

## Des obligations également pour les services officiels

- Programmer les inspections selon les principes de l'analyse des risques.
- Suivre des méthodes d'inspection formalisées. »
- Communiquer des informations claires et précises aux professionnels au travers de rapports d'inspection harmonisés.
- Réaliser au sein des services de contrôle des audits internes reconnus dans le cadre d'une démarche d'assurance qualité.
- Se soumettre à des audits externes, effectués par la Commission européenne et les pays tiers.



© Pascal Xicluna / MAP

## Pour en savoir plus sur le « paquet hygiène »

Retrouvez l'ensemble de la réglementation sur le site du ministère de l'Agriculture et de la Pêche :

► [http://www.agriculture.gouv.fr/spip/actualites.paquethygiene\\_a4786.html](http://www.agriculture.gouv.fr/spip/actualites.paquethygiene_a4786.html)

Pour plus d'informations, contactez votre Direction départementale des services vétérinaires (DDSV) ou votre Service régional de la protection des végétaux (SRPV)



# Le paquet hygiène



Une politique harmonisée pour assurer la sécurité sanitaire de l'alimentation humaine et animale

- **Assurer un niveau élevé de protection de la santé du consommateur** en tenant compte de la santé et du bien être des animaux, de la santé des plantes et de l'environnement.
- **Garantir la sécurité sanitaire des aliments** : harmoniser les systèmes de surveillance et de contrôle dans l'Union européenne et les pays tiers.
- **Permettre la libre circulation des produits** : des denrées alimentaires, qu'elles proviennent de végétaux ou d'animaux, ainsi que des aliments pour animaux.
- **Un dispositif réglementaire applicable dès le 1<sup>er</sup> janvier 2006 pour tous les États membres et les pays tiers souhaitant exporter vers l'Union européenne.**

► Retrouvez l'historique du dispositif, les analyses thématiques et par filière pour chaque disposition, sur le site du ministère de l'Agriculture et de la Pêche sur [www.agriculture.gouv.fr](http://www.agriculture.gouv.fr)

## Les textes communautaires fondateurs du « paquet hygiène » »



## De la « fourche à la fourchette »

Tous les exploitants de la chaîne alimentaire sont concernés, de la production primaire et la transformation jusqu'à la distribution de denrées alimentaires et d'aliments pour animaux.



## Pour les professionnels : l'obligation de résultats mais le choix des moyens

➤ Se déclarer auprès des autorités compétentes et fournir les mises à jour nécessaires.

➤ Coopérer avec les services officiels, notamment lors de retrait et de rappel.

➤ Mettre sur le marché des produits sûrs en réalisant les actions suivantes :

➤ Respecter les bonnes pratiques d'hygiène qui s'appuient sur des règles générales et spécifiques suivant les secteurs d'activité.

➤ Élaborer des procédures fondées sur les principes HACCP\* qui visent à analyser les dangers et définir les points critiques pour mieux les maîtriser (la production primaire et ses activités connexes ne sont pas concernées par cette obligation).

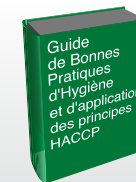
➤ S'appuyer sur les guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP validés par les autorités compétentes (nationales ou communautaires). ①

➤ Se former dans le domaine de l'hygiène alimentaire et de l'application des principes de l'HACCP.

➤ Mettre en place un système de traçabilité pour pouvoir procéder à des retraits ciblés et rapides en cas de crise. ②

➤ Mettre en place des procédures de retrait et de rappel. ③

\*Hazard Analysis Critical Control Point



### PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

TRAÇABILITÉ

HACCP

BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE



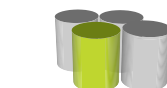
①

J'identifie mon **fournisseur**, la nature du produit fourni, la date de réception...



J'identifie mon **client**, la nature du produit livré, la date de livraison...

②



PRODUIT DANGEREUX MIS SUR LE MARCHÉ



JE LE RETIRE DU MARCHÉ



JE LE NOTIFIE AUX AUTORITÉS

③