



Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE
L'ALIMENTATION

Journée réglementation
18 décembre 2018



Instruction technique à venir présentant des mesures de flexibilité an matière de PMS

Thomas Longley

Direction générale de l'alimentation

Service de l'alimentation

Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments

Bureau d'appui à la surveillance de la chaîne alimentaire

Flexibilité : les rappels, les bases

Articles 4 et 5 du règlement (CE) n°852/2004 :

Un PMS pour tous les opérateurs

- souplesse suffisante pour pouvoir s'appliquer dans toutes les situations, y compris dans les petites entreprises
- permettre le maintien des méthodes traditionnelles à tous les stades de la production, de la transformation ou de la distribution



Flexibilité : les rappels, les bases

L'objectif de la flexibilité n'est pas de réduire le nombre de mesures de maîtrise :

la flexibilité ne doit pas compromettre la sécurité des aliments

Cependant, elle peut permettre des adaptations en matière documentaire ou dans la conception ou l'utilisation des locaux.

Flexibilité : les rappels, les bases

Paquet hygiène = exigence de résultats

Réglementation flexible dans ses principes

En outre...

« *les guides de bonnes pratiques constituent **un outil précieux, qui aide les exploitants du secteur alimentaire à respecter les règles d'hygiène alimentaire** à toutes les étapes de la chaîne alimentaire et à appliquer les principes HACCP* »

Flexibilité : les rappels, les bases

Guides de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH)

- Rédigés par les professionnels pour les professionnels
- Évaluation par les autorités compétentes (DGAL, DGCCRF, DGS)
- Évaluation par l'agence d'évaluation du risque

Guides français et européens

<http://agriculture.gouv.fr/guides-de-bonnes-pratiques-dhygiene-gbph>

https://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food_hygiene/guidance_en

Flexibilité : les rappels, les bases

Guides de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) : limites

- Nombreux guides trop anciens (ante paquet hygiène ou jamais révisés depuis leur rédaction)
- Guides pas toujours faciles à utiliser
- Lenteur dans le processus d'évaluation

Guides de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) : perspectives

- Des filières professionnelles actives
- Développement de guides européens

Flexibilité : les rappels, les bases

Textes réglementaires et infra-réglementaires en France

- Plusieurs **arrêtés ministériels** (même si le mot flexibilité n'est pas employé dans leur énoncé)
 - Méthodes traditionnelles, matériaux, et produits traditionnels
 - Dérogations (agrément, certains aménagements de locaux...)
- **Note de service produits laitiers**
 - Précise des aménagements structurels
- **Vade-mecums** et méthodes d'inspection
- **Expérience** des inspecteurs

Flexibilité : les rappels, les bases

Textes réglementaires et infra-réglementaires en France

- Plusieurs **arrêtés ministériels** (même si le mot flexibilité n'est pas employé dans leur énoncé)

EST-CE SUFFISANT ?






vague incertains et méthodes d'inspection

- **Expérience** des inspecteurs

Mission DG-SANTE : décembre 2017

- Flexibilité = sujet difficile pour tous les États membres de l'UE
- Organisation par la DG-SANTE d'audits de collecte d'information dans 4 EM
- France volontaire pour un audit au moins de décembre 2017
- Deux départements visités : 14 et 38
- Multitude d'établissements visités :
 - 3 producteurs de fromages
 - 3 découpe et PABV
 - 1 abattoir boucherie + 1 EANA
 - 1 produits de la pêche + 1 producteur de coquillages
 - 3 producteurs en filière fruits et légumes

