

Paquet hygiène :

Le paquet Hygiène est un ensemble de 5 textes communautaires qui représentent la base de la législation européenne sur les produits alimentaires. Ces textes sont directement issus de la refonte réglementaire opérée sur la base du livre blanc de la commission du 12 janvier 2000.

Il est constitué des textes suivants :

- Règlement (CE) N°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- Règlement (CE) N°853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.
- Règlement (CE) N°854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.
- Directive 2002/99 du 16 décembre 2002 fixant les règles de police sanitaire régissant la production, la transformation, la distribution et l'introduction des produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.
- Directive 2004/61 du 21 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil abrogeant certaines directives relatives à l'hygiène des denrées alimentaires et aux règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché de certains produits d'origine animale destinés à la consommation humaine, et modifiant les directives 89/662 CEE et 92/118 CEE du Conseil ainsi que la Décision 95/408 du Conseil.

Ces textes sont complétés par le règlement 882/2004 du 29 avril 2004 du Parlement et du Conseil relatif aux 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 animale et au bien-être des animaux, aussi appelé règlement « Contrôles officiels ».

Le paquet hygiène fixe les obligations des professionnels de l'agroalimentaire et celles des services de contrôle, complétant le règlement 178/2002 qui constitue le socle de l'architecture réglementaire.

Mots-clés : hygiène des matériaux ; analyse des risques ; bonnes pratiques d'hygiène ; emballage ; contrôles officiels ; système qualité ; HACCP ; droit alimentaire ; traçabilité

www.europa.eu.int (Food Hygiene – Future Hygiene Legislation)

www.europa.eu.int (Nouveau régime relatif à l'hygiène des denrées alimentaires)

Mots-clés : hygiène des matériaux ; analyse des risques ; bonnes pratiques d'hygiène ; emballage ; contrôle officiel ; système qualité ; contaminant chimique ; contaminant microbiologique ; contaminant physique ; Codex Alimentarius ; responsabilité ; décontamination chimique ; décontamination physique ; décontamination microbiologique ; droit alimentaire ; traçabilité

Fichier(s) joint(s) (0):

Article(s) relatif(s) (4):

Règlement (CE) N°178/2002 consolidé du Parlement européen et du Conseil établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments..(en français et en anglais)

Règlement (CE) N°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (en français et en anglais)

Règlement (CE) N°853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale (en français et en anglais)

Règlement (CE) N°854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine (en français et en anglais)

Lien(s) externe(s): (0):