

CHR-EXPERT'S-TEAM

PÂTISSERIE - BOULANGERIE

SALON de THE

QUELLES OBLIGATIONS EN HYGIENE ?

1. LA REGLEMENTATION

Le règlement 178/2002 constitue la base de la nouvelle réglementation européenne en matière de sécurité alimentaire. Il pose les grands principes de la législation notamment la responsabilité du chef d'entreprise, l'obligation de ne vendre que des denrées saines, l'obligation de traçabilité et la coopération avec les autorités en cas de problème sanitaire.

A ce règlement s'ajoute le "paquet hygiène", qui est un ensemble de règlements européens. Le principal texte applicable aux boulangers pâtisseries est le règlement CE 852/2004. Il établit les règles générales en matière d'hygiène :

- Responsabilité de l'exploitant
- Application de procédures fondées sur les principes de l'HACCP
- Utilisation des guides de bonnes pratiques d'hygiène
- Maintien de la chaîne du froid
- Respect des critères microbiologiques
- Formation obligatoire en Hygiène et Sécurité alimentaire

Il impose désormais l'enregistrement de toutes les entreprises du secteur alimentaire.

Pour les conditions d'hygiène spécifiques aux sites mobiles et/ou provisoires, se référer au chapitre III de l'annexe I du règlement CE 852/2004 cité ci-dessus.

2. LE SYSTEME HACCP

Le système HACCP (Analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise) a pour objectif d'identifier tout aspect de l'activité qui est déterminant pour la sécurité des produits et de veiller à ce que des procédures de sécurité appropriées soient établies et mises en oeuvre pour éviter ces risques. La mise en place d'un tel système est obligatoire.

Pour faciliter votre démarche, un guide de bonnes pratiques d'hygiène en pâtisserie a été élaboré par les organisations professionnelles et validé au niveau national. L'application des recommandations de ce guide exonère l'exploitant de mettre en place un système HACCP.

Vous pouvez le commander au journal officiel (référence 5902)

3. LA TRAÇABILITE

Depuis le 1er janvier 2005, le professionnel a une obligation de traçabilité sur les produits qu'il met en vente. C'est à dire qu'il doit être en mesure de retrouver le fournisseur des matières premières qu'il a utilisées et également, pour ses clients professionnels, de savoir quels produits ont été livrés à quels clients. Cette obligation vise à faciliter le rappel des produits en cas de problème sanitaire (traçabilité avale-clients) et de connaître l'origine du problème (traçabilité amont-fournisseur).

Pierre-Thurin-Conseil

Organisme de formation immatriculé auprès de la Préfecture Marseille N° 931311353135 Lotissement La Lignotte

(Siège) 1 Avenue **KENNEDY (Bureau et Laboratoire)** 13600 LA CIOTAT tel : [33 \(0\)6 09 05 46 92](tel:330609054692) fax : 33 (0)4 88 56 23 02

Mail : contact@chr-experts-team.com

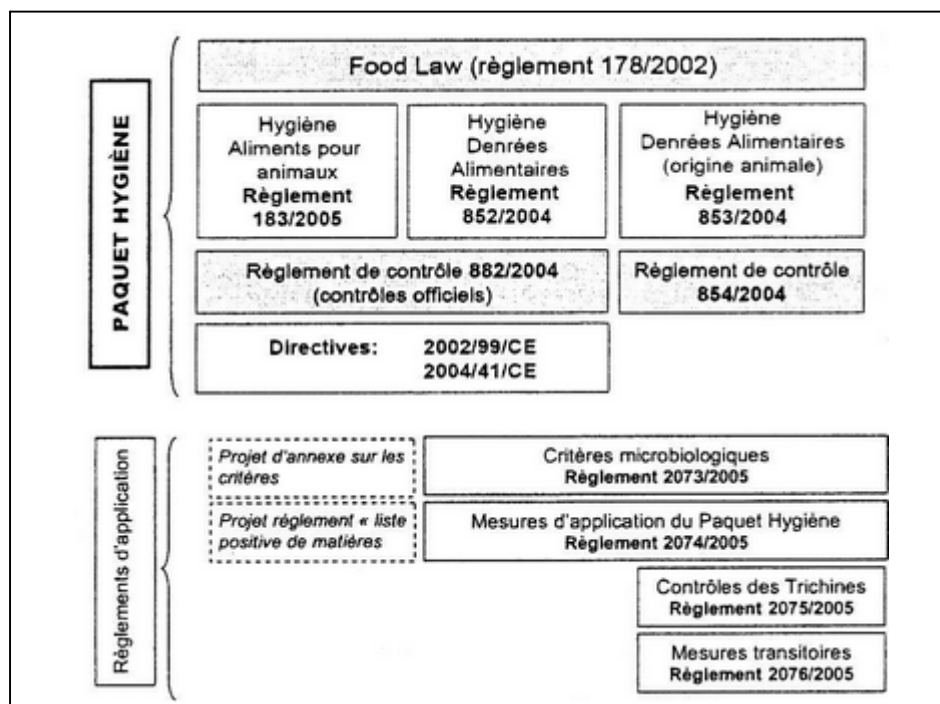
site : <http://chr-experts-team.com>

CHR-EXPERT'S-TEAM

PÂTISSERIE - BOULANGERIE

SALON de THE

Dans le cadre de ce règlement ainsi que des textes du : **PAQUET HYGIENE 2005**



Pierre Thurin Conseil

Vous propose de consolider votre formation technique par un apprentissage de la mise en place de votre **Plan de Maîtrise Sanitaire** par une formation sur le **Guide des Bonnes Pratiques Pâtisserie** et la rédaction de protocoles à l'aide des méthodes HACCP et des 5M

Ces formations peuvent se dérouler sur une ou deux journées suivant votre projet et sa correspondance avec les différentes législations.

Pour toute information n'hésitez pas à nous contacter directement ou par l'intermédiaire d'Objectif Dessert.

Pierre-Thurin-Conseil

Organisme de formation immatriculé auprès de la Préfecture Marseille N° 931311353135 Lotissement La Lignotte

(Siège) 1 Avenue KENNEDY (Bureau et Laboratoire) 13600 LA CIOTAT tel : 33 (0)6 09 05 46 92 fax : 33 (0)4 88 56 23 02

Mail : contact@chr-experts-team.com

site : <http://chr-experts-team.com>