



Better Training for Safer Food *Initiative*

**Le référentiel de
l'UA
d'harmonisation
de l'hygiène des
aliments**

BT SF



1^{ère} partie: Un référentiel pour l'UA

En accord avec les principes du Codex Alimentarius : «Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire» CAC/RCP 1-1969, Rev, 4 (2003);

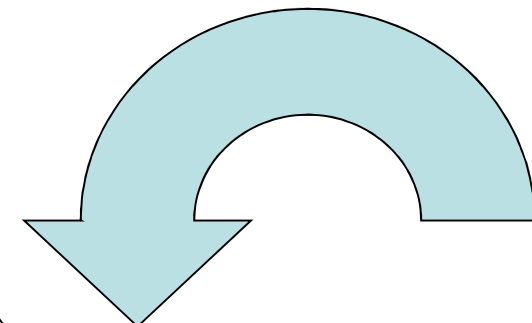
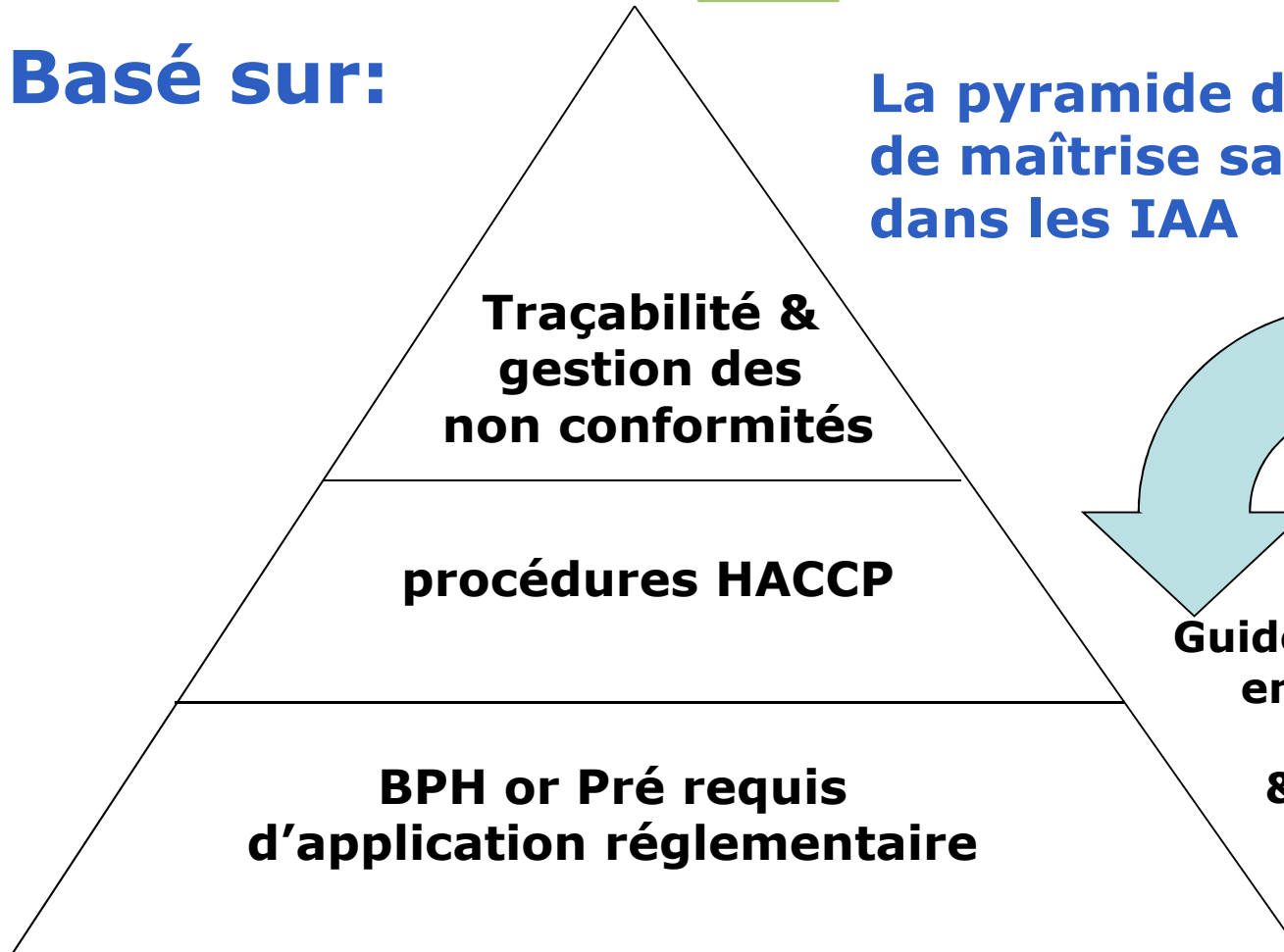
Applicable par les états membres de l'OMC dans le cadre de l'accord SPS

En accord avec le Règlement 852/2004/CE, annexe II, «Dispositions générales d'hygiène»;

Destiné à servir de base pour la certification des IAA par les Autorités Compétentes des états membres de l'UA, et à constituer dans l'avenir le cadre d'un système de reconnaissance mutuelle.

