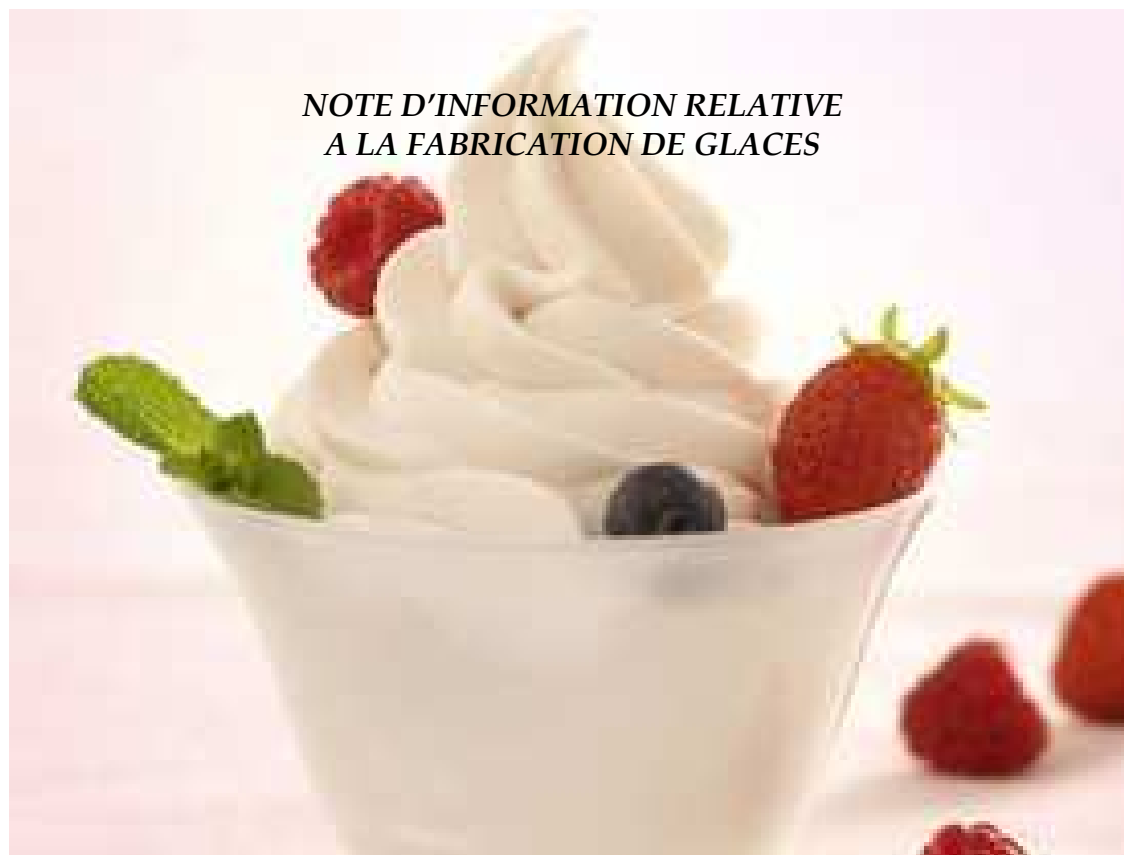




PREFET DES PYRENEES-ATLANTIQUES

Direction Départementale de la Protection des Populations des Pyrénées-Atlantiques
Service Sécurité Sanitaire des Aliments



CETTE NOTE NE REMPLACE PAS LES TEXTES REGLEMENTAIRES QUI SEULS FONT REFERENCE

Dossier suivi par : Gilles KOHLER

Toute correspondance courrier doit être adressée à :
Direction départementale de la protection des populations - 64071 PAU CEDEX
Tél: 05.59.02.10.80 - Fax: 05.59.02.89.62
Courriel : ddpp@pyrenees-atlantiques.gouv.fr
Site internet : <http://www.pyrenees-atlantiques.gouv.fr>

**REGLEMENT (CE) n° 178/2002 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL DU 28 JANVIER 2002
ETABLISSANT LES PRINCIPES GENERAUX ET LES PRESCRIPTIONS GENERALES DE LA LEGISLATION
ALIMENTAIRE, INSTITUANT L'AUTORITE EUROPEENNE DE SECURITE DES ALIMENTS ET FIXANT DES
PROCEDURES RELATIVES A LA SECURITE DES DENREES ALIMENTAIRES**

Le règlement (CE) n° 178/2002 établit les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire.

