

VEILLE RÉGLEMENTAIRE

Qualité

Fiche VRE.41

Bonnes pratiques d'hygiène et maîtrise de la sécurité des aliments

Règlement n°178/2002 relatif aux 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 n°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

Règlement n°1881/2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires

Règlement n° 2017/2158 établissant des mesures d'atténuation et des teneurs de référence pour la réduction de la présence d'acrylamide dans les denrées alimentaires

Règlement n°1107/2009 concernant la mise sur le marché des produits phytopharmaceutiques et abrogeant les directives 79/117/CEE et 91/414/CEE du Conseil

Règlement n°396/2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale

Décret n° 2009-1121 du 16 septembre 2009 portant application de l'article L. 214-1 du code de la consommation en ce qui concerne l'hygiène des produits et des denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et des denrées alimentaires en contenant

« AUCUNE DENREE ALIMENTAIRE N'EST MISE SUR LE MARCHÉ SI ELLE EST DANGEREUSE » (NUISIBLE POUR LA SANTE ET/OU IMPROPRE A LA CONSOMMATION HUMAINE)

Il est nécessaire de se baser sur les guides de bonnes pratiques de l'activité ; en l'occurrence le « Référentiel de Bonnes Pratiques de Conditionnement des pommes de terre destinées au marché du frais » (lien : <http://www.cnipt.fr/centres-de-conditionnement/>).

Définition :

Denrée alimentaire : toute substance ou produit, transformé, partiellement transformé ou non transformé, destiné à être ingéré ou raisonnablement susceptible d'être ingéré par l'être humain. Ce terme ne comprend donc pas les aliments destinés aux animaux.

Le présent document a été rédigé dans un but informatif par le CNIPT. Toutes les positions, informations et données présentées sont censées être exactes et précises, mais ne comportent ni garantie ni responsabilité, explicite ou implicite, d'aucune espèce. Toute erreur ou omission ne saurait engager la responsabilité de l'interprofession. Seuls les textes réglementaires, publiés aux Journaux Officiels, français ou communautaires, font foi.

Date de MAJ : Août 2019

1/6

1. Les locaux

Les locaux doivent être propres et en bon état : ils ne doivent pas entraîner un risque de contamination des denrées alimentaires.

De par leur agencement et lors de l'entreposage des denrées, ils doivent :

- permettre d'appliquer les bonnes pratiques d'hygiène (notamment la prévention des contaminations croisées pouvant être dues à l'eau, les équipements, les matériaux, l'aération, les animaux) ;
- pouvoir être nettoyés et désinfectés de manière efficace (matériaux de revêtement de sol, des surfaces murales et les portes) ;
- permettre de prévenir l'encrassement et la contamination des denrées alimentaires avec des substances toxiques ainsi que le déversement de particules dans les denrées (substances pouvant provenir des équipements situées en hauteur, des plafonds, etc.) ;
- être aérés et ventilés (le système d'aération ne doit pas être une source de contamination) ;
- être correctement éclairés ;
- avoir un moyen d'évacuer les eaux résiduaires vers un dispositif d'assainissement conforme ;
- avoir un moyen de lutte efficace contre les insectes et les ravageurs (les fenêtres et autres ouvertures ne doivent pas constituer une source de contamination) ;
- avoir une zone de stockage des déchets séparée des zones de manutention et de manipulation (idem pour les locaux d'habitation s'il y en a) ;
- permettre que les produits de nettoyage et de désinfection ne soient pas entreposés dans des zones où les denrées alimentaires sont manipulées ;
- avoir des vestiaires (car les vêtements peuvent être source de contaminations) ;
- avoir des toilettes ne communiquant pas directement avec les locaux de conditionnement et de stockage, des lave-mains avec de l'eau courante chaude et froide, du matériel pour le nettoyage et un moyen de séchage hygiénique ; ces équipements sont maintenus en bon état de fonctionnement et le local possède une ventilation adéquate pour les installations sanitaires.

(Voir Fiche VRE.23 « Installations sanitaires et hébergement »)

2. Les équipements

Les équipements qui entrent en contact avec les denrées alimentaires doivent :

- être maintenus constamment propres, et désinfectés si nécessaire.
- être entretenus pour éviter tout risque de contamination des denrées alimentaires (nettoyage et désinfection efficace possible).
- être installés de manière à permettre le nettoyage de la zone environnante ;

Les dispositifs permettant de nettoyer ces équipements doivent être en matière non corrosive et alimentés en eau chaude et froide.