Basé sur:

**La pyramide du plan
de maîtrise sanitaire
dans les IAA**



**Guides pour la mise
en oeuvre des
BPF/BPH
& du HACCP**



Articulé en 5 sections

<p>Mise en place de l'identification et de l'enregistrement des IAA</p>	<p>Mise en œuvre de pré requis pour maîtriser la contamination (biologique, chimique, physique) provenant des installations, des matières premières, des nuisibles et des opérateurs</p>	<p>Mise en oeuvre de pré requis visant à maîtriser la propreté des locaux, des équipements et de l'environnement, ainsi que l'hygiène du personnel</p>
<p>Mise en oeuvre de dispositions de maîtrises, appliquées au procédé de production, visant à assurer la sécurité sanitaire des aliments</p>	<p>Mise en oeuvre de mesures de contrôle visant à vérifier l'application effective et efficace des BPH et des BPF</p>	



A) Focalisé sur les BPH & BPF

ou prérequis du HACCP (réf: Codex Alimentarius)

ou «Dispositions générales d'hygiène» de la Réglementation Européenne (Règlement 852/2004/CE, annexe II)

ou PRP (et PRPo) de l'Iso 22000



Mise en place de l'identification et de l'enregistrement des IAA

1. *Exigences requises pour l'identification et l'enregistrement des établissements:*
 - Nom de l'entreprise
 - Nom du responsable
 - Adresse complète
 - Téléphone, fax, adresse Internet
 - Secteur d'activité agro-alimentaire
 - Volume d'activité
 - Volume à l'export
 - Numéro officiel d'enregistrement



Mise en oeuvre de PRP visant à maîtriser la Contamination (biologique, chimique, physique) par les installations, les matières premières, les nuisibles et les opérateurs

2. *Exigences relatives au site d'implantation de l'établissement, à son plan d'organisation et à la maintenance de ses installations*
3. *Exigences relatives à la lutte contre les nuisibles*
4. *Exigences relatives à la maîtrise des approvisionnements (matières premières), contrôle à la livraison et gestion des informations de traçabilité*
5. *Exigences relatives à la mise en oeuvre d'une politique de santé des personnels*



Mise en oeuvre de PRP visant à maîtriser la propreté des locaux, des équipements et de l'environnement, ainsi que l'hygiène du personnel

6. *Exigences relatives à l'hygiène du personnel, prenant en compte la propreté des mains et de la tenue de travail*
7. *Exigences relatives à l'application, au suivi et à la vérification d'un plan de nettoyage*



