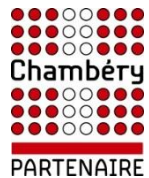


Naitre *et* grandir avec une alimentation saine



18 11 2013
Chambéry



Rhône-Alpes Région



La réglementation européenne « Le paquet hygiène »

- Le règlement (CE) n° 178/2002: « The Food Law » du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires
- Le règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004
- relatif à l'hygiène des denrées alimentaires:
- Le règlement (CE) 853/2004 du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale
- Le règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Le règlement (CE) n° 882/2004 du 29 avril 2004
- 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
- Le règlement (CE) n° 2076/2005 du 5 décembre 2005
- portant dispositions d'application transitoires des règlements (CE) n° 853/2004, (CE) n° 854/2004 et (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil et modifiant les règlements (CE) n° 853/ 2004 et (CE) n° 854/2004

• Microbiologie

- Le règlement (CE) n° 2073/2005
- du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
- Le règlement (CE) n° 1441/2007 du 5 décembre 2007
- modifiant le règlement (CE) n° 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

• Paquet hygiène

- Brochure du Ministère de l'Alimentation
- Règlement (CE) n°178/2002 Règlement (CE) n°852/2004 Denrées alimentaires d'origine animale (hors commerce de détail sauf disposition contraire) Toutes les denrées alimentaires (commerce de détail inclus)
- Règlement (CE) n°853/2004 (en complément du 852/2004)
- Règlement (CE) n°2073/2005 «critères microbiologiques» Réglementation nationale Aliments pour animaux Règlement (CE) n°183/2005
- Comparatifs critères réglementaires Règlement (CE) n°2073/2005 et Avis AFSSA



Les arrêtés nationaux



Arrêté du 29 septembre 1997 (JORF du 23/10/97) fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social

Arrêté du 20 juillet 1998 (JORF du 06/08/98)

modifié par :

1- Arrêté du 30 octobre 2001 (JORF du 22/11/2001)

2- Arrêté du 8 février 2002 (JORF du 10/02/2002)

3- Arrêté du 21 août 2002 (JORF du 24/08/2002)

4- Arrêté du 21 janvier 2005 (JORF du 29/01/2005)

fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments

Arrêté du 8 juin 2006 (JORF du 08/08/2006)

relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale

Arrêté du 27 avril 2007 (JORF du 27/04/2007)

modifiant l'arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale

Arrêté du 7 juin 2007 (JORF du 16/06/2007)

modifiant l'arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément ou à l'autorisation des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale

Arrêté du 21 décembre 2009 (JORF du 21/12/2009)

relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant

Arrêté du 4 juin 2012 (JORF du 12/06/2012)

Modifiant l'arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale

Les notes de service



- DGAL/SDSSA/N2006-8045 du 16 février 2006
- Paquet hygiène et agrément
- Cette note précise le périmètre de l'agrément sanitaire défini par les règlements communautaires du paquet hygiène et propose une marche à suivre vis-à-vis des professionnels en fonction de leur situation ancienne et nouvelle au regard de l'agrément
- Note d'information DGAL/SDSSA/O2007-8001 du 13 février 2007
- Cette note précise les recommandations concernant la cuisson des steaks hachés dans le cadre de la prévention des infections à Escherichia coli O157:H7.
- DGAL/SDSSA/N2008-8033 du 19 février 2008
- Paquet hygiène et dérogation à l'obligation d'agrément (alimentation humaine)
- Cette note précise les conditions et modalités de mise en œuvre de la dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire pour les établissements de commerce de détail, telles que prévues dans l'arrêté du 8 juin 2006 modifié.
- DGAL/SDSSA/N2008-8118 du 22 mai 2008
- La présente note apporte des précisions quant à la mise à jour des dossiers d'agrément pour la date du 08 août 2008, en particulier pour les établissements bénéficiant d'un agrément loco-régional, les cuisines centrales, les entrepôts et plateformes.
- DGAL/SDSSA/N2009-8092 du 17 mars 2009
- Cette note rappelle aux DRAAF et DDSV l'échéance impérative du 31 décembre 2009 qui s'applique aux établissements disposant d'un agrément loco-régional ou national pour changer de statut. Elle appelle à cet effet leur attention sur le nombre d'établissements concernés et sur la nécessité de répartir au maximum sur les 10 mois restants la gestion des dossiers de demande d'agrément communautaire.
- DGAL/SDSSA/N2011-8117 du 23 mai 2011
- Note relative à l'application de l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail,