Le présent document a été rédigé dans un but informatif par le CNIPT. Toutes les positions, informations et données présentées sont censées être exactes et précises, mais ne comportent ni garantie ni responsabilité, explicite ou implicite, d'aucune espèce. Toute erreur ou omission ne saurait engager la responsabilité de l'interprofession. Seuls les textes réglementaires, publiés aux Journaux Officiels, français ou communautaires, font foi.

Date de MAJ : Août 2019

2/6

3. Alimentation en eau

L'alimentation en eau destinée à la consommation humaine doit être suffisante.

L'eau non potable, utilisée par exemple pour la réfrigération ou encore la lutte contre l'incendie, doit circuler dans des conduites séparées de l'eau destinée à la consommation humaine et facilement identifiables. Il n'y a également pas possibilité de reflux.

(voir Fiche VRE.05 « Prélèvement en eau et qualité de l'eau » au § Surveillance et maîtrise de la qualité des eaux)

4. Le personnel

Les personnes qui manutentionnent doivent suivre les instructions précises données par l'employeur en ce qui concerne l'hygiène des denrées alimentaires. Les personnes sont également formées.

(voir Fiche VRE.16 « Formations réglementaires »)

Il faut également veiller à ce que le personnel soit en bonne santé.

(voir Fiche VRE.36 « Service de santé au travail et fiche entreprise »)

5. Les denrées alimentaires

5.1. Les denrées alimentaires en elles-mêmes

Les conditions d'entreposage et de manutention des denrées alimentaires doivent leur éviter toute dégradation ou toute contamination les rendant impropres ou dangereuses pour la consommation humaine (notamment la température, l'hygrométrie ou encore les corps étrangers).

Les conditions d'entreposage explicitées sur l'étiquetage des denrées alimentaires doivent être respectées.

Les denrées alimentaires contaminées (corps étrangers, micro-organismes pathogènes, etc.) et/ou restant impropres même après leur tri, doivent être identifiées et entreposées dans une zone spécifique.

L'entreposage des denrées alimentaires (même emballées) à même le sol est interdit, sauf pour les lieux de stockage de matières agricoles brutes en vrac (par exemple : les pommes de terre brutes en vrac).

Les animaux domestiques sont interdits.

Les critères microbiologiques doivent être respectés.

Le maintien de la chaîne du froid doit également être respecté.

Il est nécessaire de prélever des échantillons et de faire des analyses.

Le présent document a été rédigé dans un but informatif par le CNIPT. Toutes les positions, informations et données présentées sont censées être exactes et précises, mais ne comportent ni garantie ni responsabilité, explicite ou implicite, d'aucune espèce. Toute erreur ou omission ne saurait engager la responsabilité de l'interprofession. Seuls les textes réglementaires, publiés aux Journaux Officiels, français ou communautaires, font foi.

5.2. Les principes HACCP

Il est obligatoire d'avoir au moins une procédure fondée sur les principes HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point). Les principes HACCP sont les suivants :

- a) identifier tout danger qu'il y a lieu de prévenir, d'éliminer ou de ramener à un niveau acceptable ;
- b) identifier les points critiques aux niveaux desquels un contrôle est indispensable pour prévenir ou éliminer un danger ou pour le ramener à un niveau acceptable ;
- c) établir, aux points critiques de contrôle, les limites critiques qui différencient l'acceptabilité de l'inacceptabilité pour la prévention, l'élimination ou la réduction des dangers identifiés ;
- d) établir et appliquer des procédures de surveillance efficace des points critiques de contrôle ;
- e) établir les actions correctives à mettre en œuvre lorsque la surveillance révèle qu'un point critique de contrôle n'est pas maîtrisé ;
- f) établir des procédures exécutées périodiquement pour vérifier l'efficacité des mesures visées aux points a) à e) ; et
- g) établir des documents et des dossiers en fonction de la nature et de la taille de l'entreprise pour prouver l'application effective des mesures visées aux points a) à f).

Il est apporté à cette procédure toutes les modifications nécessaires lorsqu'il y a une modification (produit, procédé, étape du procédé, etc.).

Plus d'information sur la méthodologie sur www.cnipt.fr / Documentation / Technique et Qualité.

