimentaires

- ISO 22000, Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires

Microbiologie

- Les normes ISO dans ce domaine sont élaborées par ISO/TC 34/SC 9,
- ISO 16140, Microbiologie de la chaîne alimentaire - Validation des méthodes
- ISO 19020, Microbiologie de la chaîne alimentaire – Méthode horizontale de détection des entérotoxines staphylococciques par test immunoenzymatique dans les aliments 2)
- ISO 22964, Microbiologie de la chaîne alimentaire – Méthode horizontale pour la recherche de Cronobacter spp.

Pêches et aquaculture

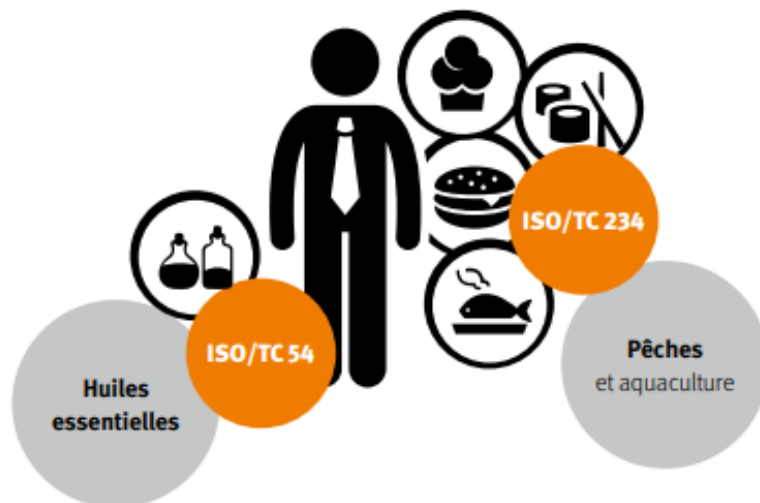
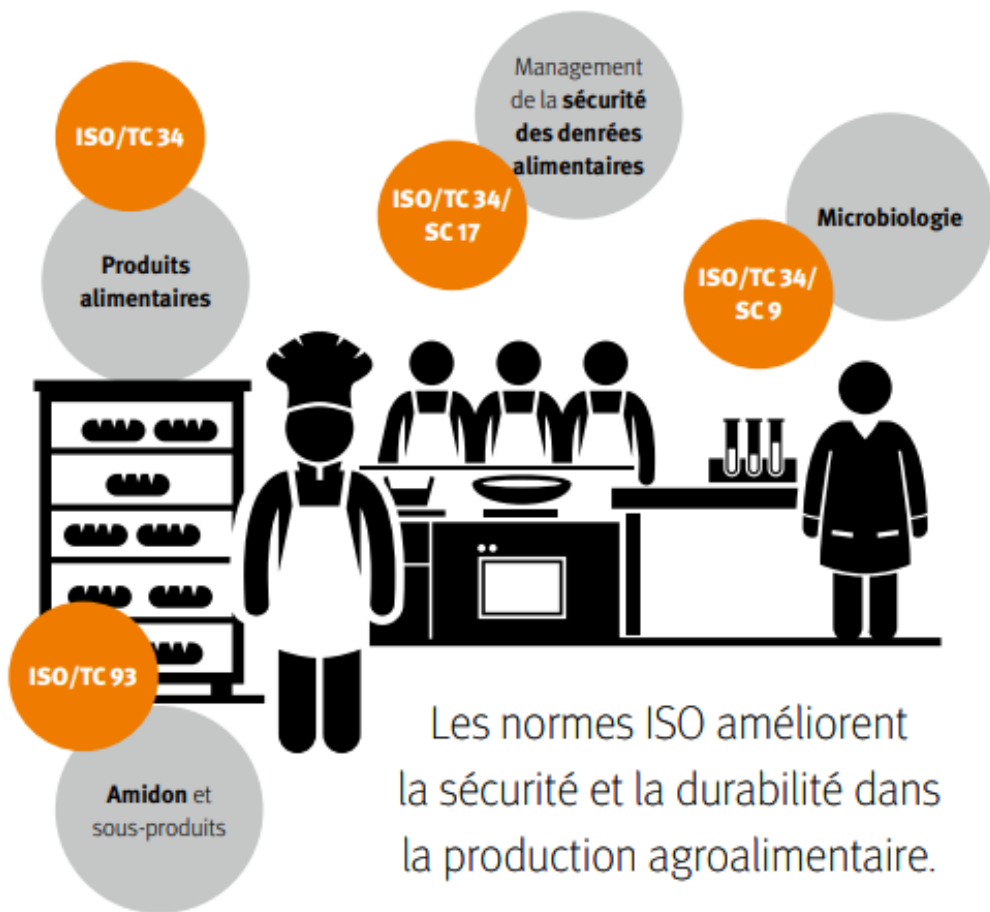
- ISO/TC 234, Pêches et aquaculture
- ISO 12875, Traçabilité des produits de la pêche – Spécifications relatives aux informations à enregistrer dans les chaînes de distribution des poissons issus de la pêche
- ISO 12878, Surveillance environnementale des impacts sur le fond mou des exploitations de pisciculture marine

Huiles essentielles

- ISO/TC 54, Huiles essentielles

Amidon et sous-produits

- ISO/TC 93, Amidon (amidons, féculés), dérivés et sous-produits



3. La réglementation sur l'hygiène des aliments

Le « **Paquet hygiène** » est un **ensemble de règlements européens directement applicables dans tous les États membres**.

