



Contrôle de la Qualité en France

Impact de la réglementation européenne

*Eric Cardinale
ISPV - Cirad*

Introduction

- Qualité ↔ caractéristiques multiples
 - Organoleptique
 - Nutritionnelle
 - Technologique
 - Service
- Qualité sanitaire et santé publique :
domaine régalien = obligation de l'Etat



Introduction

- De nombreuses **crises sanitaires** depuis 10 ans (ESB, Dioxine, listeria...).
- Caractéristique majeure: principales **victimes socio-économiques**: disparitions des débouchés, perturbations menaçant l'existence même d'entreprises, l'impact en terme de victimes sanitaires faible.
- **Paradoxe de l'alimentation** actuelle: très sûre sur le plan quantitatif, nutritionnel, hygiénique.



introduction

Le paradoxe de l'alimentation

Systeme alimentaire **complexe** et rapport avec le consommateur plus distant (productions modernes, technologie de transformation, nombreux intermédiaires...)



introduction

L'acceptabilité du risque...

Définition du risque: probabilité d'apparition d'un danger x conséquences

une perception relative du risque (à comparer avec d'autres risques, automobile, cigarette...)

La théorie sociale du risque (Slovic 1992, Marris 1999): analyse les critères qui amènent le citoyen à considérer un risque comme acceptable ou non - rationalité différente des experts



introduction

L'acceptabilité du risque...

Le consommateur est dépendant de l'information pour accomplir un acte d'achat.

L'information, une composante majeure du produit.

De l'information produit à l'information process.

Exemple: la viande de bœuf suite à la crise ESB.

- critère du type (laitière, à viande, mixte)
- origine: né, élevé, abattu en France

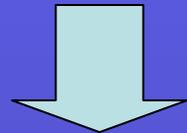


introduction

L'information...

Connexion des flux *information* et *produit* à travers le process:

L'information porte sur le produit (critère type) et sur le process (né, élevé, abattu)



Normes et standards:
support de l'information

introduction

L'Assurance sécurité...

Pression croissante vers des normes et standards plus stricts (d'autant que les consommateurs sont prêts à assumer le surcoût d'après des études économiques)

Divers acteurs autour des normes et standards (autorités publiques (nationale, européenne, internationale), entités privées (acteurs économiques, tiers...)).



La politique de sécurité sanitaire des aliments en France

Un ministère leader

Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche et des Affaires rurales

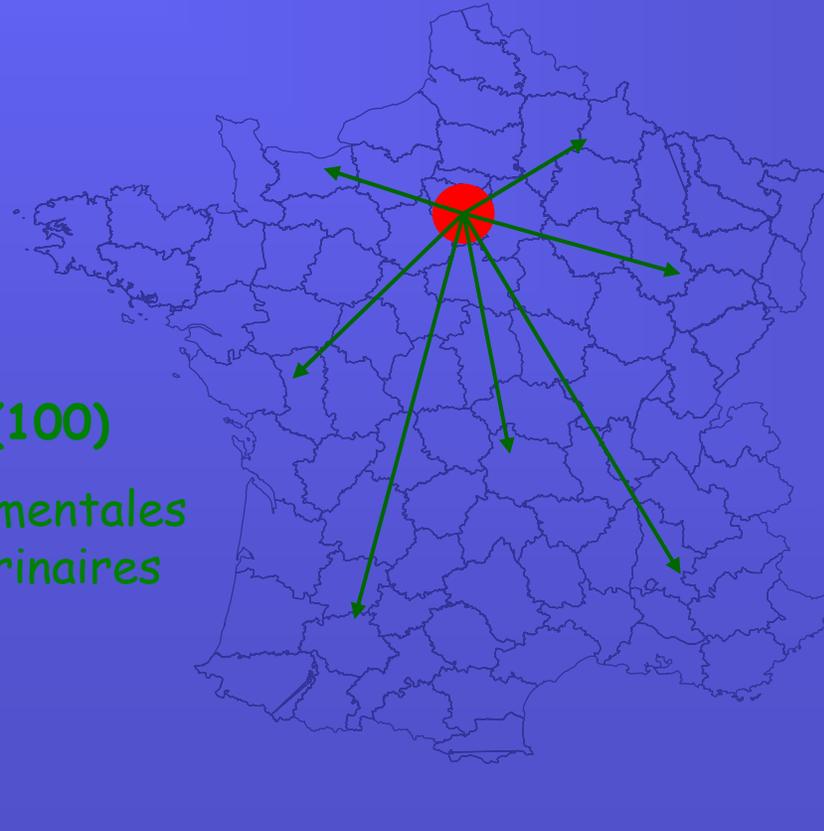
Une direction compétente

Direction générale de l'Alimentation (DGAL)