5.3. Traçabilité

La traçabilité des produits est assurée à toutes les étapes (production, conditionnement, distribution) ; les fournisseurs et les clients doivent pouvoir être retrouvés pour chacun des produits (organisations et procédures doivent exister).

Les opérations de déconditionnement et de reconditionnement ne doivent pas constituer un risque de contamination pour les denrées alimentaires. La traçabilité doit être également garantie entre le produit reconditionné et le produit d'origine.

Un système d'alerte rapide doit être mis en place afin de prévenir s'il y a un risque pour la santé des consommateurs.

5.4. Le conditionnement

Le consommateur ne doit pas être induit en erreur sur la nature de la denrée alimentaire de par sa présentation (forme, apparence, emballage, matériaux d'emballage, informations données, etc.)

Les matériaux de conditionnement ne doivent pas être une source de contamination.

Les opérations de conditionnement et d'emballage doivent être effectuées de façon à éviter la contamination des produits.

Le présent document a été rédigé dans un but informatif par le CNIPT. Toutes les positions, informations et données présentées sont censées être exactes et précises, mais ne comportent ni garantie ni responsabilité, explicite ou implicite, d'aucune espèce. Toute erreur ou omission ne saurait engager la responsabilité de l'interprofession. Seuls les textes réglementaires, publiés aux Journaux Officiels, français ou communautaires, font foi.

Date de MAJ : Août 2019

4/6

5.5. Responsabilités

L'exploitant doit veiller, à toutes les étapes de son activité, à ce que les denrées alimentaires soient propres à la consommation humaine et animale et conformes à la réglementation, y compris chez ses sous-traitants.

L'exploitant est responsable des produits qu'il met sur le marché.

Il est de sa responsabilité d'engager une procédure de retrait/rappel produit dans le cas où il n'est pas sûr de la sécurité de ses produits. Il informe les autorités compétentes (DDPP ou DDCSPP) et fournit toutes les informations nécessaires.

5.6. Produits importés/Produits exportés

Les produits importés dans la Communauté européenne doivent respecter la réglementation européenne, ou les prescriptions de l'éventuel accord spécifique existant entre la Communauté européenne et le pays exportateur.

Les produits exportés doivent respecter la réglementation européenne sauf si des règles différentes sont applicables dans le pays de destination ; dans ce cas ils doivent suivre ces dernières.

6. Déchets

La collecte des déchets et leur entreposage se fait de manière systématique et organisée.

Les équipements réservés aux déchets doivent :

- permettre le maintien des bonnes pratiques d'hygiène ;
- éviter les risques de contamination des denrées alimentaires ;
- éviter les risques de contamination de l'eau potable ;
- supprimer tout attrait pour les ravageurs.

7. Contrôles et vérifications

Des contrôles doivent être menés afin de vérifier que les règles d'hygiène sont bien respectées.

La température d'entreposage fait partie des vérifications.

La nature et la périodicité des contrôles reposent sur le système d'analyse des risques et des points critiques pour leur maîtrise, soit le système HACCP (analyse des dangers produit).

Il doit également être possible de connaître la provenance et la destination immédiate des produits entreposés.

Le présent document a été rédigé dans un but informatif par le CNIPT. Toutes les positions, informations et données présentées sont censées être exactes et précises, mais ne comportent ni garantie ni responsabilité, explicite ou implicite, d'aucune espèce. Toute erreur ou omission ne saurait engager la responsabilité de l'interprofession. Seuls les textes réglementaires, publiés aux Journaux Officiels, français ou communautaires, font foi.

Date de MAJ : Août 2019

5/6

8. Liens utiles

- Autorité Européenne de Sécurité des Aliments : <https://www.efsa.europa.eu/fr/>
- Liste des DDPP et des DDCSPP : <https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/coordonnees-des-DDPP-et-DDCSPP>

9. Références réglementaires complémentaires

Règlement (CE) n°2073/2005 relatif aux critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

Le présent document a été rédigé dans un but informatif par le CNIPT. Toutes les positions, informations et données présentées sont censées être exactes et précises, mais ne comportent ni garantie ni responsabilité, explicite ou implicite, d'aucune espèce. Toute erreur ou omission ne saurait engager la responsabilité de l'interprofession. Seuls les textes réglementaires, publiés aux Journaux Officiels, français ou communautaires, font foi.

Date de MAJ : Août 2019

6/6