Il **s'applique à l'ensemble de la filière agroalimentaire** depuis la production primaire, animale et végétale jusqu'à la distribution au consommateur final, en passant par l'industrie agroalimentaire, les métiers de bouche, et le transport.

Cette législation trouve son origine dans le Livre blanc de la Commission sur la sécurité alimentaire, rédigé après une succession de crises alimentaires. Cette **législation relative à l'hygiène est entrée en application le 1er janvier 2006**.

L'esprit général des textes applicables aux professionnels consacre la logique de « nouvelle approche » apparue en **1993 : la réglementation fixe les objectifs à atteindre par les professionnels en leur laissant une certaine latitude sur les moyens**.

Les services de contrôles s'assurent que ces objectifs sont atteints et notamment que seules des denrées sûres soient mises sur le marché.

Les cinq règlements du Paquet Hygiène

1. Le règlement (CE) n°178/2002 est le texte clé du Paquet Hygiène : la Food Law, la législation alimentaire.

- Il édicte les **principes généraux du corpus réglementaire** et est applicable à tous les acteurs des filières alimentaires et de l'alimentation animale.
Il assigne la responsabilité de la sécurité des denrées aux professionnels qui les placent sur le marché.
- Il **définit des obligations spécifiques**: obligation de **traçabilité**, obligation de **retrait de produits** susceptibles de présenter un risque pour la santé publique, obligation **d'information des services de contrôle...**
- En outre, **il crée l'AESA** (Autorité Européenne de Sécurité des Aliments) qui est l'équivalent européen de l'Anses (Agence nationale de sécurité sanitaire) et le réseau d'alerte rapide européen RASFF ;

2. Règlement (CE) n°852/2004 relatif à l'hygiène des aliments est applicable à tous les exploitants du secteur alimentaire :

- qu'ils soient au stade de la production primaire, de la transformation ou de la distribution ; et quelles que soient les filières de production.
- Il exige entre autres, la mise en place de procédures fondées sur les principes HACCP dans le cadre d'un plan de maîtrise sanitaire (sauf pour la production primaire) ;

3. Règlement (CE) n°853/2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale est applicable à tous les exploitants du secteur alimentaire manipulant ou transformant des denrées animales ou d'origine animale. Il précise l'obligation d'agrément sanitaire et apporte des spécifications techniques par secteur dans son annexe III ;

4. Règlement (CE) n°183/2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux ;

5. Le règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de 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.

Plusieurs règlements d'application complètent ce corpus réglementaire dont :

- *Règlement (CE) n°2073/2005 fixant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;*
- *Règlement (CE) n°2074/2005 établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par le règlement (CE) n° 853/2004 ;*
- *Règlement (CE) n°2075/2005 fixant les règles spécifiques applicables aux contrôles officiels concernant la présence de Trichinella dans les viandes ;*
- *Règlement (UE) n°931/2011 relatif aux exigences en matière de traçabilité définies par le règlement (CE) n°178/2002.*

Ces textes viennent préciser la mise en œuvre de certaines mesures du « Paquet hygiène ».

En outre, des **textes nationaux viennent également compléter ces règlements** pour introduire certaines adaptations permises par le Paquet Hygiène, et notamment les arrêtés ministériels suivants :

- Arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant ;
- Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant ;
- Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale.

Attention, cette liste n'est pas exhaustive.

Déclaration d'activité et demande d'agrément

Tout exploitant d'un établissement produisant, manipulant ou entreposant des denrées d'origine animale ou des denrées comportant des ingrédients d'origine animale (viandes, produits laitiers, produits de la pêche, œufs, miel), destinées à la consommation humaine, doit satisfaire à l'obligation de déclaration s'il livre directement les denrées au consommateur final, ou à l'obligation d'agrément s'il livre les denrées à un autre établissement.

Est soumis à l'obligation d'agrément sanitaire tout établissement qui prépare, transforme, manipule ou entrepose des produits d'origine animale ou des denrées en contenant et qui commercialise ces produits auprès d'autres établissements, y compris les navires congélateurs, les navires usines et les navires cuiseurs de crustacés et de mollusques.

La déclaration d'activité et la demande d'agrément peuvent se faire en ligne sur le site mes démarches.

Guides de bonnes pratiques d'hygiène

Les exploitants du secteur alimentaire sont encouragés à utiliser des guides de bonnes pratiques d'hygiène. Ces guides, rédigés par les professionnels et validés par l'administration, ont pour vocation d'aider les professionnels à atteindre les objectifs fixés par la réglementation.

Il existe des guides français et des guides européens. Ces derniers sont reconnus par les services de contrôles au même titre que les guides français.

Flexibilité

Le règlement (CE) n°852/2004 dispose que les exigences concernant le système HACCP devraient prévoir une souplesse suffisante pour pouvoir s'appliquer dans toutes les situations, y compris dans les petites entreprises. La souplesse est aussi nécessaire pour permettre le maintien des méthodes traditionnelles à tous les stades de la production, de la transformation ou de la distribution des denrées alimentaires et à l'égard des exigences structurelles imposées aux établissements. Des arrêtés ont donc été rédigés pour permettre de maintien de méthodes traditionnelles :

- arrêté du 20 mai 2009 relatif aux dérogations à certaines règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant présentant des caractéristiques traditionnelles ;
- arrêté du 7 novembre 2012 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits laitiers présentant des caractéristiques traditionnelles.

