



SESSION DE FORMATION AU PROFIT DES MEMBRES DU RAFEP

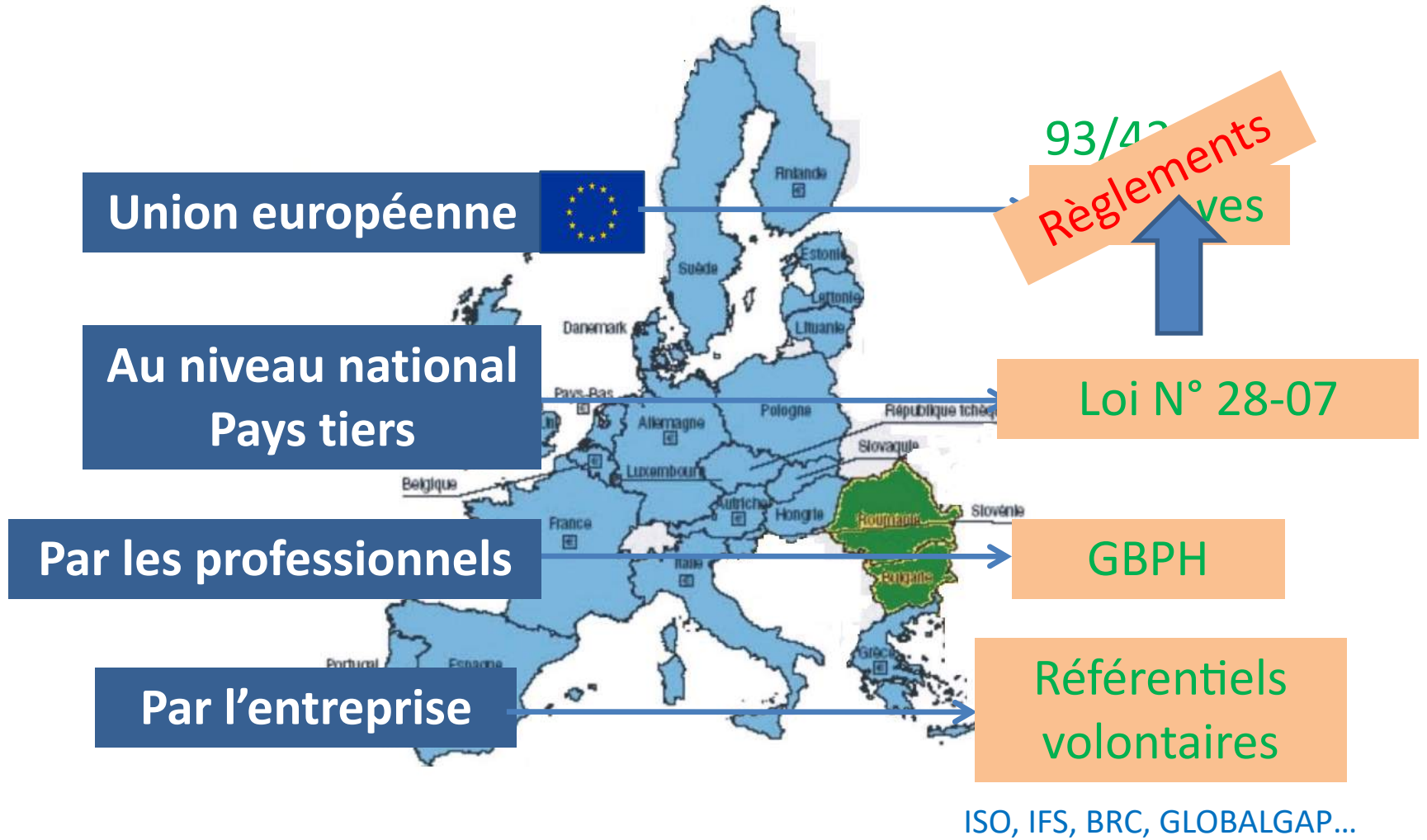
LES OBLIGATIONS RÉGLEMENTAIRES ET NORMATIVES POUR LA COMMERCIALISATION DES PRODUITS DE LA PÊCHE TRANSFORMÉS