La politique de sécurité sanitaire des aliments en France



Un système centralisé :
une chaîne de commande



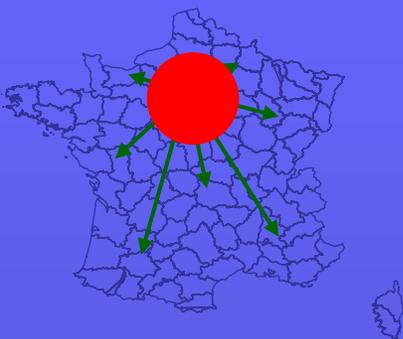
PARIS

Gouvernement et
administrations
centrales

Départements (100)

Directions départementales
des Services vétérinaires

La politique de sécurité sanitaire des aliments en France



Ministère de l'Agriculture

Compétences larges sur toute la filière, du champ à l'assiette du Consommateur

Services du Premier Ministre (SGCI)

Coordonne et arbitre la position nationale pour les négociations communautaires

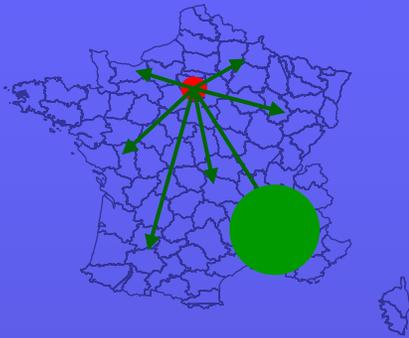
Ministère de la Consommation

Loyauté du Commerce
Etiquetage
Composition des denrées

Ministère de la Santé

Eau
Surveillance de la Santé publique

La politique de sécurité sanitaire des aliments en France



Ministère de l'Agriculture

Personnels permanents : 3 100 fonctionnaires (600 vétérinaires et 2 500 techniciens)

Agents à temps partiel : vétérinaires pour inspection AM et PM dans les abattoirs (500 vétérinaires équivalents temps plein)

4 600 vétérinaires privés sous "mandat sanitaire" : contribuent aux actions en santé animale (500 équivalents temps plein)

Pôles de Compétence départementaux : coordination locale

Ministère de la Consommation

300 inspecteurs équivalents temps plein pour le contrôle des règles sanitaires lors de la remise au consommateur final

Ministère de la Santé

- enquêtes sur les malades lors de maladie d'origine alimentaire
- surveillance de l'eau

La politique de sécurité sanitaire des aliments en France

➔ Séparation fonctionnelle entre évaluation des risques et gestion des risques

Agence française de sécurité sanitaire des aliments (AFSSA)

1999

Evaluation des risques

Gestion des risques

Ministère de l'Agriculture (DGAL)

Ministère de la Santé

Ministère de la Consommation

Définition de la politique nationale

Mise en oeuvre, surveillance, contrôle

La politique de sécurité sanitaire des aliments en France

➔ Séparation entre la gestion des risques et les fonctions de soutien économique



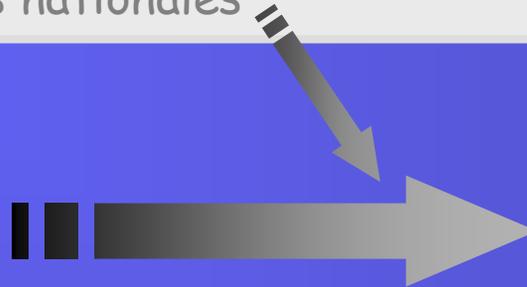
La politique de sécurité sanitaire des aliments en France

Consultation des parties intéressées :
• Considérations socio-économiques
• Priorités nationales

