

Paquet Hygiène en productions primaires



Les objectifs du Paquet Hygiène :

- assurer la sécurité sanitaire de l'ensemble de la chaîne alimentaire du «champ à l'assiette»
- garantir un niveau élevé de protection du consommateur
- impliquer chaque exploitant agricole dans la mise en place des bonnes pratiques d'hygiène ayant pour objectifs de maîtriser les dangers et de mettre sur le marché des produits sûrs et sains pour la consommation humaine et animale



Nature des dangers qui peuvent être à l'origine de la contamination des produits, véhiculés notamment par l'homme, les animaux, l'environnement, le matériel et les matières premières :

- ∨ biologiques (agents pathogènes : bactéries, virus, parasites, toxines, etc.)
- ∨ physiques (corps étrangers visibles : verres, plastiques, etc.)
- ∨ chimiques (résidus divers, polluants).



Tout producteur de produits végétaux, d'animaux ou de produits animaux est concerné :



➤ Qu'il soit arboriculteur, céréalier, éleveur engraisseur, maraîcher, viticulteur, producteur de petits fruits, d'escargots, de miel, aviculteur, producteur laitier.

➤ Quelle que soit la nature des cultures pratiquées (grandes cultures, cultures industrielles, fruits et légumes, vigne, prairies artificielles ou naturelles, etc.)

➤ Quel que soit l'étape de production, le stade de transformation (y compris en l'absence de transformation) en incluant les phases intermédiaires de transport, l'entreposage, le stockage, la manipulation des produits.

➤ Quelle que soit la destination des produits (alimentation humaine ou animale).



Deux objectifs essentiels : assurer la traçabilité et maîtriser les dangers

- ➔ Assurer la traçabilité en identifiant ce qui entre et sort de l'exploitation, qui a un impact sur la production , « du champ à la table »
- ➔ Identifier et maîtriser les dangers, en mettant en place les Bonnes Pratiques d'Hygiène

en conservant, par exemple :

- ▶ les bons de livraison, les factures d'achat, les étiquettes comportant les numéros de lot, les échantillons de céréales utilisées en auto-consommation pour les animaux,
- ▶ les ordonnances relatives à la délivrance des médicaments, les étiquettes d'aliments, les bons de livraison et les factures des médicaments livrés sans ordonnance.

Comment ?

- Déclarer son activité au Centre de formalités des entreprises de la chambre d'agriculture pour les agriculteurs ; et pour les non agriculteurs auprès des DD(CS)PP
- Mettre en œuvre des Bonnes Pratiques d'Hygiène telles que :
 - ▶ nettoyer, et au besoin après nettoyage, désinfecter les installations, équipements, conteneurs, caisses et véhicules,
 - ▶ s'assurer de la qualité de l'eau utilisée (ex : abreuvement des animaux, lavage des légumes,...),
 - ▶ veiller à la bonne santé des agents qui manipulent les produits et à l'hygiène de ces manipulations,
 - ▶ empêcher que les animaux sauvages ou domestiques, et autres organismes nuisibles ne soient source de contamination des produits.
- Tenir un registre
 - ▶ produits phytopharmaceutiques utilisés (insecticides, fongicides, herbicides,...),
 - ▶ apparition d'organisme nuisible ou de maladie susceptible d'affecter la sureté des produits végétaux,
 - ▶ identification,
 - ▶ sortie et entrée des animaux,
 - ▶ médicaments, aliments médicamenteux, aliments avec additifs zootechniques ayant des effets de facteurs de croissance,
 - ▶ distribution des aliments
- Stocker les produits dangereux, de façon spécifique (local phytosanitaire, armoire vétérinaire). Les séparer des aliments pour le bétail, eux mêmes séparés des aliments médicamenteux.
- Éliminer tous les déchets (ex : végétaux, cadavres d'animaux) de manière sécurisée afin d'éviter les contaminations.



Les références réglementaires

- ▶ Règlement (CE) N° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 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 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- ▶ Règlement (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien être des animaux.
- ▶ Règlement (CE) n° 183/2005 du Parlement européen et du Conseil du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux.

L'application de ces textes est entrée en vigueur au 1^{er} janvier 2006.

Son application fait déjà l'objet d'inspections au titre de la conditionnalité des aides PAC (utilisation de produits phytopharmaceutiques, identification, santé et protection animales, environnement) et dans le cadre de contrôles dits « Paquet Hygiène ».

AVERTISSEMENT

Le contenu de cette plaquette n'est pas exhaustif et n'a pas de valeur réglementaire.

POUR TOUT RENSEIGNEMENT COMPLÉMENTAIRE :

La DD(CS)PP : Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations

Le SRAL : Service régional de l'alimentation de la direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt de Bourgogne

03 80 39 31 55