

Depuis le 1^{er} janvier 2006, l'Europe a remplacé une vingtaine de directives par quelques règlements. Des textes nationaux peuvent également venir les compléter sur certains points. De ce fait, chaque professionnel devra, à partir de maintenant, se référer non seulement directement aux textes européens mais aussi aux textes nationaux à paraître. Ainsi, pour la restauration collective à caractère social, 95% de vos obligations en matière de sécurité alimentaire se trouvaient auparavant réunies dans l'arrêté ministériel du 29 septembre 1997.

Désormais, vous devrez être en conformité avec les règlements CE suivants :

- **852/2004 relatif aux règles générales d'hygiène**
- **853/2004 relatif aux règles spécifiques d'hygiène**
- **178/2002 relatif aux obligations en matière de traçabilité**
- **2073/2005 relatif aux critères microbiologiques harmonisés**

En plus de ces 4 textes, vous devrez mettre en œuvre au moins 2 nouveaux arrêtés ministériels venant les compléter. Le premier sur les agréments sanitaires a été signé par le Ministre de l'Agriculture en juin, et publié au Journal Officiel début août. Le second sur la remise aux consommateurs (donc la restauration collective) est annoncé pour novembre prochain.

L'obligation de résultats prend toujours le pas sur les obligations de moyens. Vous apporterez la preuve de l'efficacité des moyens mis en œuvre, par vos soins et sous votre responsabilité, en ayant recours à la méthode HACCP... comme avant. Toutefois, votre actuel système HACCP devra évoluer vers un P.M.S. (Plan de Maîtrise Sanitaire). Celui-ci comprend les prérequis (bonnes pratiques d'hygiène générales), votre référentiel HACCP et votre système de gestion de la traçabilité et des situations de crises sanitaires.

Avec le PAQUET HYGIENE, vous devez approfondir votre démarche HACCP. Un système assez général jusque-là accepté ne le sera plus. L'analyse des dangers spécifiques à votre site sera exigée. De même au niveau de chaque contrôle, les procédures de gestion des non-conformités devront être écrites complètement si elles ne le sont pas à ce jour.

Enfin, votre système de gestion de la traçabilité et de gestion des alertes sanitaires devra être écrit, connu et « fonctionnel ».

LE PAQUET HYGIENE vous impose de gérer la sécurité alimentaire d'une manière encore plus professionnelle. Votre système HACCP, vos procédures et vos contrôles sont à regrouper dans un Plan de maîtrise Sanitaire en trois volumes complémentaires : Bonnes Pratiques d'Hygiène, HACCP approfondi, Traçabilité et gestion des crises sanitaires.

Texte extrait de La Cuisine Collective

Retrouver les textes des règlements CE sur www.agriculture.gouv.fr
rubrique *Ressources - Alimentation Consommation - Sécurité Sanitaire*

23, rue de Sarre
BP 95011
57071 Metz Cedex 03
Tél. **03 87 20 18 38**
Fax 03 87 20 18 39
contact@interproconsultants.fr
www.interproconsultants.fr