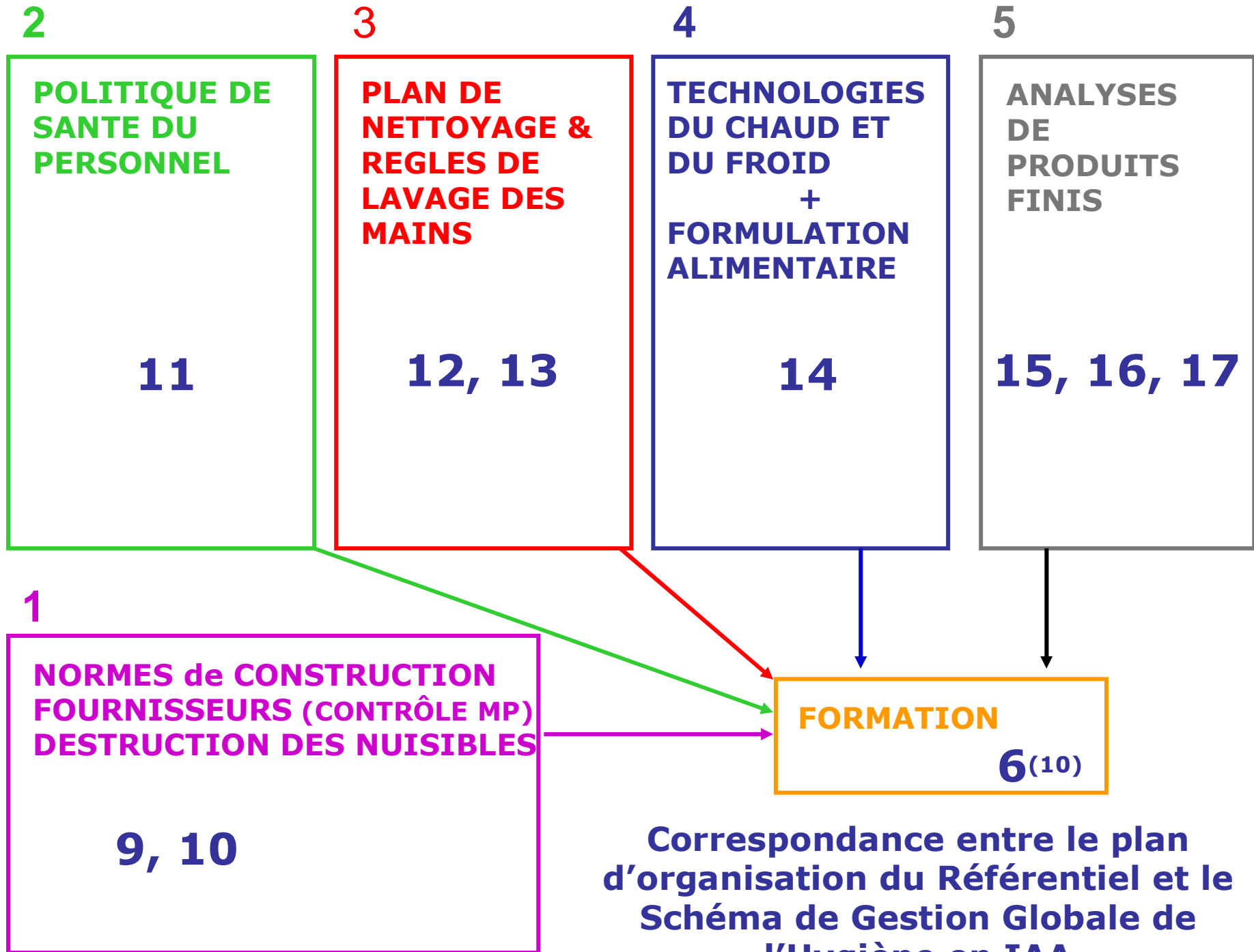
Mise en oeuvre de dispositions de maîtrise, appliquées au procédé de production et visant à assurer la sécurité sanitaire des aliments

8. *Exigences relatives à la maîtrise de la chaîne du froid*
9. *Exigences relatives à la maîtrise des traitements par la chaleur*
10. *Exigences relatives à la réalisation d'une formulation alimentaire prédéfinie ou à l'obtention de paramètres physicochimiques prédéfinis*



Mise en oeuvre de mesures de contrôle visant à vérifier **l'application** effective et efficace des **BPH et des BPF**

11. *Exigences relatives à un plan d'échantillonnage et d'analyse, appliqué aux produits finis*
12. *Exigences relatives à un plan de formation continue des personnels d'encadrement et de production*
13. *Exigences relatives à une procédure "d'évaluation de routine" de la mise en oeuvre effective et efficace des BPH et BPF*
14. *Exigences relatives à l'étiquetage, à la traçabilité et aux procédures de retrait (ou de rappel)*





B) Avec le HACCP en option **Optionnel dans le cadre de ce système de certification d'un établissement agroalimentaire et seulement :**

- **Quand il est imposé par l'Autorité Compétente conformément à la législation nationale du pays**
- **Pour les entreprises ayant choisi de mettre en place un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) intégrant le HACCP**
- **Pour les entreprises exportant spécifiquement vers certains pays (ex: USA, Japon, Union Européenne)**



Est-ce différent du Codex ?

**Oui mais seulement dans la
présentation/format:**

Toutes les exigences du «Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire» CAC/RCP 1-1969, Rev, 4 (2003) sont satisfaites,

et réorganisées d'une façon différente, afin d'en faciliter l'application par les IAA



2^{ème} partie: Règles de certification des établissements en conformité avec le référentiel

EXIGENCES RELATIVES A LA MAITRISE DE LA SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS APPLIQUEE AUX IAA



Règles pour la certification: Principes

- L'accord S.P.S. établit les principes applicables aux états membres de l'OMC
- Son but est de garantir un niveau de sécurité sanitaire adéquat pour les denrées alimentaires commercialisées sur le marché national ou faisant l'objet d'échanges entre pays
- Les règles proposées dans ce second document constitue un cadre pour l'application de cet accord par l'autorité compétente des pays participants



L'accord S.P.S. répond à 8 principes

- Principe 3 – L'harmonisation
- Principe 4 – L'équivalence
- Principe 7 – La transparence
- Principe 8 – Les procédures: de contrôle, d'inspection et d'agrément

Définitions

- Audit
- Autorité Compétente (A.C.)
- Protocole de certification
- Activités de contrôle