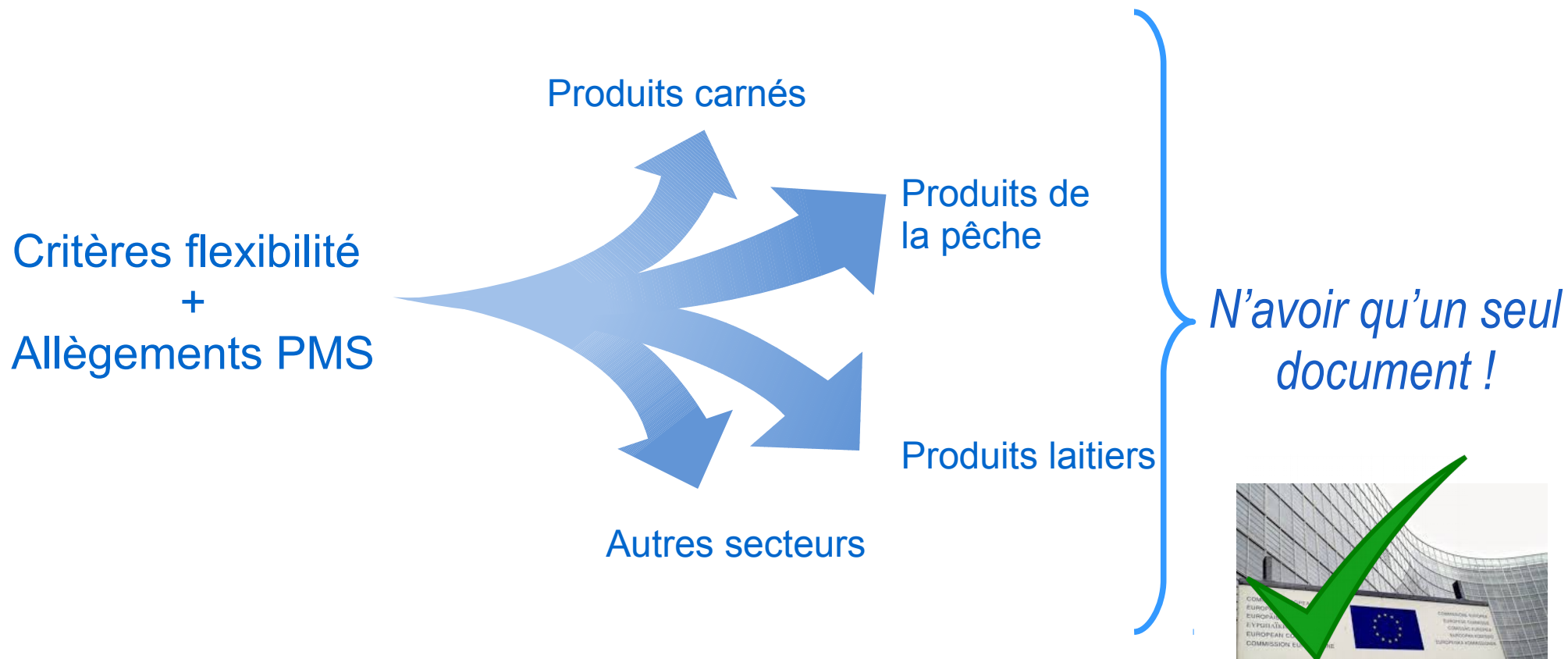
Mission DG-SANTE : décembre 2017

-  Produits et méthodes traditionnels non définis (sauf produits laitiers et certains produits carnés) mais flexibilité quand même accordée
-  Petites quantités bien définies, adaptations permises par la réglementation UE et inscrites dans la réglementation FR (AM 18/12/2009 en particulier)
-  Grande flexibilité en matière d'HACCP (enregistrement des non conformités)
-  Manque d'harmonisation, certaines NC acceptées sous couvert de flexibilité
-  Microbiologie n=1 au lieu de n=5 couramment acceptée sans validation