Evaluation des
risques

→ *Assistance technique*

Communication sur
l'évaluation des
risques



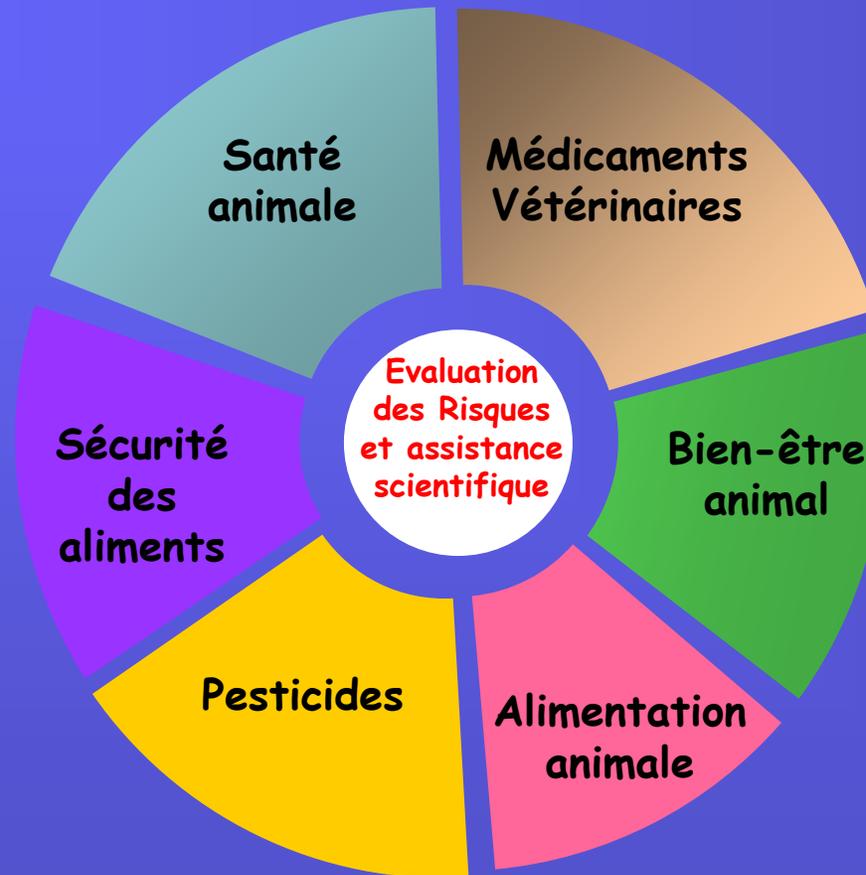
Gestion des risques

Communication sur la
gestion des risques

Un processus plus facile à comprendre
pour des décisions plus rationnelles et pour donner confiance
aux consommateurs

La politique de sécurité sanitaire des aliments en France

**Inspection
surveillance
contrôle**



**Agrément des
Etablissements**

Contrôles à l'importation – Certification à l'exportation

La réglementation communautaire: Le marché unique (MU) : principales règles dans le domaine sanitaire



Suppression des frontières internes

- pas de distinction entre marché national et marché communautaire
- libres mouvements des animaux et produits
- suppression des contrôles systématiques aux frontières internes



Garanties sanitaires similaires

- partout sur le territoire communautaire
- quelle que soit l'origine des animaux ou des produits



Le Marché unique : principales règles

- 
- ➔ **Harmonisation des exigences sanitaires**
directives/règlements spécifiques de chaque secteur
règles sanitaires et phytosanitaires pour la production et la mise sur le marché
 - ➔ **Contrôles officiels par les Etats membres**
contrôles renforcés à l'origine
contrôles aléatoires lors des transports et à destination
postes d'inspection frontaliers à l'importation sur le territoire de l'UE
 - ➔ **Audit des systèmes de contrôle nationaux par la Commission Européenne (OAV)**
contrôle des Etats membres
contrôle des Pays Tiers voulant exporter vers l'UE





Architecture des textes communautaires

Food Law (règlement 178/2002)

Alimentation animale

Toutes les denrées alimentaires (commerce de détail inclus)

denrées alimentaires d'origine animale (hors commerce de détail)

Profession-nels

Proposition de règlement alimentation animale

Règlement 852/2004

Règlement 853/2004

Services de contrôle

Règlement 882/2004
« contrôles officiels »

Règlement 854/2004

Food Law (règlement 178/2002)

Plan général

- Principes généraux et prescriptions générales de la législation alimentaire
- création de l'AESA : Autorité européenne de sécurité des aliments
- création du réseau d'alerte rapide communautaire



Food Law (règlement 178/2002)

Champ d'application

- denrées alimentaires et aliments pour animaux
- à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires, cad « *toutes les étapes, dont l'importation, depuis et y compris la production primaire d'une denrée alimentaire, jusque et y compris son entreposage, son transport, sa vente ou sa livraison au consommateur final, ...* »

Food Law (règlement 178/2002)

Principes généraux

- principe de **transparence**
 - consultation des citoyens
 - information des citoyens par les pouvoirs publics
- principe du recours à **l'analyse des risques**
 - évaluation des risques fondée sur des preuves scientifiques
 - la gestion des risques tient compte des résultats de l'AESA
- principe **d'innocuité des denrées**
- principe de **précaution**



Food Law (règlement 178/2002)

prescriptions générales

- principe de la responsabilité des professionnels, des autorités compétentes
- obligation de traçabilité
- obligation de retrait du marché ou de rappel d'un produit susceptible de présenter un risque et information des services de contrôle

Food Law (règlement 178/2002)

article 14 : *prescriptions générales*

- Aucune denrée alimentaire n'est mise sur le marché si
- Denrée dangereuse
 - impropre à la consommation humaine
 - ou
 - préjudiciable à la santé

Impropre à la consommation humaine :

inacceptable pour la consommation humaine, compte tenu de l'utilisation prévue, pour des raisons contamination, putréfaction, détérioration ou décomposition

Préjudiciable à la santé : il est tenu compte de

- effet probable immédiat et/ou à court terme et/ou à long terme sur santé personne + descendance
- effets toxiques cumulatifs probables
- sensibilités sanitaires particulières fonction catégorie consommateur visée

