

Responsable d'entreprise ou porteur de projet, renseignez-vous auprès de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat sur les exigences réglementaires en vigueur en matière de sécurité sanitaire.

A propos de la réglementation...

Aujourd'hui, le « **Paquet Hygiène** » est le nouveau dispositif réglementaire européen, applicable à tous les états membres depuis le 1^{er} janvier 2006. Cet ensemble législatif permet d'assurer un niveau élevé de protection de la santé du consommateur et de garantir la sécurité sanitaire des aliments.

Les petites entreprises de l'alimentation sont concernées par ce dispositif et, en particulier, par les **règlements (CE) n°178/2002 et n°852/2004** qui établissent respectivement les prescriptions générales de la législation alimentaire et les règles relatives à l'hygiène des denrées alimentaires. Le **règlement (CE) n°853/2004** donne les dispositions spécifiques aux produits d'origine animale.

L'arrêté du 21 décembre 2009 fixe les règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant. **L'arrêté du 8 octobre 2013** fixe quant à lui les règles pour les denrées végétales.

Responsabilités du professionnel

Le responsable d'entreprise a l'**obligation de mettre sur le marché des produits sains**.

Il reste **libre des moyens** à mettre en œuvre pour y arriver, avec néanmoins un cadre réglementaire.

C'est au professionnel d'**apporter les preuves** que ses pratiques professionnelles, ses locaux et ses équipements permettent d'assurer la production et la commercialisation de produits sains.

Ne pas oublier...

Se former obligatoirement à :

- **l'application des principes HACCP** pour les exploitants du secteur alimentaire (responsables)
- **l'hygiène alimentaire** pour le personnel de ces établissements
Règlement 852/2004, annexe II, Chapitre XII

Faire analyser ses produits : contrôle de la qualité microbiologique des produits = preuve

Règlement 852/2004, Chapitre II, article 4

Se renseigner sur les modalités de formation et les laboratoires prestataires auprès de la CMA.