Par ailleurs, l'instruction technique DGAL/SDSSA/2018-924 définit les critères de détermination des établissements éligibles à des mesures de flexibilité et des lignes directrices en matière de mise en œuvre de cette flexibilité au niveau du plan de maîtrise sanitaire.

Contrôles officiels

À la suite de l'entrée en application du Paquet hygiène, des outils de contrôles officiels ont été créés par la Direction générale de l'Alimentation (DGAL) pour tous les domaines de la sécurité sanitaire des aliments. Ces outils d'inspection ont pour vocation d'harmoniser les pratiques et les évaluations des inspecteurs des Directions Départementales (de la Cohésion Sociale et) de la Protection des Populations (DD(CS)PP) et des Directions de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Forêt (DAAF) au niveau national ; ils sont rendus publics dans un souci de transparence envers les opérateurs du secteur alimentaire et peuvent être consultés sur une page dédiée : outils d'inspection.

Les résultats des contrôles officiels relatif à l'hygiène des aliments réalisés par le ministère chargé de l'agriculture sont rendus publics sur le site [alim'confiance](#).

.

4. Hygiène alimentaire

Le plan de maîtrise sanitaire (PMS)

Les prérequis et l'HACCP

Le plan de maîtrise sanitaire, ou PMS, est un ensemble de mesures préventives et d'autocontrôle ayant pour but de maintenir l'hygiène alimentaire.

C'est un outil permettant le contrôle de l'environnement de la chaîne de production alimentaire pour garantir la sécurité des produits.

Il repose sur :

- un **programme de prérequis**, qui sont les premières mesures d'hygiène à mettre en place pour maintenir l'hygiène alimentaire.
Ces prérequis sont détaillés dans l'annexe I du [règlement CE n°852/2004](#) et l'annexe III du [règlement CE n°853/2004](#) (pour les denrées animales ou d'origine animale) ;
- des **procédures fondées sur les principes du Système d'analyse des dangers** - points critiques pour leur maîtrise, en abrégé système HACCP (Hazard analysis critical control point) ;
- la **communication** et la **traçabilité des produits**.

Les prérequis à l'hygiène alimentaire

Les programmes de prérequis (PRP) sont les mesures à mettre en œuvre en premier lieu avant même la mise en place d'une procédure fondée sur la méthode HACCP. Ils comprennent entre autres des **bonnes pratiques d'hygiène** (BPH) et des **bonnes pratiques de fabrication** (BPF).

Les **BPH** sont des principes généraux d'hygiène qui s'appliquent à tous les paramètres de la production pouvant être à l'origine de contaminations (personnel, locaux, matériel, ingrédients). L'utilisation des bonnes pratiques d'hygiène permet ainsi de limiter le risque de contamination.

Les **BPF** concernent, quant à elles, le procédé en lui-même, par exemple l'utilisation de températures adéquates ou un bon dosage des ingrédients.

Afin de mettre en place les prérequis, les exploitants peuvent s'appuyer sur la méthode dite « des 5M » qui permet de répertorier les mesures à prendre en fonction de chaque facteur pouvant être source de contamination.

La méthode des 5 M

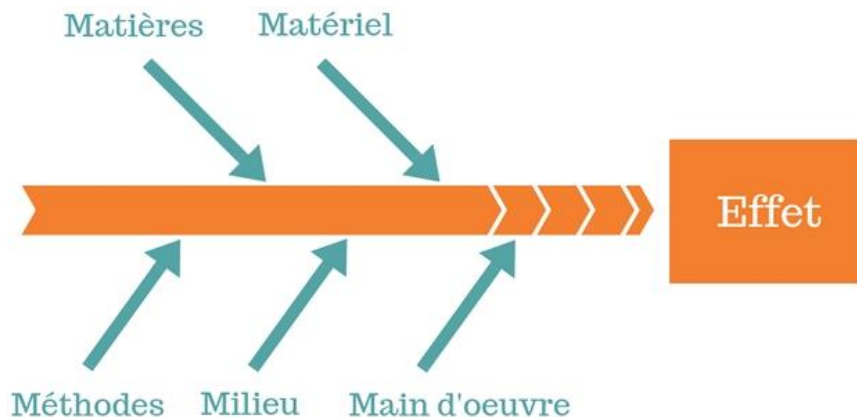


DIAGRAMME D'ISHIKAWA,
UTILE POUR LA GESTION DE LA QUALITÉ

- **Le milieu**

Le but est que les locaux ne soient pas source de contamination et que leur disposition et conception facilitent la procédure de nettoyage.

Les locaux doivent être propres et en bon état.

La disposition et les matériaux de ces locaux doivent être adaptés à la production de denrées alimentaires afin d'éviter les contaminations et de faciliter les procédures de nettoyage et de désinfection. Par exemple, des matériaux lisses doivent être utilisés pour les sols, murs et plafonds qui seront facilement nettoyables.