Food Law (règlement 178/2002)

article 18 : **traçabilité**

- la traçabilité doit être établie à toutes les étapes
- les professionnels disposent de procédures qui permettent :
 - **d'identifier leurs fournisseurs** (traçabilité amont)
 - **d'identifier les entreprises clientes** (traçabilité aval)
 - de **retirer ou de rappeler leurs produits** (article 19)
- **Etiquetage et identification** de façon adéquate pour faciliter la traçabilité



Architecture des textes communautaires

Food Law (règlement 178/2002)

*Alimentation
animale*

*Toutes les denrées
alimentaires
(commerce de détail
inclus)*

*denrées alimentaires
d'origine animale
(hors commerce de
détail)*

*Profession
-nels*

*Proposition de
règlement
alimentation
animale*

**Règlement
852/2004**

Règlement
853/2004

*Services
de contrôle*

Règlement
882/2004
« contrôles officiels »

Règlement
854/2004

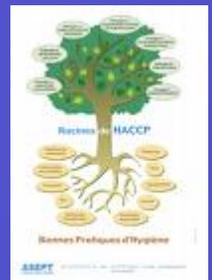
Règlement 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires :

Champ d'application

- s'applique à toute la chaîne agro-alimentaire y compris la production primaire et les activités connexes :
- production primaire : (art 3 règlement 178/2002) « *la production, l'élevage ou la culture de produits primaires, y compris la récolte, la traite et la production d'animaux d'élevage avant l'abattage. Elle couvre également, la chasse, la pêche, et la cueillette de produits sauvages* »
- activité connexes : (annexe I.A.I.a))
 - *transport, entreposage manipulation de produits primaires sur le lieu de production...*
 - *transports d'animaux vivants...*
 - *transport de produits d'origine végétale, de produits de la pêche et de gibier sauvage dont la nature n'a pas sensiblement été modifiée depuis le lieu de production vers un établissement*

Règlement 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires : **points forts**

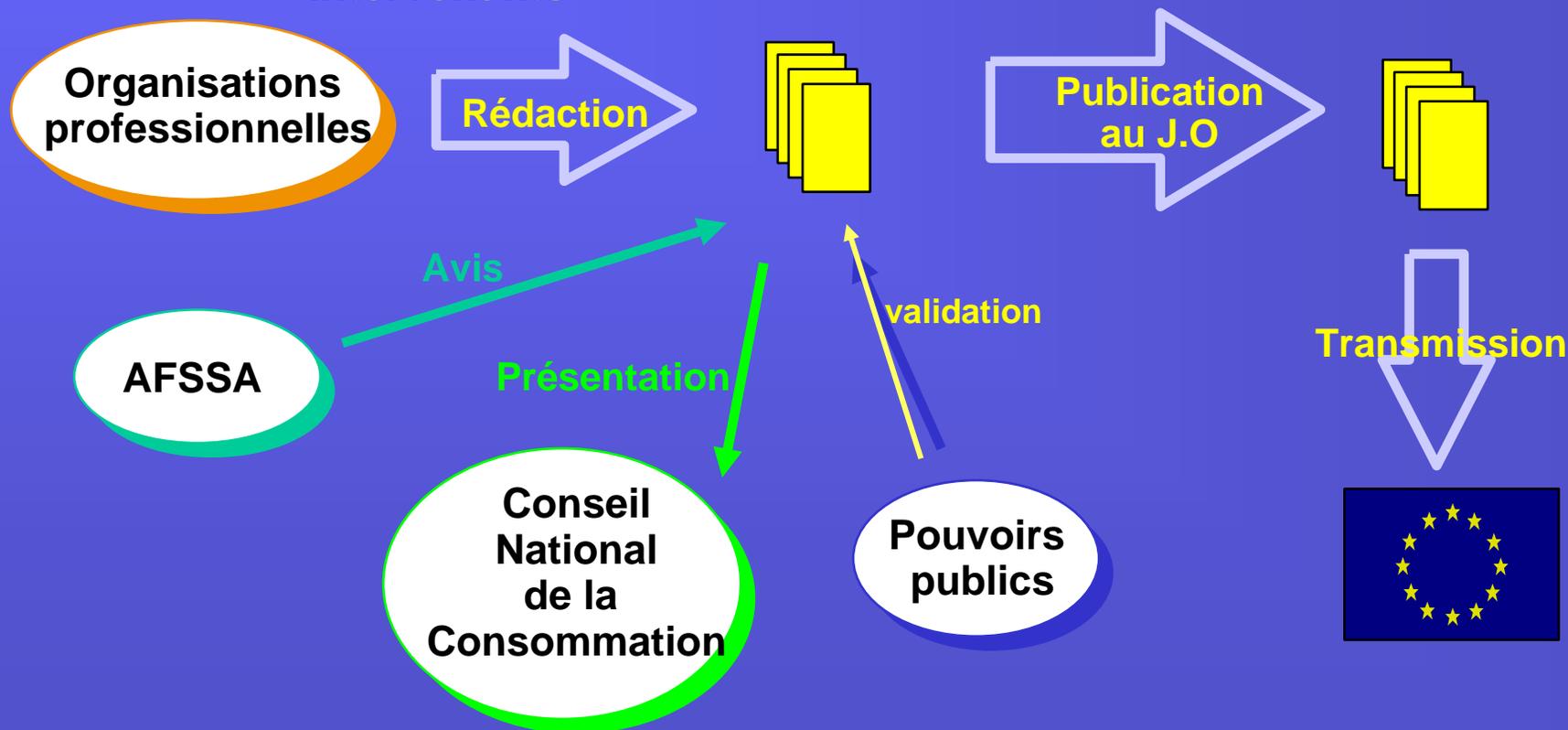
- respect de la chaîne du froid
- Respect des bonnes pratiques d'hygiène
- procédures basées sur les principes de l'HACCP (hormis la production primaire et les activités connexes)
- **Guide de bonnes pratiques** d'hygiène (y compris pour la production primaire) *et d'application de l'HACCP*
- **Formation** du personnel
- **Déclaration et enregistrement** de tous les établissements
- **Abroge** la Directive 93/43