Obligations réglementaires

L'ensemble des nouveaux règlements du paquet hygiène consacre l'obligation des professionnels de mettre sur le marché des denrées saines et sûres, **les moyens pour y parvenir étant laissés à leur responsabilité pleine et entière qui s'en trouve accrue.**



Mesures HACCP



HACCP : « hazard analysis critical control point »

soit analyse des dangers, points critiques pour leur maîtrise.

Système qui identifie, évalue et maîtrise les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments et qui est basé sur 7 principes :

- Analyser les dangers,
- Déterminer les CCP ou points critiques de maîtrise,
- Etablir les limites critiques pour chaque CCP,
- Etablir un système de surveillance pour chaque CCP,
- Etablir des mesures correctives,
- Etablir des procédures de vérification,
- Etablir un système d'enregistrement de documentation.

Danger : agent biologique, chimique ou physique ou état de l'aliment ayant potentiellement un effet nocif sur la santé.

- Risque : produit de la probabilité d'apparition de la manifestation d'un danger d'une part et d'autre part de sa gravité. Son estimation est basée sur l'identification des dangers, l'appréciation de leurs effets, et l'appréciation de l'exposition à ces dangers.
- **Point critique pour la maîtrise** : CCP ou « critical control point » : point, étape, ou procédé, caractéristique d'un produit dont la maîtrise est déterminante (critique) et possible pour prévenir, éliminer ou réduire efficacement un danger à fort impact sur la sécurité des produits.
 - **Mesure corrective** : toute mesure à prendre lorsque les résultats de la surveillance exercée au niveau d'un point critique indiquent une perte de maîtrise.
 - **Mesure de maîtrise** : (ex mesures préventives) toute intervention ou activité à laquelle on peut avoir recours pour prévenir ou éliminer un danger qui menace la sécurité d'un aliment ou pour le ramener à un niveau acceptable.
- **Seuil critique** : critère qui distingue l'acceptabilité de la non acceptabilité.

Plan de maîtrise sanitaire PMS

Plan de maîtrise sanitaire ou PMS : outil pour atteindre les objectifs de sécurité sanitaire des aliments et notamment ceux des règlements 178/2002, 852/2004 et 853/2004.

Le PMS décrit les mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses productions vis à vis des dangers biologiques, physiques et chimiques.

Il comprend les éléments nécessaires à la mise en place ainsi que les preuves de l'application :

- des bonnes pratiques d'hygiène ou pré requis,
- du plan HACCP fondé sur les 7 principes retenus par le règlement CE 852/2004,
- de la gestion des produits non conformes (procédure de retrait/rappel),
- de la mise en place d'un système de traçabilité.

La liste des éléments du PMS figure dans l'annexe 2 de l'arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale.



3 principes généraux



- **Principe de précaution**
- Les autorités compétentes peuvent prendre, au titre du principe de précaution, des mesures
- immédiates et provisoires dans le but de préserver la santé publique (Evaluation du risque et
- expertise socio-économique sur les conséquences des mesures de précaution).

- **Principe de traçabilité**
- Le professionnel doit pouvoir identifier les fournisseurs et les clients professionnels d'un
- produit présentant ou susceptible de présenter un risque SANS DÉLAI.
- Le but étant de notifier l'alerte aux autorités compétentes et d'être en mesure d'identifier et
- d'effectuer le rappel ou le retrait de tous les produits susceptibles d'être concernés.
- En interne, le choix des moyens de traçabilité est libre.

- **Notification d'un risque et retrait du marché des produits correspondants**
- Les professionnels ont l'obligation de notifier un risque (autocontrôle défavorable,
- connaissance d'un accident alimentaire généré par le produit ...) présenté par l'un des produits
- qu'ils auraient mis sur le marché aux autorités et si possible de procéder au retrait du marché
- sur la base de la traçabilité interne.
- Pour cela, il existe un guide commun de gestion des alertes, élaboré par la DGCCRF et la
- DGAL.