Projet d'instruction technique : contenu



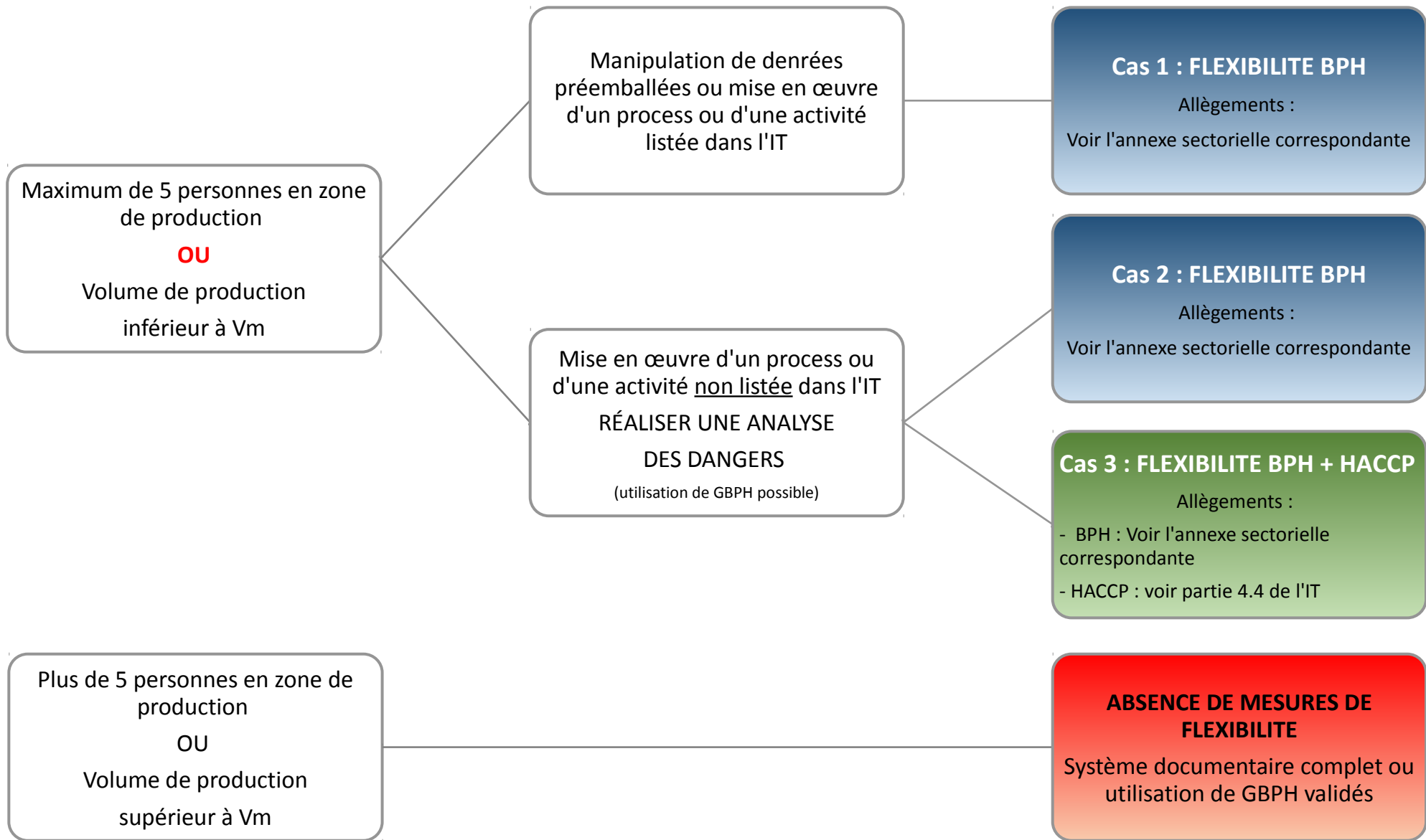
Projet d'IT présenté à la DG-SANTE



Quels établissements peuvent bénéficier de mesures de flexibilité ? Quels critères retenir ?

Critère retenu : approche mixte





Contenu de l'instruction

- Rappels et définitions
- Critères d'attribution
- Tableau des volumes de flexibilité
- Liste fermée d'activités pour lesquelles les BPH suffisent
- Liste ouverte de process « pour lesquels une surveillance spécifique est nécessaire »
- Allègements documentaires HACCP
- DVM / autocontrôles / traçabilité

Fiches sectorielles



Lignes directrices flexibilité en matière de bonnes pratiques d'hygiène - ANNEXE I de l'IT DGAL/SDSSA/ 2018-xxxx

Secteur : Produits carnés



BPH	Attendus <i>a minima</i>	Mesures de contrôle	Documents à rédiger Documents à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives Liste non exhaustive
Locaux et équipements				

- Pour chaque secteur
- A partir d'une trame commune
- Contenu ajusté par les réseaux d'expertise (RN, PR)
- Publication sur une page internet : amendements facilités

Exemple extrait du rapport EFSA

PRP	Control infrastructure/ activities	Monitoring	Record keeping required (yes/no)	Corrective action
PRP 3: Pest control: focus on prevention	Pest control activities	Weekly check	No	Revise and/or renew pest control activities
PRP 4: technical maintenance and calibration	Maintain all equipment Calibrate measuring devices (e.g. thermometer, balance, etc.)	Ongoing monitoring of equipment Periodic (daily/weekly) calibration status with records	No Yes, status of calibration	Repair or replace equipment as necessary Review maintenance and calibration programme
PRP 5: Physical and chemical contamination from production environment	Ensure all materials are stored correctly Ensure all surfaces are properly rinsed after disinfection	Visual check during processing Monthly check based on checklist of infrastructure (hygiene and condition)	Yes, but only when there is remedial work required	Review storage, cleaning and disinfection procedures, etc.
PRP 6: Allergens	Ensure the absence of allergens in raw materials Keep an up-to-date inventory of potential allergens including sources (e.g. raw material, cross-contamination, etc.) Potential sources of cross-contamination identified and controlled	Raw material specifications from to suppliers Activities to prevent cross-contamination are implemented on a continuous basis	No	Stop using potentially 'contaminated' raw materials Review suppliers/supplier requirements Revise acceptance criteria Review and correct activities designed to prevent cross-contamination

Calendrier

- Janvier 2017 : réunion SDSSA, information DGCCRF et autres partenaires éventuels, constitution GT
- Février 2017: mise en place du GT, première réunion
- Fin mai 2017 : projet « solide » presque finalisé
- Octobre 2017 : consultations DdecPP + fédérations professionnelles
- Décembre 2017 : audit DG SANTE
- Mars 2018 : pré-rapport DG SANTE
- Début 2018 : constitution GT restreint
- Mi 2018 : rédaction des annexes sectorielles
- Novembre 2018 : consultations DdecPP +fédérations professionnelles
- Décembre 2018 : publication

Merci de votre attention