



ASSEMBLÉE NATIONALE

12ème législature

sécurité alimentaire

Question écrite n° 82635

Texte de la question

M. Lionnel Luca appelle l'attention de M. le ministre de l'agriculture et de la pêche sur le règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, qui établit les règles générales d'hygiène applicables à toutes les denrées alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire, règlement lui-même renforcé par la mise en oeuvre de bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et de l'HACCP, (Hazard Analysis Critical Control Point) méthode d'analyse des risques et des points critiques pour leur maîtrise. L'outil pédagogique qu'est le GBPH pour un métier de l'alimentaire doit-il préférentiellement constituer une mutualisation de l'analyse des risques pour le métier concerné (étapes a à d de la démarche HACCP résumée supra) et indication des autocontrôles minimaux associés à la gestion du risque selon cette analyse collective (à l'exemple des GBPH traiteurs, restauration, bouchers, etc.), ou être un vade-mecum de l'analyse de risques à réaliser établissement par établissement en s'aidant de la démarche et des exemples publiés dans le GBPH (à l'exemple des GBPH glacier, meunier, fruits et légumes frais, etc.) ? Est-il obligatoire de disposer d'une analyse de risques par établissement ou l'exploitant peut-il se référer à celle validée lors de la publication du GBPH le concernant. Si tous les exploitants doivent disposer d'un HACCP spécifique, la nouvelle réglementation sera difficile à mettre en oeuvre dans les départements où prédomine la remise directe. Or le consommateur est en droit d'attendre une application effective de cette réglementation qui est destinée à lui garantir un haut niveau de sécurité alimentaire. Il souhaite par conséquent connaître sa position sur ces questions.

Texte de la réponse

Le règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées prévoit que les professionnels doivent mettre en place un plan de maîtrise sanitaire constitué des bonnes pratiques d'hygiène, des procédures basées sur les principes de l'HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) et d'un système de traçabilité. Pour faciliter la mise en place par chaque professionnel de son plan de maîtrise sanitaire, des guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP peuvent être élaborés par les organismes professionnels. Ces guides dont la rédaction est encouragée par les administrations de contrôle sont des documents de référence, d'application volontaire rédigés par les professionnels pour les professionnels et validés par l'administration. Ils constituent une réelle aide pour de nombreuses entreprises à atteindre les objectifs sanitaires fixés par la réglementation. Il est particulièrement utile aux petites et moyennes entreprises en permettant aux professionnels de mutualiser les premières étapes de l'HACCP, en développant les éléments de maîtrise concrets ainsi que les éléments de surveillance et de vérification à mettre en oeuvre par les professionnels. Pour les établissements de remise directe du secteur des métiers de bouche, il est souhaitable que ces guides soient le plus pratique possible. Le professionnel qui a vérifié que ses activités sont couvertes par le champ d'un guide de bonnes pratiques d'hygiène peut faire référence à ce guide pour son analyse des dangers. Il devra ensuite mettre en oeuvre les recommandations du guide en termes de bonnes pratiques d'hygiène, par exemple par l'élaboration d'un plan de nettoyage désinfection adapté à son établissement, et en apporter la preuve aux services de contrôle.

Données clés

Auteur : [M. Lionnel Luca](#)

Circonscription : Alpes-Maritimes (6^e circonscription) - Union pour un Mouvement Populaire

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 82635

Rubrique : Consommation

Ministère interrogé : agriculture et pêche

Ministère attributaire : agriculture et pêche

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 3 janvier 2006, page 17

Réponse publiée le : 12 septembre 2006, page 9559