La microbiologie

AFSSA/ ANSES

Recommandations pour l'élaboration de critères microbiologiques d'hygiène des procédés AFSSA/ ANSES

Fiches microbiologiques de l'ANSES

- Bacillus céréus
- Campylobacter spp
- Clostridium botulinum
- Clostridium perfringens
- Escherichia coli
- Listeria monocytogenes
- Salmonella spp
- Staphylococcus auréus
- Yersinia enterocolitica et Yersinia pseudotuberculosis



Préconisations en matière de restauration collective



3ème PNNS : améliorer l'équilibre nutritionnel et réduire les inégalités dont l'obésité mais il **oculte le problème de la contamination chimique**

Limites décret du 30/09/2011 **donne des préconisations en matière de restauration collective notamment pour réduire les apports de graisse de sucres, et imposer un minimum de fruits et légumes**

PNSE2 mesure 51 « Renforcement de la recherche sur les contaminants chimiques mais limitation aux contaminants de l'environnement et des nanosubstances »

Etude EAT2 (Alimentation Totale 2) réalisée par L'ANSES en 2011 portant sur 445 substances chimiques dans 200 000 échantillons

Conclusions : 85% de ces substances auraient une concentration supérieure à la norme toxicologique, mais les effets cocktails ne sont pas étudiés) or pour 15% des substances il n'y a pas de normes car elles ne sont pas évaluées

Et l'eau notre boisson essentielle



En France, l'eau qui coule à nos robinets est parmi les plus sûres au monde. C'est un produit élaboré, qui a fait l'objet de traitements et de contrôles car il n'existe pratiquement plus à l'état naturel d'eaux conformes aux normes exigeantes de potabilité.

L'eau est soumise à une réglementation très sévère pour la garantir contre tous les risques immédiats ou à long terme. Une personne doit pouvoir boire 2 litres d'eau par jour toute sa vie sans risque pour sa santé.

Réglementation et normes

- La [directive 98/83/CE](#) fixe au niveau européen des exigences à respecter au sujet de la qualité des eaux destinées à la consommation humaine. Cette directive a été transposée en droit français dans le [code de la santé publique, aux articles R. 1321-1 à R. 1321-66](#).
- L'[arrêté du 11 janvier 2007](#) fixe des normes de qualité à respecter pour un certain nombre de substances dans l'eau potable dont le chlore, le calcaire, le plomb, les nitrates, les pesticides et les bactéries.
- **Pour les nitrates la norme européenne (50 mg/l)** a été fixée en fonction des risques encourus par les catégories de population les plus vulnérables (nourrissons et femmes enceintes), sur la base des recommandations de l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS). Les agences régionales de santé doivent assurer l'information des populations en cas de dépassement des 50 mg/l.
- **Pour les pesticides ou phytosanitaires la norme fixe à 0,1 µg/l** la limite de qualité pour chaque type de pesticide et à 0,5 µg/l la limite de qualité pour la concentration totale en pesticides.

D'où vient l' eau au robinet?

L'eau brute destinée à la consommation humaine est prélevée dans un cours d'eau ou une **nappe** d'eaux souterraines.

Elle est ensuite acheminée vers une usine de production d'eau potable où elle subit divers traitements physiques, chimiques et biologiques.

En l'absence de consignes particulières des autorités sanitaires locales, l'eau du robinet peut être consommée sans risque

Vous pouvez accéder directement aux principaux résultats du contrôle sanitaire réalisé par les services déconcentrés du ministère de la santé(ARS) dans votre région à l'adresse suivante : www.eapotable.sante.gouv.fr

La communication sur la qualité de l'eau du robinet est diffusée en toute transparence au public

Eau en bouteille, eau du robinet, eau de source, eau minérale... Quelle eau choisir pour les bébés ?