Les toilettes ne doivent pas être proches des zones de manipulation de denrées. Des lavabos pour le lavage des mains doivent être prévus et distincts de ceux utilisés pour les denrées alimentaires.

Les locaux doivent également disposer d'une ventilation dont les filtres seront changés facilement et régulièrement et d'un éclairage suffisant.

Les produits pour le nettoyage et la désinfection doivent être entreposés séparément des denrées alimentaires.

Enfin, la présence de vestiaire ou autres moyens permettant la séparation entre vêtement de ville et tenue de travail doit être prévue.

- **La main d'oeuvre**

Le personnel doit être en bonne santé et avoir reçu une formation en matière d'hygiène et principes de l'HACCP.

Le personnel doit porter une tenue adaptée (blouse, charlotte, masque) et réaliser des lavages des mains réguliers.

Le personnel peut être source de contamination : afin de limiter ce risque le personnel doit porter une tenue adaptée et différente de la tenue de ville (blouse, charlotte, masque) et réaliser des lavages de mains réguliers.

- **Le matériel**

Le matériel doit être nettoyé et désinfecté de manière régulière.

Le lave-main doit être conçu de manière hygiénique, sans que l'opérateur ait à toucher la vanne d'ouverture d'eau (qui peut être source de contamination). Par exemple, il est possible d'avoir une commande au pied ou au genou.

- **Les méthodes**

L'eau utilisée au cours de la production doit être propre et potable.

Afin de prévenir les risques de contamination croisée, il ne doit **pas y avoir de contact entre les déchets et les denrées.**

Un **plan de nettoyage** doit être prévu précisant la fréquence des interventions (qui doit être régulière), les produits à utiliser et le protocole d'utilisation.

Le professionnel doit mettre en place une **gestion des stocks** et **l'agencement** devrait se faire selon la méthode dite « premier entré - premier sorti » (PEPS ou FIFO).

Les exploitants doivent veiller à **l'application de températures adaptées à leur production**, et **contrôler le dosage des ingrédients.**

- **La matière**

Les exploitants du secteur alimentaire ne doivent pas accepter de denrées dont ils ne connaissent pas l'origine et la qualité hygiénique.

Lors de toutes les étapes, de la réception jusqu'à la vente, les conditions de stockage doivent être adaptées aux denrées (température, ventilation et propreté) afin de les protéger de toute éventuelle contamination.

Les principes de l' HACCP

La méthode HACCP a été créée dans les années **60, pour la NASA**, dans le but de garantir la **sécurité des aliments des astronautes**. Elle prévoit l'analyse des dangers à chaque étape de la production en vue de leur maîtrise. L'intérêt est d'assurer la sécurité sanitaire des denrées.

L'article 5 du [règlement \(CE\) n° 852/2004](#) prévoit l'obligation, pour les exploitants du secteur alimentaire, de mettre en place, appliquer et maintenir des procédures fondées sur les principes de l'HACCP. Cette disposition ne s'applique pas à la production primaire (la culture de végétaux et élevage d'animaux, la chasse et la pêche en vue de la production de denrées alimentaires).

La méthode HACCP se base sur l'analyse et la gestion du risque lié à une production. Elle comprend **7 principes** et se réalise en **12 phases**.

Les exploitants du secteur alimentaire, après **étude des dangers** liés à leur production, doivent **mettre en place des procédures de maîtrise de ces mêmes dangers**, ainsi qu'**une surveillance à l'aide d'autocontrôles**.

Dans le cas où les autocontrôles révèlent un danger non acceptable, le professionnel doit mettre en œuvre des actions permettant d'éviter que le danger se reproduise, et dans le cas où les produits sont commercialisés, des procédures de retrait et rappel, en ayant averti les autorités compétentes.

Les 7 principes

Analyse des dangers : consiste à rassembler et évaluer les dangers et les conditions entraînant leur présence afin de déterminer ceux qui sont significatifs au niveau de la sécurité des aliments, et devront par conséquent être surveillés.

Identification des points critiques (CCP) : la maîtrise et le contrôle sont nécessaires pour surveiller ou éliminer un danger. Par exemple, les étapes d'élimination des micro-organismes via l'utilisation d'un traitement thermique est une étape clef, donc un point critique. Ces étapes peuvent être définies à l'aide d'un arbre de décisions disponible dans la [communication de la commission européenne](#) relative à la mise en place du plan de maîtrise sanitaire du 30 juillet 2016.

Etablissement des limites critiques à ne pas dépasser pour un danger (distinction entre l'acceptable et l'inacceptable) : par exemple, dans le cas d'une contamination par un micro-organisme, la limite critique est la norme prévue par la réglementation. Lors d'une étape de cuisson, la limite critique est la température à atteindre, en dessous de cette température cible il y aura un risque.

Mise en place d'une procédure de surveillance des points critiques : dans l'exemple du cas précédant, pour une température de cuisson, la procédure de surveillance consistera à mesurer la température de la denrée à l'aide d'un thermomètre. Le professionnel doit être capable de prouver par des enregistrements les mesures d'autocontrôle qu'il réalise. Les autocontrôles permettent d'assurer et de s'assurer que le produit est sûr et sain.

