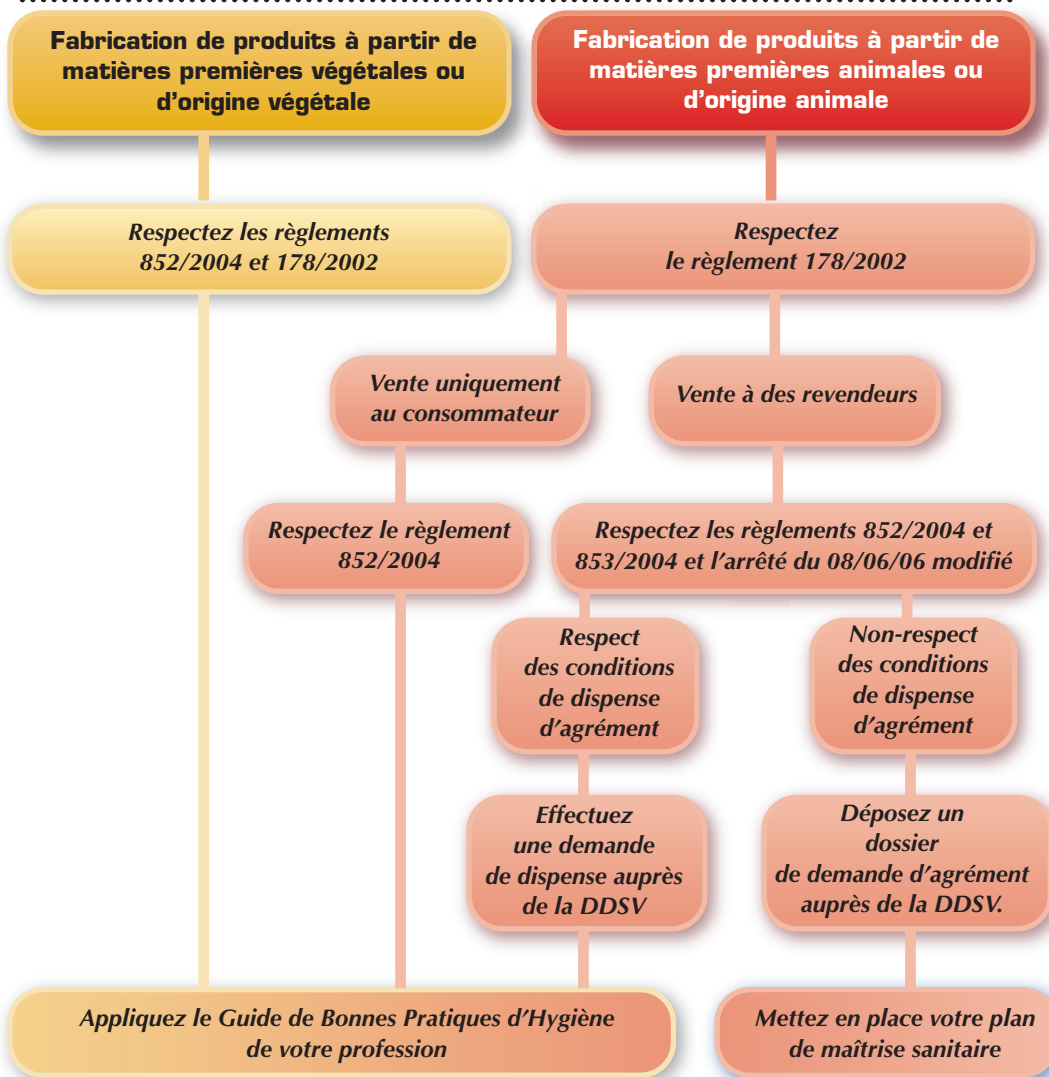




## La réglementation en hygiène alimentaire

### les principes à respecter

#### A quelle réglementation êtes-vous soumis ?



### à lire également

- Règlement (CE) n°178/2002, établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.
- Règlement (CE) n°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- Règlement (CE) n°853/2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.
- Arrêté du 8 juin 2006, relatif à l'agrément ou à l'autorisation des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale, modifié par l'arrêté du 27 avril 2007 et l'arrêté du 7 juin 2007.
- Le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène relatif à votre profession.

### le saviez-vous ?

**Le Paquet Hygiène :** dispositif réglementaire européen applicable depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2006 et incluant notamment les règlements 178/2002, 852/2004 et 853/2004.