YOUSSEF BOUAZZAoui

Professeur à l'ISPM
Consultant en MSSA

22 FÉVRIER 2019

BASES REGLEMENTAIRES



PAQUET D'HYGIENE

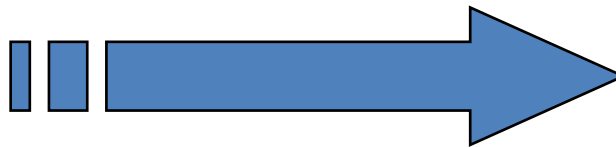


Paquet hygiène: Ensemble de principes, de prescriptions et d'exigences constituant la base de la législation communautaire alimentaire

PAQUET D'HYGIENE

Points forts

- Approche (continuum): de l'étable à la table de la fourche à la fourchette et du bateau au plateau



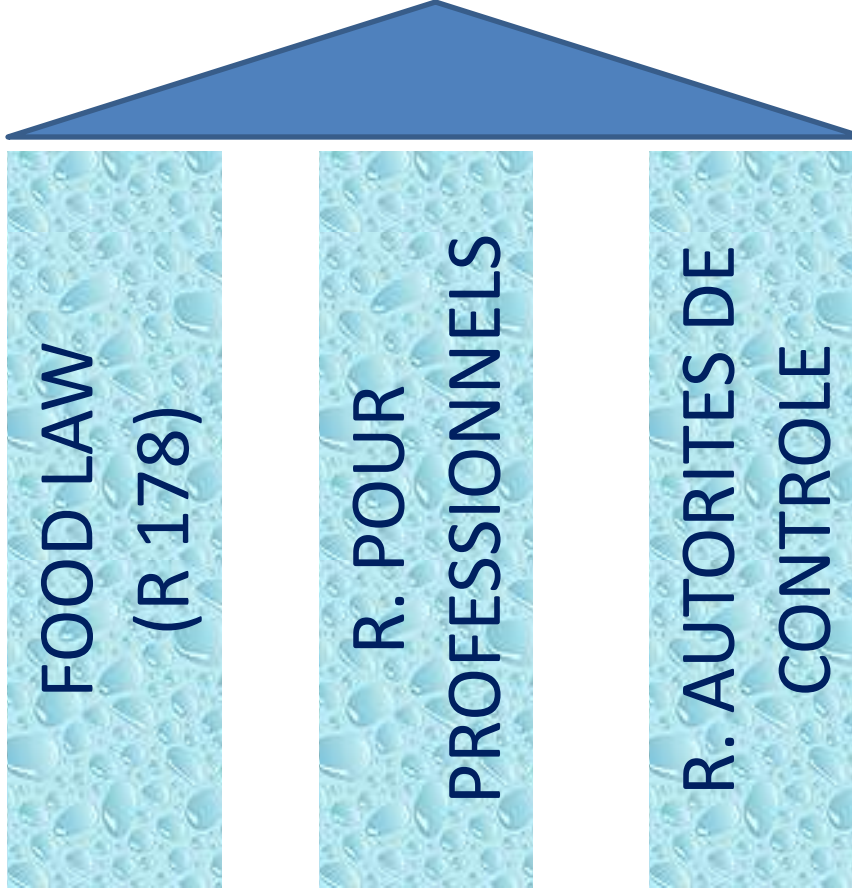
PAQUET D'HYGIENE

Points forts

- Séparation entre la responsabilité des exploitants du secteur alimentaire et des autorités compétentes
- Principe de l'obligation des résultats
- Principe de prévention
- Principe de précaution