Il prescrit des obligations aux professionnels du secteur alimentaire, en particulier en matière de traçabilité et de gestion des non-conformités.

**REGLEMENT (CE) n° 852/2004 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL DU 29 AVRIL 2004
RELATIF A L'HYGIENE DES DENREES ALIMENTAIRES**

Le règlement (CE) n° 852/2004 établit les principes généraux de l'hygiène des aliments.

L'article 5 du règlement communautaire 852/2004 prévoit que vous mettiez en place dans votre établissement un plan de maîtrise sanitaire, fondé sur l'étude du système HACCP, dont les principes prescrivent des exigences à respecter à toutes les étapes de la production, afin de permettre la maîtrise indispensable pour garantir la sûreté alimentaire.

**REGLEMENT (CE) n° 853/2004 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL DU 29 AVRIL 2004 FIXANT DES
REGLES SPECIFIQUES D'HYGIENE APPLICABLES AUX DENREES ALIMENTAIRES D'ORIGINE ANIMALE**

Le règlement (CE) n° 853/2004 établit, à l'intention des exploitants du secteur alimentaire, des règles spécifiques applicables aux denrées alimentaires d'origine animale. Ces règles viennent en complément de celles qui sont fixées dans le règlement (CE) n° 852/2004. Elles sont applicables aux produits d'origine animale transformés ou non transformés.

**REGLEMENT (CE) n° 2073/2005 DE LA COMMISSION DU 15 NOVEMBRE 2005 CONCERNANT LES CRITERES
MICROBIOLOGIQUES APPLICABLES AUX DENREES ALIMENTAIRES**

**ARRETE DU 8 JUIN 2006 RELATIF A L'AGREMENT OU A L'AUTORISATION DES ETABLISSEMENTS METTANT
SUR LE MARCHÉ DES PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE OU DES DENREES CONTENANT DES PRODUITS
D'ORIGINE ANIMALE.**

Cet agrément s'adresse aux producteurs qui mettent sur le marché des produits à base de lait autrement que par la remise directe au consommateur final et qui ne peuvent pas bénéficier des dispositions prévues pour la dérogation à l'agrément.

LE CODE DE LA CONSOMMATION par ses articles R 112-1 et suivants précise les points auxquels doivent se conformer les denrées alimentaires pour assurer une bonne information du consommateur

**Arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale
et aux denrées alimentaires en contenant**

**Arrêté du 21 décembre 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**

REGLEMENTATION SUR LA CHAINE DU "FROID"

Les différents maillons de la filière agroalimentaire, du fabricant au consommateur, sont, chacun à leur niveau, tenus de respecter la chaîne du froid, c'est-à-dire de maintenir les glaces alimentaires à une température maximale de -18°C afin de préserver la qualité sanitaire et organoleptiques des glaces.

CODE DES PRATIQUES LOYALES DES GLACES ALIMENTAIRES

Ce Code a pour objet de définir les pratiques loyales relatives aux glaces alimentaires. (Confédération Nationale des Glaciers de France)

QUALIFICATION PROFESSIONNELLE

La loi n°96-603 du 5 juillet 1996 relative au développement et à la promotion du commerce et de l'artisanat comprend plusieurs dispositions à caractère professionnel.

Dans son article 16, cette loi prévoit que certaines activités pouvant avoir des incidences sur la santé ou la sécurité des consommateurs ne pourront être exercées, quel que soit le statut juridique et les caractéristiques de l'entreprise, que par une personne qualifiée professionnellement ou sous le contrôle effectif et permanent de celle-ci.

La préparation ou la fabrication de produits frais de boulangerie, de pâtisserie, de glaces alimentaires artisanales font partie des activités visées par cette loi.