Autorité Compétente Centrale

- L' Autorité Compétente Centrale est le centre à partir duquel découlent toutes les activités
- Elle coordonne les systèmes de contrôle
- Elle impose une approche et des procédures standardisés
- Elle joue le rôle de centre de référence
- Elle peut servir de source de référence scientifique
- Elle peut établir le cadre réglementaire destiné à promouvoir la gestion de la sécurité sanitaire des aliments
- Le plus important est la communication avec les autres Etats Membres sur les changements de procédures ou de normes



L' Autorité Compétente Centrale peut être:

- Un service de l'état
- Une organisation parapublique
- Une Agence or une Autorité sous contrôle de l'état



Tâches de l'Autorité Compétente Centrale

Principes Généraux

Elle doit fournir:

- Les agents de contrôle
- Qualifiés et expérimentés
A.C.C.. Doit définir le niveau de compétence pour être agent de contrôle (Diplôme, expérience professionnelle)
- Libre de tout conflit d'intérêt
ex: L'agent de contrôle, ne doit pas être le salarié de l'établissement inspecté



- Convenablement équipés
Moyen de transport et de communication,
équipement, matériel de prélèvement, etc
- Formation continue
Remise à niveau des connaissances, etc



Organisation des tâches de contrôle

L'Autorité Compétente doit faire en sorte d'organiser les Inspections ou les audits à partir des éléments qui suivent:

- Une programmation des inspections (ou audits)
- Une procédure standardisée (inspection en 3 temps)
- Un suivi des inspections
- L'émission de rapports d'inspection
- La mise en place d'un système d'audits internes



L'Autorité Compétente devra mettre en place un
“système de gestion de l'information”
pour:

- Identifier les IAA et leur responsable légal (personne physique ou morale)
- leur localisation géographique
- leur secteur d'activité agroalimentaire
- leur volume d'activité
- leur numéro d'enregistrement officiel
- établir un système de gestion des rapports



- Etablir la liste des agents de contrôle, leur lieu d'affectation, ainsi que la liste des établissements qu'ils ont la charge de contrôler
- La liste des certifications délivrées/retirées
- Mettre en place un système de communication avec les autres Etats Membres pour les informer de l'existence des établissements certifiés ainsi que du retrait des certifications si de tels cas se présentent



Financement des contrôles

L'Autorité Compétente Centrale devra établir un système de financement des contrôles:

- la perception des redevances devra être indépendante des agents de contrôle et de l'Autorité Compétente à l'échelon local

Les redevances perçues devront être utilisées pour:

- le développement de ce programme de contrôle
- le développement des infrastructures requises
- la formation des agents de contrôle



Conditions pour la Certification

La certification pourra être délivrée, si 80% des exigences sont satisfaites

&

En absence de non conformités au regard des exigences essentielles, dont:

- l'identification et l'enregistrement de l'établissement
- L'approvisionnement et l'utilisation d'eau potable
- La spécification des matières premières
- La maîtrise de la chaîne du froid et des traitements par la chaleur
- L'étiquetage, la traçabilité et les procédures de retrait



Information complémentaire

www.foodinfo-europe.com

Lettre
d'information

Évènements à
venir

Recherche
par date

The screenshot shows the website interface for 'Better Training for Safer Food'. The main navigation menu includes 'Home', 'Training workshops', 'FAQ's', 'Opportunities', 'Useful Links', 'Guidelines', and 'Contact us'. A search bar is located on the right side. The 'Upcoming workshops' section lists several events:

- » BTSF Africa - Workshop on Food Hygiene Inspection - Ghana: 06-10 July 2009
- » Hygiene and control requirements for fish and LBV - Spain :: July 20-24, 2009
- » Hygiene and control requirements for meat and meat products - France, Lyon:: September 7-11, 2009
- » Hygiene and control requirements for milk and milk products - Italy, Brescia:: September 14-18, 2009
- » BTSF Afrique - Séminaire sur l'inspection et l'hygiène alimentaire - RP Congo : 21-25 Sept. 2009

Below the workshops list is a calendar for July 2009. The calendar shows the days of the week (M, T, W, T, F, S, S) and the dates (1, 2, 3, 4, 5). The date '3' is highlighted in red. To the right of the calendar is a 'Newsletter' section with the text 'April 2009 - Projects and partnerships presentation' and an image of a laptop.



MERCI DE VOTRE ATTENTION

AESA Consortium

Agriconsulting Europe SA- Av. de Tervueren, 36/21 – B -1040 Bruxelles

Tel: +32-2-736 22 77 –Fax: +32-2-736 49 70

Email:info@aesagroup.eu-www.agriconsultingeurope.be

Website: <http://www.foodinfo-europe.com/>

**Better Training for Safer Food
BTSF**

Food safety