Guides de bonnes pratiques d'hygiène : validation

Directive 93/ 43 et règlement 852/2004 encourage la rédaction d'un GBPH

- . Application volontaire
- . Concertation avec les autres intervenants



Le guide de bonnes pratiques d'hygiène

Ce qu'il est pour les professionnels :

- Un ouvrage rédigé par les professionnels pour les professionnels
- réaliser une démarche de type HACCP au niveau collectif plutôt qu'individuel
- faciliter l'application de la réglementation
- Un outil de réflexion sur leur activité
- Une formalisation du "savoir-faire"



Là, je crois que j'ai un peu trop formalisé !

- **Ce qu'il est pour l'administration :**

- Un outil de dialogue avec le professionnel
- Un moyen d'évaluer les risques propres à une filière
- Un moyen de mieux appréhender les problèmes spécifiques du secteur concerné
- Son application sera pris en compte lors des contrôles



**Appréhendons,
appréhendons...**

- **Ce qu'il n'est pas :**

- Un ouvrage rédigé par l'administration
- De la réglementation déguisée
- De l'assurance de la qualité au rabais
- Un manuel qui recèle des recettes infaillibles
- Un moyen efficace de contourner la réglementation



**Ma boule de bonnes pratiques
m'indique que les Services Vétérinaires
vont passer demain pour visiter votre
entreprise**

Règlement 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires : un règlement d'application "critères microbiologiques"

- Concerne les denrées végétales et animales
- Séparation critères "sécurité" des critères d'acceptabilité des procédés de fabrication
- principaux germes "sécurité" : Listeria monocytogenes, Salmonella, toxines staphylococciques dans les produits laitiers
- critères "directives" sont abrogés et critères nationaux à réviser.



Architecture des textes communautaires

Food Law (règlement 178/2002)

*Alimentation
animale*

*Toutes les denrées
alimentaires
(commerce de détail
inclus)*

*denrées alimentaires
d'origine animale
(hors commerce de
détail)*

*Profession
-nels*

*Proposition de
règlement
alimentation
animale*

Règlement
852/2004

Règlement
853/2004

*Services
de contrôle*

Règlement
882/2004
« contrôles officiels »

Règlement
854/2004

*Règlement 853/2004 fixant les règles spécifiques applicables aux denrées animales et d'origine animale : **champ d'application***

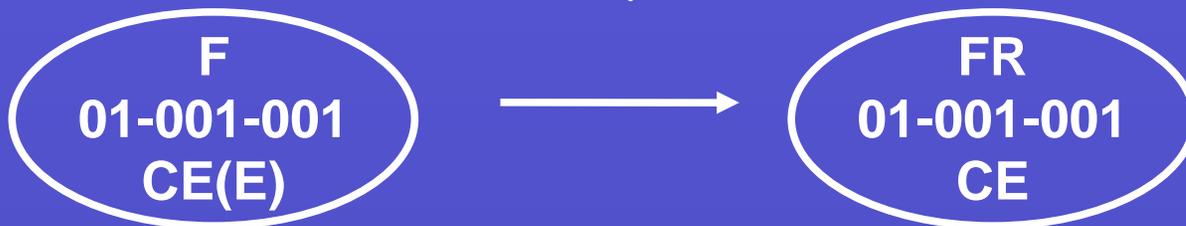
- S'applique aux **denrées alimentaires d'origine animale** en complément du règlement 852/2004
- Ne s'applique pas aux denrées contenant à la fois des produits d'origine végétale et des produits d'origine animale transformés. Mais produits d'origine animale transformés utilisés pour la préparation de ces denrées sont obtenus et manipulés conformément au règlement 853/2004
- Ne s'applique pas au commerce au détail (en général)