Le décret 98-246 du 2 avril 1998 détermine dans son article 1er, les diplômes, les titres homologués ou la durée et les modalités de validation de l'expérience professionnelle qui justifie la qualification : *"Les personnes qui exercent l'une des activités entrant dans le domaine des activités mentionnées au I de l'article 16 de la loi du 5 juillet 1996 susvisée ou qui en contrôlent l'exercice par des personnes non qualifiées doivent être titulaires d'un certificat d'aptitude professionnelle ou d'un brevet d'études professionnelles ou d'un diplôme ou d'un titre homologué de niveau égal ou supérieur délivré pour l'exercice de l'un des métiers prévus dans la liste annexée au présent décret.*

A défaut de diplômes ou de titres homologués, ces personnes doivent justifier d'une expérience professionnelle de trois années effectives sur le territoire de la Communauté européenne ou d'un Etat partie à l'accord sur l'Espace économique européen acquise en qualité de travailleur indépendant ou de salarié dans l'exercice de l'un des métiers prévus dans la liste susmentionnée".

GHPB_Glacier : Le **Guide des Bonnes Pratiques Hygiénique en Glacerie** élaboré par la Confédération Nationale des Glaciers de France rassemble les recommandations spécifiques au secteur alimentaire auquel il se réfère. Il recommande des moyens, des méthodes adaptées, des procédures dont la mise en oeuvre doit aboutir à la maîtrise des exigences sanitaires réglementaires. D'application volontaire, conçu par la branche professionnelle pour les professionnels du secteur, il doit les aider à respecter les dispositions de la réglementation en vigueur. Ce document a fait l'objet d'un travail commun entre les professionnels, chefs d'entreprises, et des représentants d'instances scientifiques. L'objectif de ce groupe a été de confectionner un outil simple et efficace auquel le professionnel pourrait se référer et dont l'application, dans l'entreprise, est réalisable à long terme.

La méthode H.A.C.C.P. y est appliquée et a servi de "fil rouge" pour construire ce document.

A travers des fiches claires et synthétiques, le professionnel (chef d'entreprise ou salarié) trouve tous les éléments qui interviennent à un titre ou un autre dans la fabrication "hygiénique" de la glace. L'application des principes de l'analyse des risques (HACCP) à toutes les étapes de fabrication spécifiques à ce secteur permet de proposer des moyens directement applicables en laboratoire. Ces moyens concernent notamment la réception des matières premières, la pasteurisation et la maturation des préparations, l'hygiène du personnel et le nettoyage-désinfection des locaux.

L'application de ce guide, validé par les pouvoirs publics, favorisera la reconnaissance des moyens mis en place par les professionnels pour donner confiance dans la sécurité de leurs produits.

Le Guide des Bonnes Pratiques Hygiéniques en Glacerie est disponible auprès des services de la C.N.G.F. (Egalement disponible auprès de La Documentation française 29, quai Voltaire - 75007 Paris)

La C.N.G.F. : Confédération Nationale des Glaciers de France

Son rôle : Elle défend les intérêts des Glaciers auprès des Pouvoirs Publics et des consommateurs. Membre de la Confédération Générale de l'Alimentation en Détail (C.G.A.D.), et de l'Union Professionnelle Artisanale (U.P.A.), elle est habilitée à représenter les entreprises du secteur, de la plus petite (sans salarié) à des entreprises de taille moyenne (jusqu'à 50 salariés).

La C.N.G.F a contribué activement ces dernières années à la reconnaissance officielle de l'appellation "Glacier Fabricant", à la nécessaire évolution de la profession, à la création d'un "Guide des Bonnes Pratiques Professionnelles" et du "Guide des appellations".

GHPB_pâtissier. Réalisé par la Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française et par la Confédération Nationale de la Pâtisserie-Confiserie-Chocolaterie-Glacerie de France

Fiches pratiques des métiers de la pâtisserie : locaux, transport, étiquetage, ...

(<http://www.patisserie-artisanale.com/confederation/index.php?rubrique=entites&ssRubrique=innovation>)

Liens utiles :

Direction Générale de l'Alimentation : <http://www.agriculture.gouv.fr>

Direction générale de la concurrence, consommation et répression des fraudes :

<http://www.finances.gouv.fr>

Textes réglementaires : <http://www.legifrance.gouv.fr>

Confédération Nationale des Glaciers de France : <http://www.lemondedudessert.fr/>