Définition et mise en œuvre des actions correctives en cas de non-conformité (si le point critique n'est pas maîtrisé) : c'est-à-dire corriger la ou les causes de non-conformité. Dans le cas où la limite critique n'est pas respectée, le produit est alors dit « non-conforme » et le professionnel se doit de prendre des mesures pour corriger cela. Attention : ne pas confondre ce principe avec la correction qui est le simple fait de remettre les produits non-conformes en conformité.

Vérification de l'efficacité des actions correctives : le professionnel doit s'assurer que, suite aux actions réalisées, les denrées produites sont à nouveau conformes et ne dépassent pas la limite critique.

Mise en place d'un système documentaire précis et rigoureux afin de prouver la mise en oeuvre des mesures et l'enregistrement des actions menées. Ces documents doivent être conservés et pourront être demandé lors d'audits ou de contrôles officiels.

Les 12 phases

Les 12 phases de l'HACCP reprennent les 7 principes auxquels s'ajoutent la **composition d'une équipe HACCP pluridisciplinaire**, la **description du produit fini** ainsi que son **utilisation**, la **formation du diagramme de fabrication** avec sa **vérification sur site**.

A noter : il est prévu une flexibilité pour petites entreprises. Le **système HACCP** n'est alors **pas une obligation** mais **l'application de procédures basées sur l'HACCP est obligatoire** afin de mettre en place des mesures de maîtrise adaptées à la nature et à la taille de l'établissement.

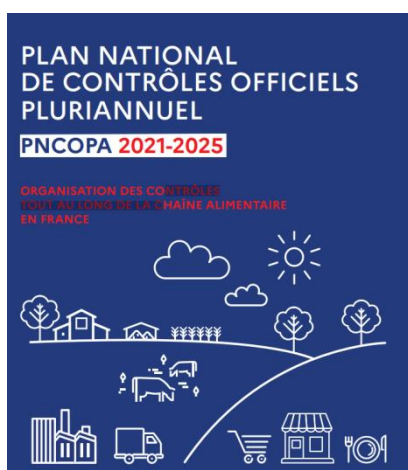
5. Plan national de contrôles officiels pluriannuel (PNCOPA)

Le **plan national de contrôles officiels pluriannuel 2021-2025 (PNCOPA)** et les rapports annuels qui en découlent viennent en application de la **réglementation européenne (UE) 2017/625**, **décrivant les contrôles tout au long de la chaîne alimentaire**, dans les domaines suivants :

denrées alimentaires (sécurité, loyauté, OGM et matériaux au contact...), dissémination volontaire dans l'environnement des OGM destinés à la production des denrées alimentaires et d'aliments pour animaux, aliments pour animaux, santé et identification animales, sous-produits animaux, bien-être des animaux, santé des végétaux, produits phytopharmaceutiques ainsi que l'agriculture biologique et les appellations d'origine protégées, indications géographiques protégées et spécialités géographiques protégées.

Cette réglementation a pour objectif la protection de :

- la santé publique et en particulier celle des consommateurs ;
- la protection de l'environnement ;
- la santé et la protection animale ;
- la santé des végétaux ;
- la loyauté des transactions.



6. Sécurité sanitaire des aliments

Les contrôles

1. La sécurité sanitaire des aliments

La France possède l'un des meilleurs systèmes de sécurité sanitaire des aliments. Avec 500 000 exploitations agricoles et 400 000 restaurants et entreprises agroalimentaires, les contrôles mobilisent plus de 4 000 inspecteurs et 14 000 vétérinaires habilités par l'État. Le tout pour un coût annuel de 350 millions d'euros.

Aucun maillon de la chaîne alimentaire n'échappe à l'inspection sanitaire

- À la **production**, des contrôles sont effectués chez les agriculteurs, les pêcheurs, les éleveurs ;
- À la **transformation**, ils concernent les coopératives, les industries agroalimentaires et les abattoirs ;
- À la **distribution**, ce sont les transports, les entrepôts, la restauration collective et les commerces qui passent au crible des inspecteurs ;
- Aux **frontières**, les animaux, les végétaux ainsi que toutes les denrées importées ou exportées sont systématiquement inspectés.

Dans chaque établissement contrôlé, les inspecteurs s'assurent de la mise en place des mesures pour garantir la qualité sanitaire des produits. Ils vérifient les conditions d'hygiène comme le respect de la chaîne du froid. Des prélèvements sont réalisés pour détecter la présence de contaminants (dans les denrées animales ou végétales). Au total, plus de 800 000 analyses sont réalisées chaque année par un réseau de laboratoires agréés.

En cas de non-respect des règles ou de non-conformité, les opérateurs devront s'acquitter d'une amende. L'autorité sanitaire peut également demander le retrait d'un produit du marché ou la destruction de denrées. Dans les cas les plus graves, elle peut décider de la suspension d'agréments ou de la fermeture de l'établissement.

Des mesures fortes mais indispensables pour maintenir la sécurité sanitaire des aliments au niveau national.

2. Des contrôles assurés à tous les niveaux par l'Etat

Trois ministères exercent conjointement les missions officielles assurant au consommateur la sécurité sanitaire des aliments et la loyauté des pratiques industrielles et commerciales :

- **Le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation**

Il a pour **mission de vérifier la qualité et la sécurité des aliments à tous les maillons de la chaîne alimentaire.**

Il s'appuie, pour ce faire, sur **une évaluation scientifique des risques** conduite par l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses).