Règlement 853/2004 fixant les règles spécifiques applicables aux denrées alimentaires d'origine animale : **Nouveautés**

- D'ordre général :
 - Disparition des agréments loco-régionaux
 - Principe de la **dispense** à l'agrément sanitaire
 - **Conditions spécifiques** / toute denrée animale

Marque d'identification

- Changements
- Possibilité tous produits d'un établissement

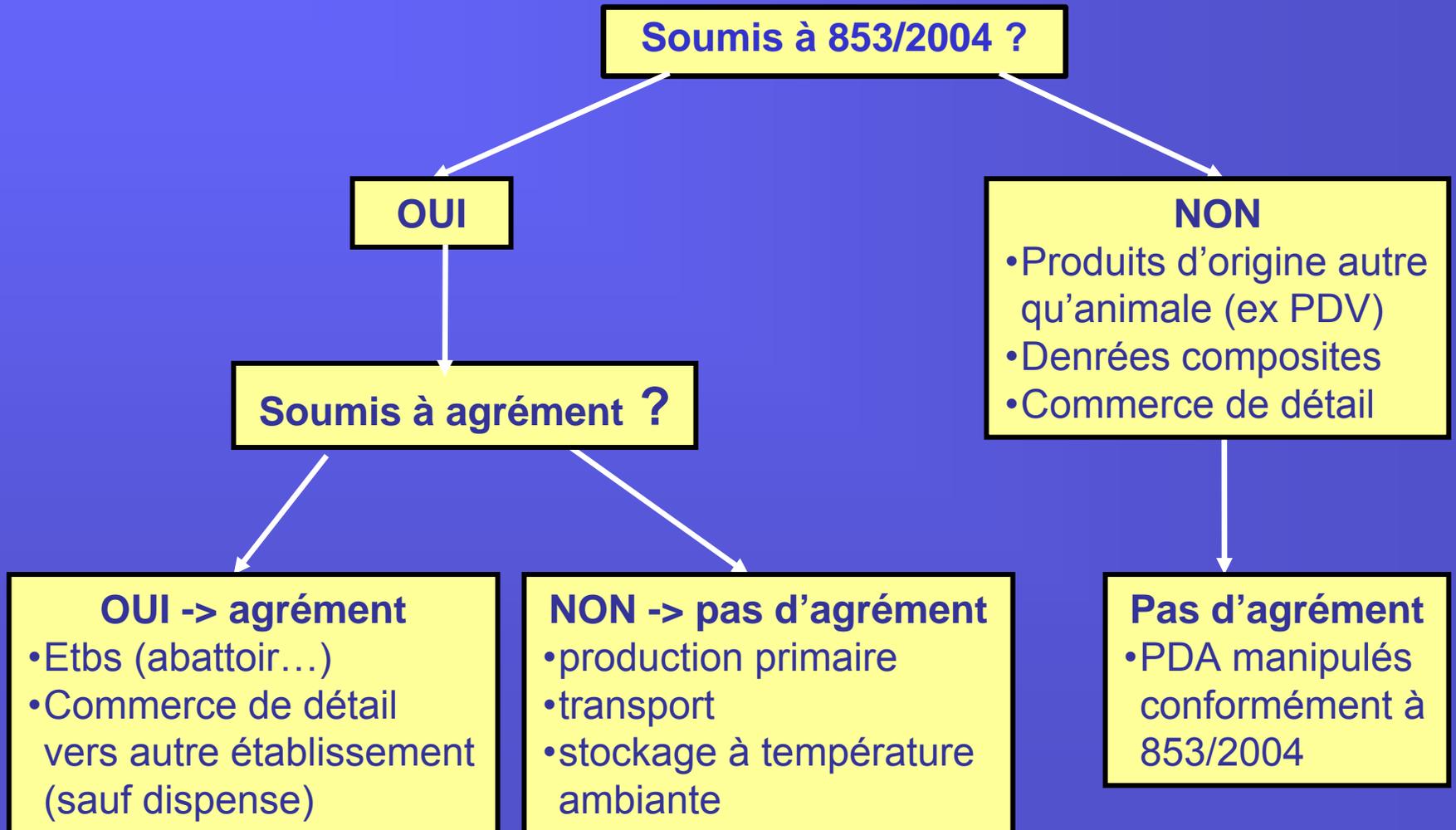


*Règlement 853/2004 fixant les règles spécifiques applicables aux denrées alimentaires d'origine animale : **Nouveautés** (**produits de la pêche**)*

