



# ASSEMBLÉE NATIONALE

12ème législature

## sécurité alimentaire

Question écrite n° 81410

### Texte de la question

M. Lionnel Luca appelle l'attention de M. le ministre de l'agriculture et de la pêche sur le règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à « l'hygiène des denrées alimentaires » qui établit les règles générales d'hygiène applicables à toutes les denrées alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire, règlement lui-même renforcé par la mise en oeuvre de Bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et de l'HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point), méthode d'analyse des risques et des points critiques pour leur maîtrise. La charge de la preuve incombe à l'exploitant qui, par les auto-contrôles appropriés, doit l'établir de façon documentée et selon l'HACCP qui le concerne. L'exploitant doit ainsi détenir à tout moment cette documentation mise à jour et la conserver sur une période déterminée. Il souhaite savoir si les éléments de surveillance notés en suivi des CCPs dans les Guides de Bonne pratiques d'hygiènes (GBPH) restauration, traiteur, boucher, doivent être compris comme les auto contrôles documentés permettant de justifier de la mise sous contrôle des CCPs concernés. En effet, un léger flou persiste. Par exemple, le pictogramme thermomètre dans un GBPH renvoie-t-il uniquement à la présence ou disponibilité d'un thermomètre sur l'équipement, ou bien aussi, et réciproquement, à l'auto contrôle HACCP documenté de la température et l'enregistrement de cette mesure par mode manuel ou informatique. En effet, de nombreux exploitants considèrent que c'est à l'équipement, et non aux exploitants, d'être conformes à l'HACCP. Il souhaite par conséquent savoir ce qu'il prévoit, de mettre en oeuvre afin que l'information destinée à tous, ceux qui manipulent ou manutentionnent des produits alimentaires soit plus claire et qu'ainsi l'application de la nouvelle réglementation soit véritablement effective.

### Texte de la réponse

Dans le secteur alimentaire du commerce de détail, les guides de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) actuels concernant les activités « restauration », « boucherie » et « traiteur » prévoient la réalisation d'un certain nombre d'autocontrôles par les professionnels. Cela s'applique en particulier aux températures de conservation des denrées. Le professionnel artisan, qui se réfère à un guide, doit en apporter la preuve lors des contrôles officiels. En effet, à cette occasion, la connaissance que l'artisan possède du guide sera vérifiée. Par ailleurs, s'agissant de la maîtrise de la température, l'inspecteur souhaitera disposer d'un document écrit sur lequel figure le nom du responsable du contrôle des températures de conservation des denrées (chambres froides et vitrines d'exposition) et vérifiera le respect des températures réglementaires, l'exactitude du (ou des) thermomètres utilisés de même que les certificats d'intervention du prestataire-frigoriste. L'enregistrement systématique des températures n'est pas prévu par les guides de bonnes pratiques d'hygiène. Cependant le ministère de l'agriculture et de la pêche recommande cette démarche, dans l'intérêt du professionnel, notamment dans l'hypothèse de la survenue d'un accident alimentaire.

### Données clés

**Auteur :** [M. Lionnel Luca](#)

**Circonscription :** Alpes-Maritimes (6<sup>e</sup> circonscription) - Union pour un Mouvement Populaire

**Type de question :** Question écrite

**Numéro de la question** : 81410

**Rubrique** : Consommation

**Ministère interrogé** : agriculture et pêche

**Ministère attributaire** : agriculture et pêche

Date(s) clé(e)s

**Question publiée le** : 20 décembre 2005, page 11680

**Réponse publiée le** : 18 avril 2006, page 4159