



ASSEMBLÉE NATIONALE

13ème législature

sécurité alimentaire

Question écrite n° 130199

Texte de la question

M. Pierre Morel-A-L'Huissier attire l'attention de M. le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire sur les établissements traitant les denrées alimentaires. Il lui demande de lui indiquer les modalités du contrôle effectué par l'État sur ces établissements, ainsi que les intentions du Gouvernement en la matière.

Texte de la réponse

Une politique harmonisée a été mise en place depuis janvier 2006 au sein de l'Union européenne concernant l'hygiène des denrées alimentaires. Cinq règlements principaux, qui constituent le « Paquet Hygiène », fixent les exigences en la matière. L'esprit général des textes applicables aux professionnels consacre la logique d'une approche fondée sur une obligation de résultats : la réglementation fixe les objectifs à atteindre, en laissant la responsabilité primaire aux exploitants, qui ont le choix des moyens mis en oeuvre pour garantir la sécurité des aliments. La mise en place de procédures basées sur les principes de l'HACCP (analyse des dangers, points critiques pour leur maîtrise) est généralisée (hormis à la production primaire) et le recours aux Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH) est fortement encouragé. Ces guides, rédigés par les professionnels et validés par l'administration, ont pour vocation d'aider les exploitants à atteindre les objectifs fixés par la réglementation en matière de sécurité sanitaire des aliments. Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) décrit les mesures prises par l'exploitant pour assurer la salubrité et la sécurité sanitaire de ses productions vis-à-vis des dangers biologiques, physiques et chimiques. Il comprend la mise en place : - des bonnes pratiques d'hygiène ; - de procédures fondées sur les principes de l'HACCP ; - de procédures de traçabilité et de gestion des non-conformités. La stratégie des auto-contrôles décrite dans le PMS doit permettre de démontrer l'efficacité du dispositif mis en oeuvre pour garantir l'hygiène des denrées alimentaires produites et mises sur le marché. L'autorité compétente élabore une politique de contrôle de la contamination microbiologique ou physico-chimique des denrées alimentaires, et organise ses contrôles officiels en fonction du risque, en tenant compte des résultats des vérifications effectuées par l'exploitant et des contrôles officiels qui sont conduits. Lors d'une inspection, les services de contrôle s'assurent que le professionnel respecte les exigences définies dans les règlements du Paquet Hygiène, en particulier : - qu'il a validé son analyse des dangers et ses mesures de maîtrise, - qu'il applique correctement son PMS, - qu'il procède à la vérification de l'efficacité de son PMS. La programmation des contrôles officiels est définie sur la base d'une analyse de risques, conformément aux exigences fixées par le règlement européen (CE) n° 882/2004. Sont concernés les contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé et au bien-être des animaux.

Données clés

Auteur : [M. Pierre Morel-A-L'Huissier](#)

Circonscription : Lozère (2^e circonscription) - Union pour un Mouvement Populaire

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 130199

Rubrique : Consommation

Ministère interrogé : Agriculture, alimentation, pêche, ruralité et aménagement du territoire

Ministère attributaire : Agriculture, alimentation, pêche, ruralité et aménagement du territoire

Date(s) clé(e)s

Question publiée le : 13 mars 2012, page 2157

Réponse publiée le : 15 mai 2012, page 3772