- Utilisation d'eau propre
 - En particulier pour PP entiers
 - À bord navires pour produits préparés s/s cond.
- La transformation d'un produit de la pêche est soumise à agrément
- Navires, y compris avec certaines opérations, viviers, + de 24 h, (réfrigérateurs en eau de mer) -> enregistrement
- Navires congélateurs, cuiseurs, (usines) -> agrément
- Halles à marée, marché de gros -> agrément
- Etablissements de manipulation



Règlement 853/2004 fixant les règles spécifiques applicables aux denrées alimentaires d'origine animale : **Agrément (synthèse)**



Architecture des textes communautaires

Food Law (règlement 178/2002)

*Alimentation
animale*

*Toutes les denrées
alimentaires
(commerce de détail
inclus)*

*denrées alimentaires
d'origine animale
(hors commerce de
détail)*

*Profession
-nels*

*Proposition de
règlement
alimentation
animale*

Règlement
852/2004

Règlement
853/2004

*Services
de contrôle*

**Règlement
882/2004**
« contrôles officiels »

Règlement
854/2004

*Règlement 882/2004 relatif aux contrôles officiels des aliments pour animaux et des denrées alimentaires : **points forts***

- reprend les principes des directives 89/397 et 93/99
- les inspecteurs pour réaliser leurs inspections doivent s'appuyer sur les **procédures et instructions** ;
- la **fréquence des inspections** en fonction du type d'établissement doit être fondée sur la base d'une **analyse des risques** qui tient compte d'un certain nombre de facteurs comme : la production, les antécédents de l'établissement
- **délégation** de l'inspection à des organismes tiers



*Règlement 882/2004 relatif aux contrôles officiels des aliments pour animaux et des denrées alimentaires : **points forts***

- Contrôles officiels effectués **régulièrement en fonction du risque** et à fréquence adéquate
- Contrôles **sans préavis**, sauf pour les audits si la présence de l'exploitant est nécessaire
- **Même soin** pour contrôles à l'exportation, l'importation et aux échanges



Règlement 882/2004 relatif aux contrôles officiels des aliments pour animaux et des denrées alimentaires : obligations concernant autorités compétentes

- Elles veillent à :
 - l'efficacité et l'opportunité des contrôles
 - ce que le **personnel** soit libre de tout conflit d'intérêt
 - disposer de **laboratoires qualifiés** et de capacité suffisante
 - disposer d'installation et des équipements entretenus
 - disposer de **compétences légales**
 - préparer des **plans d'intervention**
 - ce que les exploitants soient tenus de se soumettre aux contrôles et assistent les agents pour leurs tâches
- **Coordination et coopération** entre différentes autorités compétentes et entre différentes unités d'une autorité compétente
- **Audits** internes et externes



Règlement 882/2004 relatif aux contrôles officiels des aliments pour animaux et des denrées alimentaires : Délégation de l'inspection

- Possibilité déléguer des **tâches spécifiques** liées aux contrôles officiels
- **Mesures coercitives** non déléguées
- Description précise des tâches déléguées
- organisme de contrôle
 - possède **expertise**, équipement, infrastructure nécessaires
 - **personnel** qualifié et expérimenté
 - impartial et **sans conflit d'intérêt**
 - **accrédité EN 45004** « critères généraux de fonctionnement des différents types d'organismes procédant à l'inspection », ou autre norme équivalente
- **Communication** régulière, à la demande, ou si manquement
- **Coordination** indispensable

Règlement 882/2004 relatif aux contrôles officiels des aliments pour animaux et des denrées alimentaires : Méthodes

- Suivi, surveillance, vérification, audit, inspection, échantillonnage et analyses
- Comprennent notamment activités :
 - Examen système de contrôle
 - **inspection**
 - installations, machines, équipements, transports
 - Matières premières, ingrédients, auxiliaires, produits semis-finis
 - matériaux et objets en contact
 - produits nettoyage et désinfection, pesticides
 - étiquetage, présentation publicité
 - **évaluation procédures** BPF, BPH, HACCP, compte tenu de l'utilisation guides
 - **examen documents écrits** et autres données
 - **entretiens** avec exploitant et personnel
 - **relevé enregistrements** des instruments de mesure
 - **mesures avec propres matériels**

Règlement 882/2004 relatif aux contrôles officiels des aliments pour animaux et des denrées alimentaires : **Méthodes**

Méthodes et rapports : Trait d'union entre inspecteurs et inspectés

RÈGLEMENT EUROPÉEN

Prescriptions

- de moins en moins de moyens
- de plus en plus d'obligations de résultat vis à vis :
 - des locaux
 - du matériel
 - du personnel
 - des denrées
 - des méthodes

