

Le Paquet hygiène

La législation alimentaire européenne a été profondément remaniée à la suite des récentes crises sanitaires et trouve son origine dans le Livre blanc de la Commission sur la sécurité alimentaire. De nouvelles règles (responsabilité des opérateurs, traçabilité) sont entrées en vigueur le 1er janvier 2005 et la nouvelle réglementation relative à l'hygiène des aliments est entrée en application le 1er janvier 2006.

Le « Paquet hygiène » englobe l'ensemble de la filière agroalimentaire depuis la production primaire, animale et végétale jusqu'au consommateur en passant par l'industrie agroalimentaire, les métiers de bouche, le transport et la distribution. Cette nouvelle réglementation européenne, au sens large, est composée essentiellement de six règlements principaux et de deux directives, l'une qui permet l'abrogation des anciennes directives, l'autre fixant les règles de police sanitaires

L'esprit général des textes applicables aux professionnels consacre la logique de « nouvelle approche » apparue en 1993 : la réglementation fixe les objectifs à atteindre par les professionnels et leur laisse une certaine latitude sur les moyens. La mise en place de procédures basées sur les principes de l'HACCP est généralisée (hormis à la production primaire) et le recours aux guides de bonnes pratiques d'hygiène est fortement encouragé.

Les signes de la qualité

La réglementation française distingue 4 signes de qualité

Les appellations d'origine protégées AOP

Les LABELS



Les produits de l'agriculture biologique



La certification de conformité



Certification des systèmes

Organisation internationale de normalisation (International Organization for Standardization)

ISO 22000

Certification de système de management de la qualité de la fourche à la fourchette.

La structure de la norme ISO 22000 tient compte des dispositions contenues dans la norme ISO 9001:2000 afin de permettre une parfaite compatibilité et complémentarité avec les différents référentiels de management couramment utilisés par les entreprises.

Elle repose sur quatre blocs principaux étroitement liés :

- La responsabilité de la direction
- Le management des ressources
- La planification et la réalisation de produits sûrs
- La validation, la vérification, et l'amélioration du SMSA (système de management de la sécurité alimentaire)

ISO 14001

Certification de système de management environnemental pour maîtriser l'impact de l'activité sur l'environnement

Référentiels produits

BRC version 6 (British Retail Consortium)

Référentiel d'audit destiné aux fournisseurs à marques de distributeurs travaillant sur la zone Nord Européenne anglo-saxonne.

IFS version 6 (International Food Standards)

Référentiel d'audit destiné aux fournisseurs à marques de distributeurs reconnu par les adhérents de la fédération du commerce et de la distribution française (FCD) et par les adhérents de la fédération des distributeurs Allemands.

CAFORM