PAQUET D'HYGIENE

Trois piliers



Responsabilité des professionnels



- Liste de pays tiers
- Liste des établissements
- Liste des zones de production des mollusques bivalves
- Liste des bateaux congélateurs

OBLIGATION MORALE

Responsabilité des professionnels

- **Sécurité**: Garantie de la sécurité sanitaire des aliments à toutes les étapes depuis la production primaire. (les opérateurs ne doivent pas mettre sur le marché des denrées alimentaires dangereuses)
- **Responsabilité**: « La responsabilité première en matière de sécurité sanitaire alimentaire incombe à l'exploitant du secteur alimentaire »

Responsabilité des professionnels

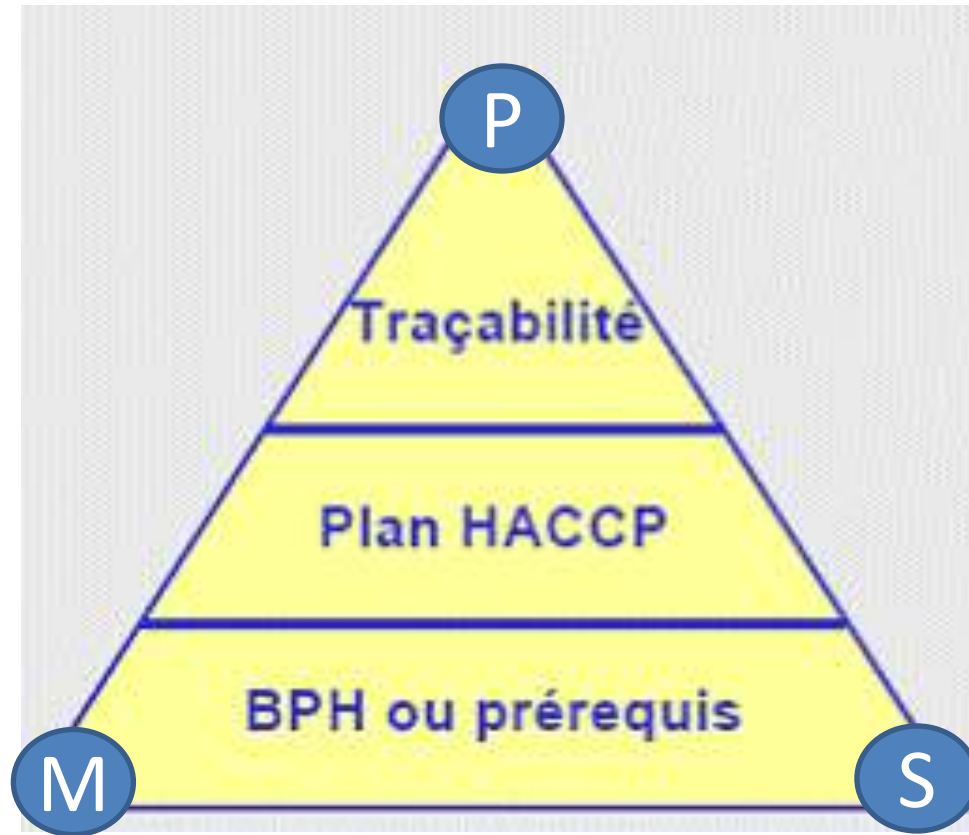
- Traçabilité: identification rapide des fournisseurs ou destinataires de leurs produits
- Transparence: Informer immédiatement les autorités
- Gestion des urgences: Retrait/rappel immédiat

Responsabilité des professionnels

- **Prévention**: Identifier et réexaminer régulièrement les points critiques. Mise en place de la démarche HACCP
- **Coopération**: avec les autorités compétentes dans le cadre des actions engagées pour réduire le risque