**Obligation de résultats :** tout professionnel de l'alimentation a une obligation de résultats (mettre sur le marché des produits sûrs) mais a le choix des moyens à mettre en œuvre pour y parvenir.

#### Plan de Maîtrise Sanitaire :

le plan décrit les mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses productions vis-à-vis des dangers biologiques, physiques et chimiques.

#### Les Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène :

ce sont des documents de référence rédigés par les branches professionnelles et validés par les pouvoirs publics.

Les guides indiquent des moyens et des méthodes adaptés pour assurer la maîtrise des exigences sanitaires réglementaires.

La plupart des professions alimentaires dispose d'un guide de bonnes pratiques d'hygiène de référence. Vous pouvez vous le procurer auprès de votre syndicat professionnel ou de la Direction des Journaux Officiels ([www.journal-officiel.gouv.fr](http://www.journal-officiel.gouv.fr)).

#### HACCP :

Méthode d'analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise.

# La réglementation en hygiène alimentaire



## Les Formalités à effectuer auprès de la Direction Départementale des Services Vétérinaires :

- Déclarez votre activité dès votre installation et suite à toutes modifications,
- Renouvelez annuellement votre dispense d'agrément sanitaire sous respect des critères (Cf. Tableau ci-après)
- Demandez l'agrément sanitaire si cette mesure vous concerne.

### Le fonctionnement de la Dispense d'agrément sanitaire :

CATEGORIES DE PRODUITS	Rayon géographique de remise = 80 Km Quantité maximale pouvant être remise à ...	
	...des commerces de détail dans la mesure où cette quantité n'excède pas 30 % de la production, le reste devant donc être vendu au consommateur final	... des commerces de détail sans prise en compte de la condition de volume de 30%
Laits traités thermiquement	800 litres par semaine	250 litres par semaine
Produits laitiers	250 kilogrammes par semaine	100 kilogrammes par semaine
Viandes fraîches de boucherie à l'exclusion des viandes hachées	800 kilogrammes par semaine	250 kilogrammes par semaine
Produits à base de viande, plats cuisinés, saucisses crues, chair à saucisse et préparations de viandes ne contenant pas de viandes hachées, viandes fraîches des autres espèces que boucherie à l'exclusion des viandes hachées	250 kilogrammes par semaine	100 kilogrammes par semaine
Produits non transformés de la pêche (réfrigéré ou congelé, préparé ou entier)	250 kilogrammes par semaine	100 kilogrammes par semaine
Produits transformés de la pêche (salé, fumé, plat cuisiné...)	250 kilogrammes par semaine	100 kilogrammes par semaine
Escargots (entiers, préparés ou transformés)	100 kilogrammes par semaine	30 kilogrammes par semaine
	Rayon géographique de remise = 80 Km Quantité maximale pouvant être remise à ...	
	...des établissements de restauration collective dans la mesure où cette quantité n'excède pas 30 % de la production, le reste devant donc être vendu au consommateur final	...des établissements de restauration collective sans prise en compte de la condition de volume de 30%
Repas ou fractions de repas composés des catégories de produits citées ci-dessus	400 repas par semaine	150 repas par semaine

## Un Exemple d'application

Un artisan boucher est sollicité par un restaurateur qui souhaite s'approvisionner en viande fraîche de boucherie.

Si le restaurateur est le seul client « commerçant » de ce boucher, ce dernier pourra lui vendre jusqu'à 800 Kg de viandes fraîches par semaine, à condition que :

- le restaurateur soit situé à moins de 80 Km du boucher,
- cette quantité vendue de 800 Kg ne dépasse pas les 30% de la production totale hebdomadaire.

Ainsi, si le boucher veut vendre jusqu'à 800 kg de viandes fraîches à des clients professionnels, il devra au total et sur une semaine produire au minimum :  $800 \times 100 / 30 = 2\ 667$  Kg de viandes fraîches.

La différence ( $2\ 667 - 800 = 1\ 867$  Kg) devra donc être vendue sur cette même semaine au consommateur final !

La quantité de 800 Kg de viandes fraîches susceptibles d'être remise à des commerces de détail représente un volume intéressant, mais il ne faut en aucun cas écartier le fait que cette quantité doit rester inférieure à 30 % de la production hebdomadaire.

Si l'on ne tient pas compte de la limite de 30 %, ce boucher pourra tout de même vendre jusqu'à 250 Kg de viandes fraîches à ce restaurateur, et ce quelle que soit la quantité de viandes fraîches vendues « en direct » (Cf. 3ème colonne du tableau)