INSPECTION

● Méthode

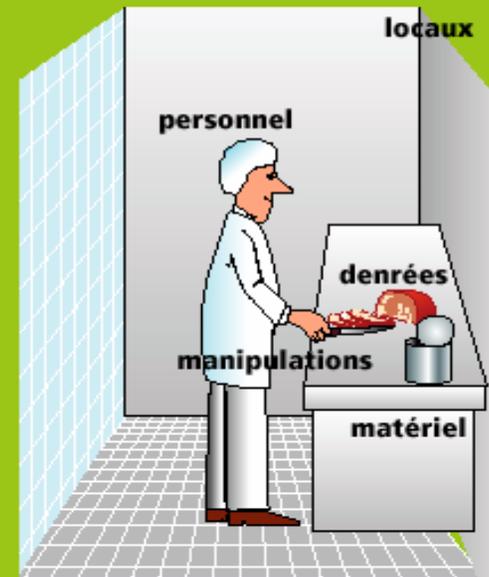
On entend par locaux :
"pouvant être correctement entretenus"
"des surfaces lisses et lessivables ne présentant pas..."

● Rapport

locaux correctement entretenus :

conforme
non conforme
non observé
sans objet

ÉTABLISSEMENT



THÉORIE

"Ce qui doit être"

INSPECTION = Constat de conformité entre une prescription réglementaire et ce qui est réellement constaté

RÉALITÉ

"Ce qui est"

*Règlement 882/2004 relatif aux contrôles officiels des aliments pour animaux et des denrées alimentaires : **Gestion des crises***

- **Plans d'intervention** pour mesures immédiates **en cas de risque** pour la santé humaine ou animale, soit directement, soit à travers de l'environnement



Règlement 882/2004 relatif aux contrôles officiels des aliments pour animaux et des denrées alimentaires : Contrôles officiels de l'importation en provenance de pays tiers

- Contrôles officiels des DA d'origine animale (dir 97/78/CE)
- Contrôles officiels des DA d'origine non animale
- Types de contrôle des DA d'origine non animale
- Points d'entrée et notification préalable
- Mesures en cas de suspicion
- Mesures consécutives aux contrôles, traitements spéciaux, réexpédition de lots
- Frais
- Homologation des contrôles avant exportation effectués par les pays tiers

Architecture des textes communautaires

Food Law (règlement 178/2002)

*Alimentation
animale*

*Toutes les denrées
alimentaires
(commerce de détail
inclus)*

*denrées alimentaires
d'origine animale
(hors commerce de
détail)*

*Profession
-nels*

*Proposition de
règlement
alimentation
animale*

Règlement
852/2004

Règlement
853/2004

*Services
de contrôle*

Règlement
882/2004
« contrôles officiels »

Règlement
854/2004

Règlement 854/2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale

- Les articles
 - la délivrance d'**agrément** (conditionnel, définitif)
 - le principe de **l'utilisation du personnel** d'abattoir pour certaines tâches dans les abattoirs de volailles et lapins
 - Mesures d'application : communautaires ou nationales
 - la notion de **programme pilote** dans le cadre de mesures nationales (viandes)
- les annexes
 - contrôles spécifiques en abattoir, en atelier de découpe, pour coquillages, produits de la pêche, pour lait cru et produits laitiers



Règlement 854/2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale

Contrôles officiels

- Bonnes pratiques d'hygiène
 - Contrôle des informations relatives à la chaîne alimentaire
 - Conception et entretien des locaux et équipements
 - Hygiène pré-opérationnelle, opérationnelle, post-opérationnelle
 - Formation en matière d'hygiène et des procédures de travail
 - Lutte contre les nuisibles
 - Qualité de l'eau
 - Contrôle de la température
 - Contrôle des denrées alimentaires entrantes et sortantes, et documents d'accompagnement



*Règlement 854/2004 fixant les règles
spécifiques d'organisation des contrôles
officiels concernant les produits d'origine
animale*

Contrôles officiels (suite)

• HACCP

- Vérification exploitants appliquent les procédures « HACCP » en permanence et correctement
- Pour les abattoirs, procédures doivent satisfaire exigences sur introduction de l'animal à l'abattoir (identification, bien-être...)
- Procédures doivent garantir que produits :
 - sont conformes aux critères microbiologiques
 - sont conformes à législation sur résidus et contaminants
 - ne présentent pas de risques physiques (corps étrangers...)

Règlement 854/2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale

Produits de la pêche

- Agrément des navires
- Contrôles officiels réguliers de la production et de la mise sur le marché
 - Navires et établissements à terre
 - conditions d'hygiène de débarquement et de mise en vente
- Contrôles officiels des produits de la pêche
 - organoleptiques aléatoires
 - indicateurs de fraîcheur
 - histamine
 - résidus et contaminants
 - contrôles microbiologiques
 - parasites
 - produits de la pêche toxiques





Conclusion

- meilleure lisibilité des textes
- séparation claire des responsabilités des professionnels d'un côté, des services de contrôle de l'autre
- aboutissement de la « nouvelle approche »
- Intégration de la production primaire
- Entrée en application le 1er janvier 2006