Responsabilité des professionnels

PLAN DE MAITRISE SANITAIRE



Responsabilité des professionnels

BPH

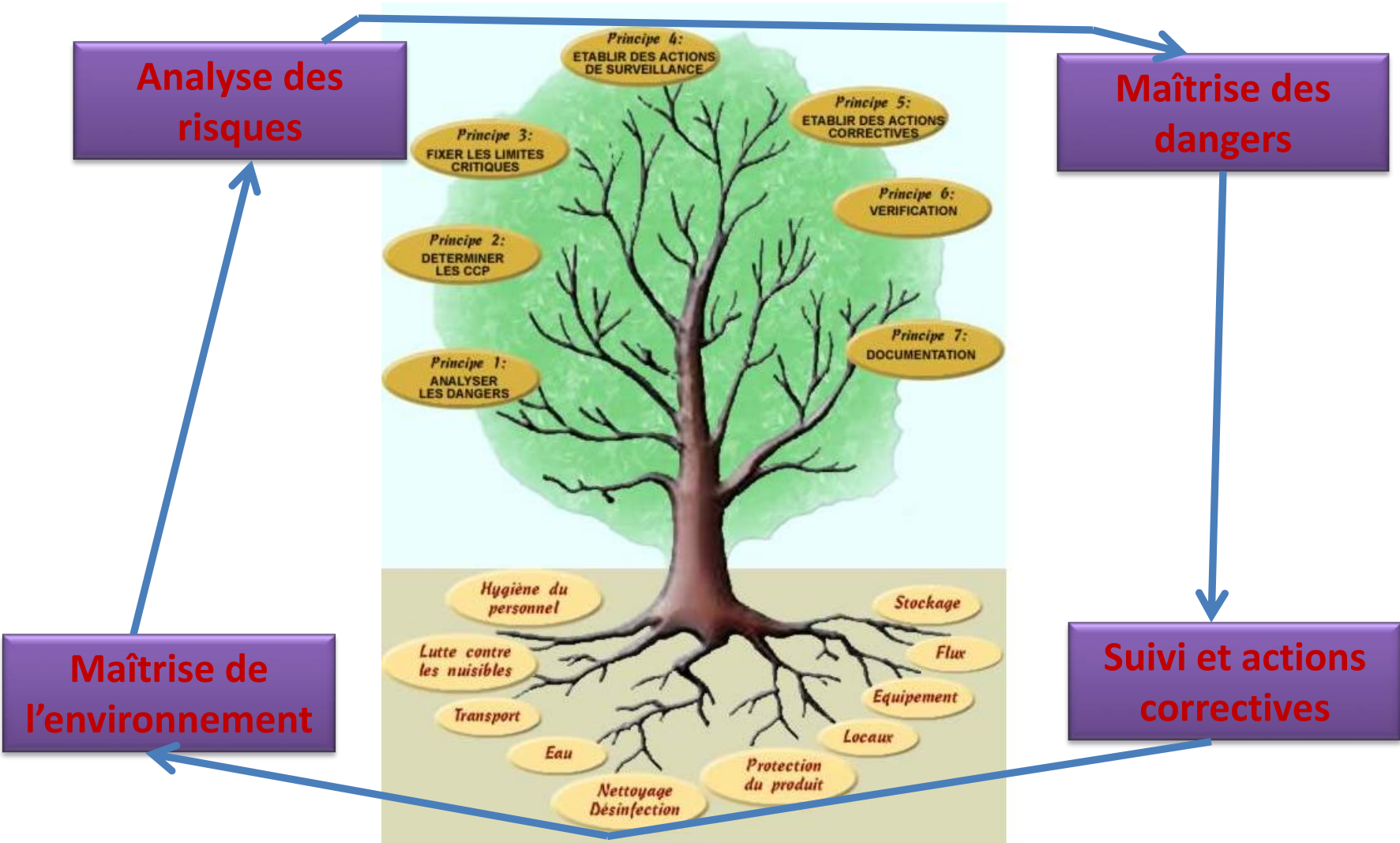
```
graph TD; BPH[BPH] --> List[1. Locaux  
2. Moyens de transport  
3. Équipements  
4. Déchets alimentaires  
5. Alimentation en eau  
6. Hygiène du personnel  
7. Emballage et conditionnement  
8. Traitement thermique  
9. Formation  
10. Tenue de registres]; BPH --> Agrément[Agrément technique];
```