Au sein de ce ministère, la Direction générale de l'alimentation (DGAL) élabore la **réglementation relative à la sécurité sanitaires des aliments** de son domaine de compétence, définit la politique nationale de contrôle et **fournit les outils** (méthodes d'inspection, procédures, instructions techniques) nécessaires aux inspections menées en tout point du territoire par les agents des nouvelles directions départementales interministérielles en charge de la protection des populations (**DDPP ou DDCSPP** en fonction du nombre d'habitants des départements) ainsi que par les services régionaux de l'alimentation des directions régionales de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (**DRAAF**).

Des **prélèvements officiels** et des **analyses de produits** sont réalisés dans le cadre des **plans de surveillance** et des **plans de contrôles**, élaborés chaque année par la direction générale de l'alimentation.

Ces plans visent à surveiller la qualité sanitaire des aliments présents sur le marché national (qu'ils soient produits en France, dans un autre État membre ou importés d'un pays tiers) et à rechercher des non-conformités, voire des fraudes.

Des **inspections inopinées sont programmées** sur la base d'une analyse de risques permettant la présence des agents là où c'est le plus nécessaire. Les établissements jugés les plus à risques sont contrôlés au moins deux fois par an. Des fréquences plus élevées sont possibles en fonction de l'historique des contrôles et des observations effectuées.

- **Le ministère en charge de l'Économie, avec la DGCCRF**

La Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes est **compétente sur la qualité et la sécurité de tous les produits et services, au titre du Code de la consommation.** En matière **d'alimentation, ses agents interviennent ainsi au titre de la loyauté des transactions** et exercent également une compétence au plan sanitaire sur certaines denrées tant au stade de la production que de la vente au public.

Les différents points d'un contrôle sanitaire par les agents de la DGCCRF

La direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes veille à ce que les produits alimentaires mis sur le marché, aussi bien les denrées alimentaires que les aliments pour animaux, ne nuisent pas à l'intégrité physique et à la santé des consommateurs et des animaux. Pour ce faire, elle vérifie le respect des bonnes pratiques d'hygiène et **recherche les agents chimiques ou biologiques** pouvant engendrer des risques pour l'homme et pour les animaux. **Elle participe aussi à l'élaboration de textes en matière de nutrition humaine et animale.** Elle établit enfin un bilan des **contrôles des résidus de pesticides** dans les productions végétales. D'autre part, elle effectue des missions de **contrôles** de l'importation de certaines denrées alimentaires d'origine non animale.

Les contrôles menés par la DGCCRF concernent aussi bien les abattoirs, les supermarchés la restauration collective (cantines, etc.) que les restaurants. Les points de contrôle concernent :

- Les denrées alimentaires entrant et sortant de l'établissement ainsi que des documents permettant de maîtriser la traçabilité alimentaire ;
- Les informations relatives à la chaîne alimentaire ;
- La qualité de l'eau ;
- Les contrôles de la température ;
- La lutte contre les nuisibles ;
- Le respect des règles d'hygiène (opérationnelle et du personnel)
- La conception et entretien des équipements et des locaux
- Le respect des règles d'affichage des prix et informations affichées sur les menus

Les différents points d'un contrôle sanitaire par les inspecteurs de la DDCSPP

Afin d'assurer la sécurité sanitaire de l'alimentation, les agents de la direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations (service alimentation et protection du consommateur) accomplissent **des missions à toutes les étapes, de la production à la consommation en passant par la transformation, le transport, l'entreposage, la commercialisation et la distribution des denrées alimentaires.** Les inspections portent autant sur les produits alimentaires eux-mêmes que sur les structures, les aménagements et les conditions d'exploitation des entreprises qui les manipulent ou les transportent.

L'objectif de leurs contrôles sanitaires est de **s'assurer du respect des règles d'hygiène et des bonnes pratiques** en veillant à ce que les professionnels du secteur, à chaque étape de la chaîne, aient mis en place la méthode HACCP et que leur personnel ait suivi une formation en hygiène alimentaire. La DDCSPP vérifie également la **présence d'un plan de maîtrise sanitaire.**

Les contrôles menés par la DDCSPP concernent la restauration commerciale et la restauration collective. Ils portent sur :

- Le respect des bonnes pratiques de préparation des repas ;
- Le respect de la chaîne du froid et la maîtrise de la température ;
- La qualité nutritionnelle des aliments est également vérifiée en restauration sociale ;
- La conformité des locaux professionnels aux normes d'hygiène et respect du protocole sanitaire concernant l'entretien.

- **Le ministère en charge de la Santé, avec les ARS**

Les Agences régionales de la Santé, ou ARS, s'assurent de la **qualité des eaux de consommation** et mènent les **enquêtes épidémiologiques** relatives aux toxi-infections alimentaires collectives (TIAC).

3. Le contrôle des denrées alimentaire en Europe

Système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux (RASFF)

L'UE a l'une des normes de sécurité alimentaire les plus élevées au monde, en grande partie grâce à l'ensemble solide de la législation européenne en place, pour assurer la sécurité des denrées alimentaires et des aliments pour animaux. Dans le cadre des outils de sécurité alimentaire, **le système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux (RASFF)** a été mis en place pour assurer l'échange d'informations entre les pays membres afin de permettre une réaction rapide des autorités de sécurité alimentaire en cas de risques pour la santé publique résultant de la chaîne alimentaire. Sa **base juridique** est l'article 50 du [règlement \(CE\) n° 178/2002](#) également connu sous le nom de législation alimentaire générale.

