

Hygiène alimentaire - Le règlement 852/2004

Le [règlement CE n°852/2004](#) établit les règles générales d'hygiène alimentaire applicables aux denrées alimentaires « *de la fourche à la fourchette* », ce qui signifie de la production primaire (la culture de végétaux et élevage d'animaux, la chasse et la pêche en vue de la production de denrées alimentaire) à la consommation en passant par la transformation, le transport, l'entreposage, la distribution.

Les exploitants du secteur alimentaire, qui sont les premiers responsables de la sécurité des aliments, doivent veiller à la sûreté de leurs denrées tout au long de ces étapes.

Obligations prévues par ce texte

1. Exigences générales (Articles 3 et 4)

➤ Les obligations des exploitants du secteur alimentaire

Les exploitants sont soumis à une obligation de résultats. Ils doivent veiller à ce que toutes les denrées alimentaires respectent les exigences fixées par ce règlement en matière d'hygiène, et cela tout au long des étapes de la production, de la transformation et de la distribution.

➤ Les principes généraux d'hygiène :

- les denrées alimentaires produites doivent respecter les critères microbiologiques qui permettent de conclure sur l'acceptabilité ou non de denrées. Ces critères microbiologiques s'appliquent aussi bien aux procédés qu'aux denrées alimentaires. Les exigences et le plan d'échantillonnage sont décrits par le [règlement CE n°2073/2005](#), toutefois ces critères doivent être adaptés à chaque production ;
- les exploitants doivent mettre en place les procédures nécessaires pour satisfaire aux exigences de la réglementation ;
- les exploitants doivent s'assurer du maintien de la chaîne du froid ou de la chaîne du chaud et de l'application de température contrôlées ;
- les exploitants doivent réaliser des prélèvements et analyses d'échantillons ;
- les exploitants peuvent s'appuyer sur les guides de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) et d'application des principes HACCP. Ce sont des guides créés par branche du secteur alimentaire et validés par les autorités compétentes.

2. Procédures de maîtrise des dangers fondées sur les principes de l'HACCP (article 5 et annexes)

➤ Les prérequis, basés sur les bonnes pratiques d'hygiène

Les prérequis, détaillés en annexe du règlement (CE) n°852/2002, permettent d'éviter la contamination et le développement des microorganismes. Ce sont des mesures préalables et nécessaires à la mise en place de procédures basées sur l'HACCP.

Pour les exploitants, un outil pour mettre en place ces bonnes pratiques est l'utilisation de la méthode des 5M (pour plus d'information, [consulter la rubrique sur le PMS](#)). Les prérequis comprennent entre autres l'obligation de formation du personnel concernant l'hygiène et les principes de l'HACCP.

➤ **HACCP**

L'HACCP est une méthode qui prévoit l'analyse des dangers à chaque étape de la production en vue de leur maîtrise. L'intérêt est d'assurer la sécurité sanitaire des denrées. Cette méthode est préventive de l'apparition d'un danger et corrective dans le cas où le danger apparaît. Elle se fonde sur la responsabilité du professionnel qui se doit d'assurer et de s'assurer de la sûreté de ses produits par le biais d'autocontrôles. Il est à sa charge de déterminer les dangers liés à sa production et de trouver un moyen de les maîtriser en se basant sur les principes de l'HACCP (pour en savoir plus, se référer [à la rubrique sur le PMS](#)).

La réglementation n'impose pas l'utilisation de la méthode HACCP, mais de procédures de maîtrise fondées sur les principes de l'HACCP. La réglementation prévoit également une flexibilité dans le cas de petites entreprises (voir les considérants du [règlement CE n°852/2004 du 29 avril 2004](#)).

3. Guides de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) et d'application des principes HACCP

Ce sont des guides nationaux déjà établis et évalués par les autorités compétentes et prévus par l'article 8 du règlement (CE) n° 852/2004. Leur mise en œuvre permet de montrer le respect de la réglementation. Ils sont utiles comme outils pour le respect de l'HACCP, mais le professionnel qui ne respecte pas un GBPH ne commet pas d'infraction, c'est le cas uniquement en cas de non-respect des principes HACCP.

Pour consulter les guides validés, une demande doit être introduite auprès de la [direction de l'information légale et administrative](#) (DILA). [La liste des guides](#) est disponible sur le site du ministère de l'Agriculture.