1. *Locaux*
2. *Moyens de transport*
3. *Équipements*
4. *Déchets alimentaires*
5. *Alimentation en eau*
6. *Hygiène du personnel*
7. *Emballage et conditionnement*
8. *Traitement thermique*
9. *Formation*
10. *Tenue de registres*

Agrément
technique

Responsabilité des professionnels

Plan HACCP



Responsabilité des professionnels

traçabilité



FLUX PHYSIQUE DE PRODUIT

Production
primaire

Transformation
du produit

Distribution du
produit

FLUX LOGIQUE D'INFORMATION

Organisation de la filière, traçabilité amont, définition du lot...

Rôle des autorités compétentes

Entreprise

- Réalisation de l'analyse des dangers
- Identification des mesures de maîtrise
- Application du PMS

Outils

Documentation interne
GBPH

Services de contrôle

- Vérification de l'analyse des dangers et des mesures de maîtrise
- Vérification de l'application et de l'efficacité du PMS

Outils

Guide d'audit et
d'inspection

Rôle des autorités compétentes

Objectif du
règlement
« Contrôle
officiel »



ET



prévenir, éliminer ou réduire le
risque à un niveau acceptable

garantir des pratiques
loyales

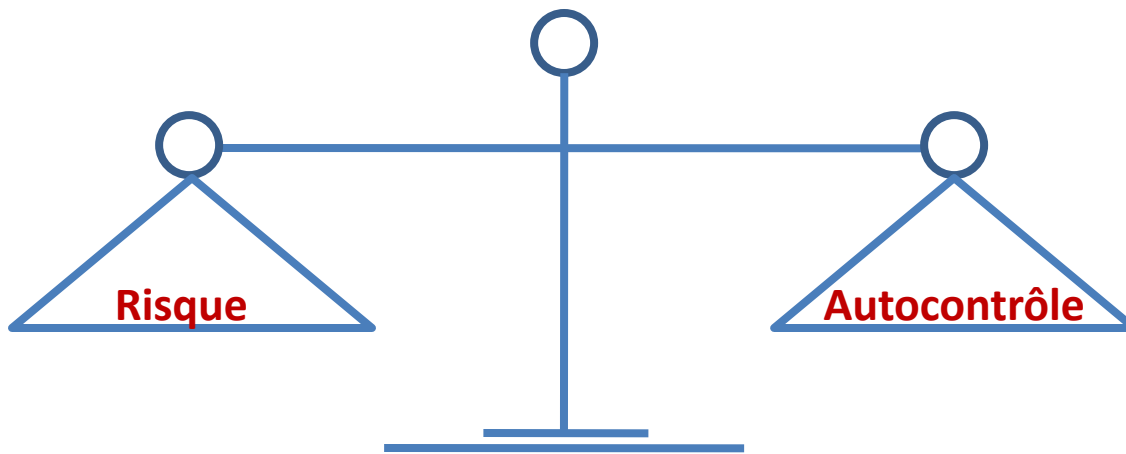
Rôle des autorités compétentes

Le contrôle officiel c'est: « **Toute forme de contrôle effectué par l'autorité compétente pour vérifier le respect de la législation** »



1. Contrôle de routine,
2. Intervention (urgence) : alerte, TIAC
3. Plans de contrôle et de surveillance
4. contrôles officiels

Rôle des autorités compétentes



État ultime
garant

Responsabilité
juridique
à titre primaire

=
Responsabilité de
l'établissement

Responsabilité
à titre secondaire

=
Autorité
compétente

Merci pour votre attention