Le RASFF a été mis en place pour permettre aux autorités de sécurité alimentaire d'échanger rapidement des informations sur les risques sanitaires liés aux denrées alimentaires ou aux aliments pour animaux afin qu'elles puissent prendre des mesures immédiates pour prévenir le risque. RASFF fournit un service 24 heures sur 24 pour garantir que les [notifications urgentes](#) sont envoyés, reçus et traités collectivement et efficacement. Les informations vitales échangées via le RASFF peuvent entraîner le retrait de produits du marché. Grâce au RASFF, de nombreux risques liés à la sécurité alimentaire sont évités avant qu'ils ne puissent causer des dommages, de la fourche à la fourchette.

Alors que l'accès au RASFF est exclusivement accordé aux autorités des pays membres et à la Commission européenne, une base de données en ligne interactive et consultable, appelée [RASFF Window](#), offre un accès public aux informations récapitulatives sur les notifications RASFF les plus récemment transmises et permet de rechercher des informations sur toute notification émise dans le passé

(actuellement limité à 2020 et plus tard). La Commission européenne a créé cette base de données RASFF pour mettre les informations à la disposition des consommateurs, des opérateurs économiques et des autorités du monde entier. Les notifications dans la fenêtre RASFF ne révèlent cependant pas les détails commerciaux tels que les marques et les opérateurs commerciaux.

La fenêtre RASFF est la principale interface permettant aux pays non membres d'être informés des notifications concernant les produits qui y ont été fabriqués ou expédiés à partir de là ou qui y ont été exportés par un pays membre. La fenêtre RASFF comprend un [portail des consommateurs RASFF](#), qui fournit des informations sur les rappels d'aliments récents et les avertissements de santé publique dans les pays membres liés aux notifications RASFF.

En savoir plus sur le RASFF

- [L'ACN en pratique](#)
- [Rapports et publications de l'ACN](#) Rechercher les traductions disponibles du lien précédentFR ***
- [Q&R Système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux](#)

4. « Alim'confiance » : les résultats des contrôles sanitaires accessibles à tous

Depuis le 3 avril 2017, les consommateurs ont accès aux résultats des contrôles sanitaires réalisés depuis le 1er mars 2017 dans tous les établissements de la chaîne alimentaire.

Tous les résultats sont publiés sur l'application Alim'confiance pour smartphones fonctionnant sous iOS ou Android et sur www.alim-confiance.gouv.fr.

La publication des résultats des contrôles sanitaires dans le secteur alimentaire (restaurants, cantines, abattoirs, etc.) est une attente légitime des citoyens qui participe à l'amélioration de la confiance du consommateur. Prévues par la loi d'Avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt, du 13 octobre 2014, cette mesure s'inscrit dans une évolution vers une plus grande transparence de l'action de l'État.

Le décret relatif à la transparence des contrôles de l'État dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments en France publié le 17 décembre 2016 généralise l'expérimentation menée à Paris et à Avignon de juillet à décembre 2015.

Comment faire sa recherche ?

Les données sont présentées sur une carte interactive de la France permettant de rechercher l'établissement par son nom ou son adresse. L'utilisateur peut également filtrer la catégorie d'établissement recherché ou simplement parcourir la carte. Les données affichées sont : le nom de l'établissement, la date de la dernière inspection et le niveau d'hygiène. Pour les abattoirs, il s'agit d'un niveau de maîtrise sanitaire de l'établissement puisque le résultat du contrôle concerne également le respect des normes en matière de protection des animaux.

Chaque jour de nouveaux résultats de contrôles officiels sont ajoutés et restent visibles pendant une durée d'un an après la date de réalisation du contrôle.

Le niveau d'hygiène des établissements de production et de transformation est également accessible par saisie du numéro d'agrément (estampille sanitaire).

Les mentions relatives à chaque niveau d'hygiène



- **Niveau d'hygiène très satisfaisant** : établissements ne présentant pas de non-conformité, ou présentant uniquement des non-conformités mineures.
- **Niveau d'hygiène satisfaisant** : établissements présentant des non-conformités qui ne justifient pas l'adoption de mesures de police administrative mais auxquels l'autorité administrative adresse un courrier de rappel de la réglementation en vue d'une amélioration des pratiques.
- **Niveau d'hygiène à améliorer** : établissements dont l'exploitant a été mis en demeure de procéder à des mesures correctives dans un délai fixé par l'autorité administrative et qui conduit à un nouveau contrôle des services de l'État pour vérifier la mise en place de ces mesures correctives.
- **Niveau d'hygiène à corriger de manière urgente** : établissements présentant des non-conformités susceptibles de mettre en danger la santé du consommateur et pour lesquels l'autorité administrative ordonne la fermeture administrative, le retrait, ou la suspension de l'agrément sanitaire.

Quels sont secteurs d'activité concernés ?

