

Tout savoir sur : la nouvelle législation alimentaire européenne

L'essentiel du dispositif réglementaire

Les impacts du dispositif

Sodexho s'engage

Un an après l'entrée en vigueur du « **Paquet hygiène** » (01/01/2006), nous vous proposons une synthèse du dispositif réglementaire européen et de ses principaux impacts.

Ce dispositif s'impose à l'ensemble des exploitants du secteur agroalimentaire : « **de la fourche à la fourchette** ».

Son application entraîne, de fait, une **importante refonte des textes** communautaires et nationaux (toujours en cours à ce jour).

Cette lettre est aussi l'occasion de vous informer des **engagements pris par Sodexho** pour apporter, jour après jour, à ses consommateurs, toutes les **garanties de sécurité alimentaire**.

Suivront d'autres numéros qui feront un focus sur des sujets liés à cette réglementation tels que les contrôles microbiologiques, l'obtention des agréments, ...

Nous vous souhaitons une bonne lecture.

L'essentiel du dispositif réglementaire

1 Le « Paquet hygiène »

Il est constitué de 6 règlements principaux :

Règlement	Règlement	Règlement	Règlement	Règlement
183	852	853	854	882
2005	2004	2004	2004	2004
Règlement 178/2002 « Food law »				

Les professionnels de la restauration sont soumis **directement** aux 3 règlements :

- **Le règlement (CE) n°178/2002**, également appelé « **Food law** ».

*Socle fondateur, il établit les grands principes de la législation réglementaire et définit les obligations des professionnels en matière de : **traçabilité, retrait des produits à risque et information des services de contrôle.***

- **Le règlement (CE) n°852/2004.**

*Il établit les règles d'hygiène générales applicables à toutes les denrées alimentaires, dont le **renforcement des procédures selon les principes de l'HACCP.***

- **Le règlement (CE) n°853/2004.**

*Il établit les règles d'hygiène spécifiques aux produits d'origine animale, dont l'**agrément des établissements.***

Pour plus d'informations

contacter la Direction Qualité

michel.perrin@sodexho-fr.com

Faire de chaque jour un jour meilleur

L'essentiel du dispositif réglementaire *(suite)*

2 Les règlements d'application

La mise en œuvre pratique de certaines mesures du « Paquet hygiène » est précisée dans des textes complémentaires, dont le **règlement (CE) n°2073/2005** relatif aux critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

Ainsi, l'analyse microbiologique « standard » de l'arrêté du 21 décembre 1979 doit faire place à la recherche de germes :

- **pathogènes** (*Listeria*, *Salmonelles*...) dont les seuils d'acceptabilité sont définis dans le règlement,
- **indicateurs d'hygiène des procédés** (flore mésophile, coliformes...) dont les critères sont à **déterminer par les professionnels**.

3 Les textes nationaux

Les règlements communautaires sont directement applicables. Néanmoins, un travail d'adaptation du droit national est en cours pour assurer la cohérence des textes.

A ce jour, les professionnels de la restauration sont concernés par :

- l'abrogation de l'arrêté du 21 décembre 1979,
- l'application de l'arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément des établissements,
- l'élaboration de l'arrêté « **aval** » (attendu au 1^{er} semestre 2007) qui **remplacera** les arrêtés du **9 mai 1995** et du **29 septembre 1997**.

Les impacts du dispositif

Sans apporter un bouleversement complet (car il y a poursuite de l'approche « obligation de résultats »), le « Paquet hygiène » introduit de nouveaux principes (traçabilité, retrait, information...) tout en renforçant des dispositions existantes d'**analyse des dangers** et de définition des **points critiques**.

1 Le plan de maîtrise sanitaire

Pour garantir la salubrité des aliments, les professionnels doivent mettre en place un **plan de maîtrise sanitaire**, comprenant :

- les bonnes pratiques d'hygiène,
- le plan HACCP,
- les procédures de traçabilité et de gestion des produits non conformes.

2 L'agrément des établissements

Les établissements déjà agréés doivent compléter leur dossier dans un **délai de 24 mois** suivant la parution de l'arrêté du 8 juin 2006. Ceux souhaitant développer une activité de « repas livrés » doivent obtenir un agrément **avant** le démarrage de l'activité.

3 Le plan de contrôle microbiologique

Le **suivi microbiologique** des denrées alimentaires doit être **entièrement revu** afin de déterminer :

- les germes de surveillance des procédés (indicateurs du respect des bonnes pratiques et du plan HACCP) et leurs seuils d'acceptabilité,
- les fréquences de recherche des germes pathogènes.

Sodexo s'engage

- à adapter et faire évoluer en permanence son **système de contrôle sanitaire** pour garantir la sécurité sanitaire des aliments
- à transmettre à ses clients les résultats des contrôles et à collaborer avec eux pour obtenir des **agréments conformes** aux dispositions réglementaires. C'est notre **devoir de conseil**.
- à mettre en place un **dispositif de traçabilité, de gestion des alertes alimentaires et d'information** des services officiels et des consommateurs pour retirer immédiatement de la consommation tout produit présentant un risque pour la santé du consommateur.