- Le corps de bébé est constitué de 75 % d'eau.
- Ses besoins quotidiens sont élevés : de 100 à 150 ml d'eau par Kg, soit 1 demi-litre pour un bébé de 5 kilos.
- Bien l'hydrater est donc essentiel et pas avec n'importe quoi !
- L'eau de bébé ne doit pas contenir de nitrates et doit être peu minéralisée.
- Etre pauvre en nitrates, **moins de 15 mg par litre**. Jusqu'à 6 mois, en raison d'un tube digestif immature, les nitrates sont particulièrement toxiques. Ils peuvent se transformer en nitrites, et venir se fixer sur l'hémoglobine des globules rouges, empêchant l'oxygénation des différents organes (maladie bleue ou méthémoglobinémie) ;
- Etre peu minéralisée, **moins de 500 mg par litre**, pour ne pas surcharger les reins immatures. En particulier, elle ne doit pas apporter trop de sodium, fluor, sulfates (laxatifs). Les pédiatres insistent aussi sur l'importance de diluer le lait infantile selon les indications des fabricants (1 mesure pour 30 ml d'eau) : un lait concentré fatigue les reins et peut aussi occasionner une diarrhée ;
- Etre exempt de microbes ou de polluants comme le plomb.



Mais n'oublions pas de réserver l'eau indispensable à la vie

- La préservation de l'eau n'est souvent pas suffisante pour l'épargner de polluants aux conséquences néfastes
- Penser aux eaux usées et donc ce qui va aller aux égouts et donc aux stations d'épuration qui doivent traiter ces eaux; depuis le 4 février 2013 des mesures dites (Grenelle) sont engagées pour limiter les pollutions de l'eau





Quelles solutions pour éviter ces divers résidus chimiques?

Parmi les actions de prévention manger bio à la cantine comme à domicile





- **Aliment Bio** : sain, sans pesticides garant de la santé tout en redonnant au monde agricole son rôle de véritables acteurs de la nourriture et de la gestion de l'espace rural au service des générations d'aujourd'hui et de demain : redéfinition des politiques foncières et valorisation , intégrant la reconquête de la qualité de l'eau, de l'air et des sols par des pratiques d'agriculture biologique et rétablir de la biodiversité



Pourquoi?

- On accuse souvent l'agriculture biologique d'être hors de prix, incompatible avec la restauration collective. Si le surcoût est bien réel, il faut en comprendre les raisons, et, surtout, voir qu'il est minime quand il est optimisé!
- **Les raisons du surcoût** : l'aliment biologique est un aliment de qualité, qui nécessite plus de main-d'œuvre, pour un rendement à l'hectare inférieur. Le prix inclut aussi les frais de certification et de contrôle du produit. Enfin, les agriculteurs bio perçoivent moins de subventions que les autres agriculteurs
- **Mais ce surcoût est relatif, et maîtrisable** :
- Un repas bio n'est que de 10% à 15% plus cher qu'un repas normal, soit entre 0,48 € et 0,60 € par repas. En effet, l'augmentation ne concerne que les matières premières, qui ne représentent que 20 à 30% du coût total d'un repas ;
- Remplacer des protéines animales par des protéines végétales, d'aussi bonne qualité, permet de réduire sensiblement les coûts ;
- Privilégier les aliments de saison, beaucoup moins chers ;
- Privilégier les produits locaux, pour diminuer les frais de transport

Apports législatifs



Un engagement pris lors du Grenelle de l'environnement

- Lors du Grenelle de l'environnement, **la France s'est engagée à introduire 10% dès 2010 puis 20% de produits biologiques dans ses cantines scolaires d'ici 2012**. Pourtant, en janvier 2010, seulement 1,9% de produits bio étaient réellement consommés dans les cantines des écoles. Le retard pris est considérable et il faut agir rapidement pour le rattraper.
- Comment agir ?
- La bio à la cantine : une demande en forte croissance de la part des parents d'élèves et des citoyens: 1/3 des Etablissements de restauration collective proposent désormais au moins 1 ingrédient de temps à autre(pain, fruits ou yaourts etc..)

Le nouveau Programme national pour l'alimentation présenté le 28 septembre 2010 est de faciliter l'accès de tous à une alimentation de qualité, sûre et diversifiée de manière durable.

- **Il prévoit un certain nombre d'actions concrètes telles le développement des circuits courts, l'éducation et l'information sur le goût**, le renforcement de l'aide alimentaire pour les populations les plus démunies, la mise en place de contrats d'engagement entre l'État et les entreprises en vue d'améliorer la qualité des produits alimentaires.
- Entre autre modification de l'art 53 **du code des marchés publics pour intégrer les circuits courts** dans les approvisionnements de proximité

Colloque Mutualité

Chambéry le 18 novembre 2013

avec la participation de Santé-environnement
Rhône-Alpes

Site: sera.asso.fr

mel: contact@sera.asso.fr