Il s'agit de rendre public le résultat des contrôles officiels en sécurité sanitaire des aliments réalisés dans tous les établissements de la chaîne alimentaire : abattoirs, commerces de détail (métiers de bouche, restaurants, supermarchés, marchés, vente à la ferme, etc.), restaurants collectifs et établissements agroalimentaires.

Quelles sont les modalités d'affichage ?

Les établissements de remise directe (restaurants, métiers de bouche, distributeurs) et de restauration collective ont la possibilité d'afficher sur leur devanture le niveau d'hygiène de l'établissement. Cette affichette leur sera transmise par les services départementaux de l'État. Elle sera également téléchargeable sur le site Internet.

Dans tous les pays, la mise en place de la mesure s'est toujours accompagnée d'une amélioration du niveau sanitaire des établissements

5. Le Réseau d'Alerte et de Coopération (ACN)

Le réseau d'alerte et de coopération (ACN) facilite l'échange d'informations administratives et la coopération entre les États membres en matière de contrôles officiels dans la chaîne agroalimentaire.

L'ACN est composé :

- du système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux (RASFF) ,
- du réseau d'assistance administrative et de coopération (AAC)
- et du réseau européen de lutte contre la fraude agroalimentaire (FFN) , tel qu'établi par le règlement 2019/1715 de la Commission (règlement IMSOC).

Chaque réseau est responsable de différents aspects de la chaîne agroalimentaire, respectivement : les non-conformités avec risque sanitaire éventuel (RASFF), les non-conformités sans risque sanitaire (AAC) et les suspicions de fraude (FFN)

7. **Comment fonctionne le système d'alerte alimentaire ?**

Lorsqu'un affichage en supermarché ou une annonce à la radio demande de rapporter des produits alimentaires ou de ne pas les consommer, cela signifie qu'une alerte alimentaire a été déclarée. Mais qu'est-ce qu'une alerte alimentaire ? Qui la déclenche ? Comment la détecte-t-on ? Ou encore qui sont les acteurs qui interviennent dans le processus ? Autant de questions que tout consommateur peut se poser...

Alertes alimentaires : ce qu'il faut retenir

Une alerte alimentaire correspond à **deux types de situation** : la mise en évidence d'une **anomalie sur un produit**, c'est-à-dire une non-conformité qui témoigne d'un danger pour les consommateurs (germes, contaminants chimiques, odeur anormale...) et **l'apparition de malades**.

Les objectifs d'une alerte :

- faire cesser l'exposition du produit au consommateur (retirer le produit des rayons des magasins concernés) ;
- éviter la contamination d'autres produits (au sein de l'entreprise concernée) ;
- informer le consommateur qui a déjà acheté le produit.

Les 4 types d'acteurs qui interviennent :

- **les professionnels** responsables de la qualité du produit ;
- **les services de contrôle** (les directions départementales de la protection des populations - DDPP ou les directions départementales de l'emploi, du travail, des solidarités et de la protection des populations – DDETSPP en métropole, et en outre-mer les directions de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt – DAAF, la direction générale des territoires et de la mer – DGTM de Guyane et la direction des territoires, de l'alimentation et de la mer – DTAM de Saint-Pierre-et-Miquelon) ;
- **le consommateur responsable** (respect des bonnes pratiques d'hygiène, respect des consignes de cuisson, respect des DLC, etc.) ;
- **la direction générale de la santé** et son Centre opérationnel de régulation et de réponse des urgences sanitaires et sociales (CORRUSS), les agences régionales de santé (ARS) et Santé publique France, impliqués notamment dans les enquêtes épidémiologiques.

La Mission des urgences sanitaires (MUS) joue un rôle de chef d'orchestre national : la MUS coordonne les alertes alimentaires au niveau national en recevant des informations sur les non-conformités des produits et des signalements sur les cas humains.

Le système d'alertes est efficace : des épisodes d'épidémie en France ont prouvé l'efficacité du système français.

La gestion des alertes alimentaires

La Direction générale de l'alimentation (DGAL) est chargée de la gestion des alertes, urgences et crises sanitaires, notamment dans le domaine alimentaire relevant de la compétence du ministère en charge de l'Agriculture.

La gestion des alertes par la DGAL comprend :

- la réalisation d'**enquêtes de traçabilité** sur les produits alimentaires, d'enquêtes de traçabilité auprès des distributeurs et d'analyses des achats à partir des numéros de cartes de fidélité transmises par les familles ;
- la réalisation d'**inspections** dans les entreprises concernées et de **prélèvements d'échantillons** de produits finis ou de matières premières, ainsi que les prélèvements des produits mis à disposition par les familles des cas ;
- le **contrôle de l'effectivité des retraits/rappels** de produits lorsque de telles mesures sont décidées ;
- le **partage d'informations** entre Etats membres de l'Union européenne et avec des pays tiers via le réseau européen d'alerte rapide RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed).

Les alertes ont pour origine les contrôles effectués par les autorités sanitaires, les autocontrôles effectués par les professionnels, les examens réalisés par les vétérinaires (dans le domaine santé animale), les plaintes de consommateurs, etc.

D'autres situations d'alerte sont provoquées par l'apparition de malades pour lesquels une origine alimentaire (toxi-infections alimentaires) ou le contact avec des animaux sont suspectés.

Pour plus de détails voir « Guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire ».