

Veille réglementaire

Anne Gerard

30/01/2012

AFNOR - Marseille

En quoi consiste la fonction RQSE dans une IAA ?

- ❖ **Assurer la veille réglementaire et faire appliquer la réglementation (hygiène, environnement, sécurité au travail)**
- ❖ **Mettre en place et suivre les normes de type ISO**
- ❖ **Mettre en place et suivre les référentiels imposés par les clients**

Le RQSE est directement rattaché à la Direction

Les compétences à avoir

Connaître :

- ❖ La réglementation hygiène, environnement et sécurité du personnel
- ❖ Les normes de type ISO
- ❖ Les référentiels imposés par les clients

Où trouver l'info ?

Comment assurer la veille ?

Par qui se faire aider (interne et/ou externe) ?

LE PAQUET HYGIENE

Food Law (règlement 178/2002)

*Règles spécifiques
pour l'alimentation
animale*

*Règles générales d'hygiène
pour toutes les denrées
alimentaires
(commerce de détail
inclus)*

*Règles spécifiques
d'hygiène pour les denrées
alimentaires
d'origine animale
(hors commerce de détail)*

professionnels

**Règlement
183/2005**

**Règlement
852/2004**

**Règlement
853/2004**

contrôles

**Règlement
882/2004**

**Règlement
854/2004**

<http://www.paquethygiene.com>

Autres textes

DECRET N° 2008 – 1153 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires

REGLEMENT CE 2073 / 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

ARRETE DU 8 JUIN relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale.

REGLEMENT 1935/2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires

RÈGLEMENT 10/2011 concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires

REGLEMENT CE N°1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

...

Veille réglementaire



Définition :

Toutes les entreprises sont soumises à des réglementations liés à la qualité, la santé, la sécurité et l'environnement. Une veille réglementaire personnalisée permet de connaître les textes applicables à son activité et de mettre en œuvre les actions adaptées pour maîtriser les risques et être en conformité.

Article 17 du règlement 178/2002

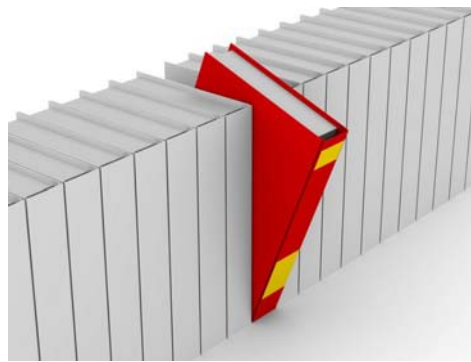
Responsabilités

1. Les exploitants du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale veillent, à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution dans les entreprises placées sous leur contrôle, à ce que les denrées alimentaires ou les aliments pour animaux répondent aux prescriptions de la législation alimentaire applicables à leurs activités et vérifient le respect de ces prescriptions.

La norme ISO 9001 et la veille réglementaire

Analyse (1^{ère} page de la norme)

Le présent document spécifie les exigences relatives au SMQ lorsqu'un organisme doit démontrer son aptitude à fournir régulièrement un produit conforme aux exigences des clients et aux exigences légales et réglementaires applicables, ...



IFS v5 et veille réglementaire

1.2.10 La société doit disposer d'un système de veille pertinent relatif à la législation sur la sécurité des aliments, les développements scientifiques et techniques et les guides de bonnes pratiques.

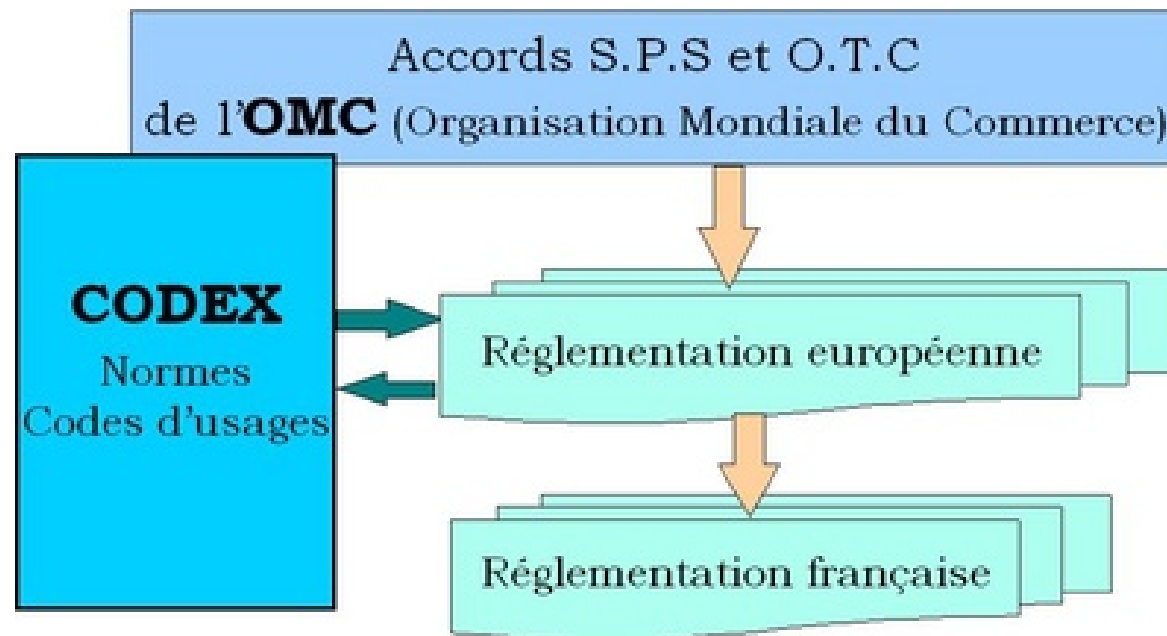
Idem pour le BRC v6 (§ 1.4)

ISO 22000 - 2005

Introduction de la norme :

Elle exige d'un organisme qu'il intègre au travers de son système de management de la sécurité des denrées alimentaires toutes les exigences associées applicables de type légal et réglementaire relatives à la sécurité des denrées alimentaires.

■ Contexte réglementaire international



SPS : Accord sur les mesures sanitaires

OTC : Accord sur les obstacles techniques aux échanges

http://www.anses.fr

Copier le lien de cette page



Agence nationale de sécurité sanitaire
de l'alimentation, de l'environnement et du travail



Accueil) L'Anses) Actualités) Espace presse) Agenda) Nos thématiques v) Avis et publications v) Recherche et référence v) + v)



Alimentation humaine

- Hygiène des aliments & risques biologiques
- Nutrition
- Risques physico-chimiques
- Eaux
- Etudes et enquêtes alimentaires
- Rubrique Consommateurs

Actualités alimentation humaine

Bisphénol A : l'Anses lance un appel à contributions sur les produits de substitution pour réduire les expositions des populations les plus sensibles

27 septembre 2011



L'Anses publie ce jour deux rapports, relatifs aux effets sanitaires du bisphénol A et à ses usages. Ce travail met en évidence des effets sanitaires, avérés chez l'animal et suspectés chez l'homme, même à de faibles niveaux d'exposition. Il constitue une étape dans le processus d'évaluation de risques qui va se poursuivre. L'Agence considère néanmoins disposer d'éléments scientifiques suffisants pour identifier comme objectif prioritaire la prévention des expositions des populations les plus sensibles, passant notamment par la substitution du bisphénol A. Dans ce cadre, l'Anses soumet à consultation le résultat de ses travaux et lance un appel à contributions afin de recueillir toute donnée scientifique, sur les produits de substitution et leur innocuité.



Nutrinet : Etude de grande ampleur sur les relations entre nutrition et santé, réalisée sur Internet. Pour en savoir plus : www.etude-nutrinet-sante.fr

Dossiers à la une

Bisphénol A

> [Appel à contributions](#)

Etudes de l'Alimentation Totale (EAT)

> [Notre dossier](#)

Lipides

> [Notre dossier](#)

PCB

> [Notre dossier](#)

http://www.efsa.europa.eu



de en fr it

Rechercher dans le site Aller à

À propos de l'EFSA Actualités Dossiers A-Z Publications Groupes et unités Coopération Applications helpdesk Appels & consultations

Assurer la sécurité des aliments en Europe: L'EFSA - un engagement de plus en plus fort depuis dix ans

Depuis 2002, l'EFSA joue un rôle clé dans l'évaluation des risques associés à la sécurité de l'alimentation humaine et animale dans l'UE. Pendant l'année de son 10^{ème} anniversaire, l'EFSA mettra en lumière la manière dont ses travaux scientifiques ont contribué à protéger les consommateurs européens et elle se penchera également vers les perspectives pour l'avenir.

- › Version complète
- › Une décennie de réalisations

Le soutien de l'EFSA est sollicité dans le cadre des travaux de l'UE sur le virus de Schmallenberg

L'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) a un mandat important dans le domaine de la santé et du bien-être des animaux et c'est dans ce cadre que la Commission européenne a sollicité une assistance scientifique et technique urgente sur les risques éventuels associés au virus de « Schmallenberg ».

Gros plan sur le bien-être des animaux

L'EFSA vient de publier d'importantes lignes directrices relatives à l'évaluation des risques associés au bien-être des animaux ainsi que deux avis scientifiques sur l'utilisation des mesures réalisées sur les animaux pour évaluer le bien-être des vaches laitières et des porcs. Ces documents paraissent peu après l'adoption de la nouvelle stratégie 2012-2015 de l'UE en matière de bien-être des animaux.

L'EFSA publie des lignes directrices relatives à l'évaluation des risques associés au bien-être des animaux

Vaches laitières et porcs: les réponses des animaux constituent un moyen efficace pour évaluer leur bien-être

EFSA Journal Editorial: The Role of EFSA in Animal Welfare

Subscribe to our newsletters

- Select -

Dossiers en lumière

- › Bisphénol A
- › Indépendance
- › Zoonotic diseases
- › Aspartame
- › Foyers épidémiques d'*E. coli* productrice de shigatoxines

Consulter tous les dossiers

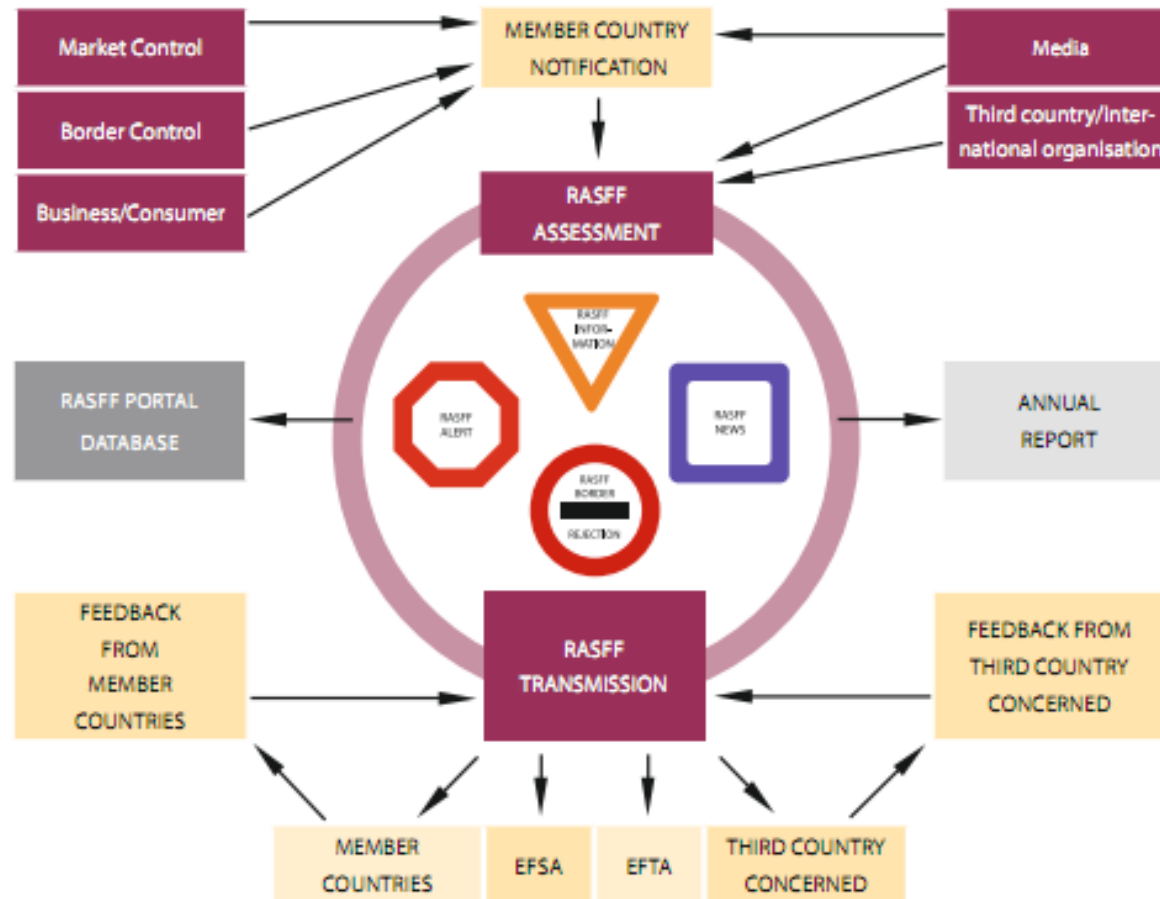


Raccourcis

- › 

RASFF : Rapid Alert System for Food and Feed

SCHEMATIC REPRESENTATION OF THE INFORMATION FLOW OF THE RASFF



Quelle réglementation ?

Hygiène (règlements, décrets, ...)

paquet hygiène

critères microbiologiques

étiquetage

Sécurité au travail (code du travail)

document unique

risques chimiques

Environnement (code de l'environnement)

ICPE

...

**Réussir sa veille
réglementaire ?**

http://www.alain-soroste.com/veille_reglementaire_option_qualite.html



★ Accueil

★ Présentation

★ Contact

VEILLE
REGLEMENTAIRE

EXPERTISE
ET CONSEIL

CONTRÔLE
ÉTIQUETAGE

FORMATION

AUDIT

★ Veille réglementaire > Option Qualité



Option Qualité

Alain SOROSTE est le rédacteur en chef de la revue **Option Qualité**, mensuel sur la qualité et la réglementation communautaire et française des produits alimentaires, depuis 1986 (sauf 1990 et 1991), éditée par Wolters Kluwer France.

Option Qualité est une revue mensuelle dédiée aux professionnels qui souhaitent être informés des nouvelles dispositions réglementaires et

législatives relatives aux produits agroalimentaires.

Vous trouverez dans cette revue l'actualité juridique, la jurisprudence et les avis de l'Administration sélectionnés et commentés.

Un sujet d'actualité, choisi pour son importance, fait l'objet chaque mois d'une **chronique** détaillée.

En outre, un **dossier qualité**, élaboré par un spécialiste sur un thème particulier (par exemple « le paquet hygiène »), vous permet de mieux comprendre l'évolution du droit de l'alimentation et les orientations prises dans ce domaine spécifique.

Qu'est-ce que
la veille réglementaire ?



http://www.alain-soroste.com/veille_reglementaire_lamy_dehove.html



Lamy Dehove

Alain SOROSTE est l'auteur du **Lamy Dehove**, édité par Wolters Kluwer France, ouvrage de référence sur la réglementation communautaire et française des produits alimentaires, depuis 1990 après en avoir été le secrétaire général de rédaction de 1986 à 1989.

Le **Lamy Dehove** est la référence incontestée en droit agroalimentaire depuis plus de 50 ans. C'est le seul ouvrage sur le marché qui présente et explique clairement la réglementation communautaire et française relative à la production

et à la distribution de tous les produits agroalimentaires (des matières premières issues de l'agriculture jusqu'aux produits alimentaires prêts à l'emploi) et aux matériaux d'emballage, produits de nettoyage et instruments de mesure utilisés en industrie.

Le **Lamy Dehove** vous permet de connaître notamment les règles d'hygiène, les règles d'étiquetage, d'importation et d'exportation, les conditions d'utilisation des additifs, les produits de nettoyage autorisés, les modalités d'étalonnage des instruments de mesure, etc.

Ouvrage le plus complet en droit agroalimentaire, **le Lamy Dehove**, assure votre veille réglementaire en la matière.

> SOMMAIRE

Le contexte général de la réglementation des produits

- Contexte réglementaire mondial, européen et national
- Contexte normatif
- Contrôles officiels
- Pouvoir consommateur
- Conditions générales de présentation à la vente
- Conditions d'accès à certains marchés
- Démarches de protection



Identifier les nouvelles exigences légales et réglementaires applicables dans un secteur déterminé, les comparer aux éventuelles exigences antérieures et apporter des éléments pour définir un plan de mise en conformité : délais, actions...

Sites Internet :

Informations et abonnements gratuits



Réglementation nationale


Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Premier ministre
Direction de l'information légale et administrative

journal-officiel.gouv.fr
Un site de la Direction de l'information légale et administrative

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
JOURNAL OFFICIEL
LOIS ET DÉCRETS

AUJOURD'HUI
Le Journal officiel :

RECHERCHE
Recherche d'un JO : (depuis le 1^{er} juin 2004) JO paru le
Vous avez demandé : JO n°0256 du 04/11/2011
Voir le JO demandé :
Télécharger le JO demandé :

[Le dispositif de sécurisation des données](#) [Aide au paramétrage](#)


JOURNAUX OFFICIELS

Réglementation nationale, européenne, internationale

Les textes législatifs et réglementaires

Recherche simple de textes (références avant 1990 et texte intégral depuis 1990)

Nature du texte

Numéro du texte

NOR

Ex: 58-776 ou 2001-1066

Ex: ECOX9800017L

Date de signature

Date de publication

Rechercher par mots

- des mots clés Ex: Loi Léotard
- des mots du titre Ex: liberté communication
- des mots du texte depuis 1990 Ex: Conseil supérieur de l'audiovisuel
- des visas du texte depuis 1990 Ex: Loi 2003-775

- ▶ [Contenu](#)
- ▶ [Mise à jour](#)
- ▶ [Recherche experte des codes et textes consolidés](#)
- ▶ [Recherche experte des textes publiés au JORF](#)

2 document(s) trouvé(s)

A 1) Arrêté du 6 juin 2010 portant promotion (ingénieurs d'études et de fabrications)

[Version d'origine](#) [Fac-similé](#)

A 2) Arrêté du 6 juin 2010 modifiant les arrêtés du 24 juillet 1991 relatif aux conditions d'exploitation des aéronefs civils en aviation générale et du 27 janvier 2005 relatif à l'aptitude physique et mentale du personnel navigant technique professionnel de l'aéronautique civile (FCL 3)

[Version d'origine](#) [Version en vigueur](#) [Fac-similé](#)

Réglementation européenne

http://europa.eu

Ce site fait partie d' 

[À propos d'EUR-Lex](#) | [Plan du site](#) | [FAQ](#) | [Aide](#) | [Contact](#) | [Liens utiles](#) | [Avis juridique](#)



français (fr)

EUROPA > EUR-Lex Accueil > Recherche simple > Mots

Recherche par mots

Législation: Règlements (Limitez votre recherche aux actes en vigueur)

Chercher

hygiène

AVEC

SAUF

Options

- Titre (*recherche limitée aux titres des documents*)
 Titre et texte (*recherche dans l'intégralité du texte*)

FR Français

Rechercher

Conseils pratiques

- ▶ Pour tronquer un terme ou une date, utilisez les symboles ? ou *. ? remplace un caractère, * remplace 0 à n caractères. Ces deux symboles peuvent être utilisés au milieu ou en fin de chaîne, mais jamais au début.
Exemple: t*ransport* permet de trouver transports, transporter, transporteur, etc.
- ▶ Un terme de recherche peut être constitué d'un mot isolé ou d'une suite de mots.
- ▶ Utilisez la virgule «,» entre les termes ou expressions d'une recherche pour obtenir les documents qui incluent au moins un des termes ou expressions spécifiés.
Exemple: transport, énergie permet de trouver tous les documents contenant soit le mot transport, soit le mot énergie, soit les mots transport et énergie simultanément.
- ▶ Utilisez AVEC pour limiter la recherche aux documents qui contiennent tous les termes ou expressions spécifiés.
Exemple: transport AVEC énergie limite la recherche aux documents qui contiennent les deux termes.
- ▶ Utilisez SAUF pour exclure de la recherche les documents contenant certains mots.
Exemple: transport SAUF énergie permet de trouver les documents contenant le mot transport mais qui ne contiennent pas le mot énergie.



→ LES CHAÎNES

Qu'est-ce qu'Interfel ? Fruits, légumes & société Métiers de la filière Dossiers thématiques PRODUITS & MARCHÉ ACTU

Economie & réglementation | Economie et Réglementation | Les Groupes de Travail | Les accords interprofessionnels | La réglementation | Veille réglementaire

 **La réglementation**
Publié le 20.09.2011

 Les textes généraux régissant **le commerce et la consommation** s'appliquent aux fruits et légumes frais, avec le cas échéant des dispositions tenant compte de la spécificité de ces produits frais et périssables.
Cette réglementation générale est complétée par une réglementation communautaire spécifique, l'OCM fruits et légumes, qui couvre des aspects **d'organisation de filière** et des spécifications techniques ou de qualité des produits (normes CE). La réglementation communautaire par produit s'articule elle-même avec les normes internationales et la réglementation nationale (retrouvez ces textes dans la rubrique **Réglementations par produit**). Les accords interprofessionnels conclus entre les membres d'Interfel, et étendus par arrêtés interministériels font partie de la réglementation nationale, comme les arrêtés ou décrets propres à certains produits.

Réglementation organisant la filière

La filière des fruits et légumes est couverte par une organisation commune de marché (OCM) adaptant les mécanismes de la Politique agricole commune (PAC) aux spécificités de la filière et des produits.
Le règlement communautaire portant OCM dans le secteur des fruits et légumes régit l'organisation économique et contractuelle ainsi que les normes « produits » (lien vers réglementation).

 **RÈGLEMENT (CE) No 1182/2007 DU CONSEIL** du 26 septembre 2007 portant organisation commune de marché dans le secteur des fruits et légumes publié au JOUE n° L 273 du 17/10/2007.

Centre de veille
LE PÔLE DES PRODUITS AQUATIQUES

aquimer

Retour **SITE DU PÔLE**

Recherche > **OK** > Recherche avancée

Retour **ACCUEIL**

Le Codex alimentarius

S'abonner

EN BREF ...

■ **Nutraqua.com**

Une table de composition nutritionnelle des produits aquatiques, aux résultats scientifiquement validés, est accessible à tous sur nutraqua.com. Elle est le fruit de 3 ans de travaux menés par le Pôle Aquimer et ses partenaires. Aujourd'hui, elle est renseignée pour 47 produits aquatiques pour lesquels la teneur en 20 nutriments (vitamines, minéraux, macronutriments) ainsi qu'en acides gras ont été étudiés.

Connaître le Codex Alimentarius

■ **Qu'est-ce que le Codex alimentarius ?**

Créé en 1960 par la [FAO](#) (Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture) et l'[OMS](#) (Organisation mondiale pour la santé), le *Codex alimentarius* est un recueil de normes alimentaires internationales, de codes d'usages et de lignes directrices. Plus de 160 pays sont membres du *Codex*, ce qui représente 98% de la population mondiale.

Une norme Codex comprend les exigences auxquelles doivent répondre les aliments pour assurer au consommateur des produits alimentaires sains et de qualité loyale, présentés et étiquetés de façon correcte.

Un code d'usages décrit les processus et les bonnes pratiques à mettre en œuvre pour fabriquer des produits conformes aux normes.

Login

Mot de passe

[Mot de passe oublié](#) **OK**

S'informer

Agenda

Partenariats technologiques

Prospective

Le Codex alimentarius

Questions / réponses

Bibliomer

Forum emploi et

Alimentaire-pro



La boîte à outils des TPE et PME de la filière agroalimentaire



► [Accueil](#) ► [Réglementations](#) ► [Reportages](#) ► [Les flux de veille](#) ► [Forum](#) ► [Publicité](#)

Fournisseurs, prestataires, affichez-vous!
Sur toutes les pages "réglementation",
cet espace est à 180 € les 3 mois.

[Réserver maintenant](#)

Reportage: Océane Alimentaire



Océane alimentaire a réuni laboratoire, entrepôt, musée et boutique dans l'ancienne usine Cassegrain de St-Guénolé

► [Océane Alimentaire](#)

Autres mots-clés

vente au déballage fruits et légumes
norme prunes
interdiction de
certaines allégations
santé [modification liste](#)

Textes réglementaires et législatifs relatifs à la filière agroalimentaire:

Recherche intuitive par mot-clé

ou catégorie:

[abattoirs](#) | [additifs](#) | [agrobiologie](#) | [aides agricoles](#) | [alertes](#) | [alimentarité](#) | [alimentation et climat](#) | [aliments pour animaux](#) | [allégations santé](#) | [allergènes](#) | [animaux](#) | [AOC](#) | [apiculture](#) | [appellations](#) | [arômes](#) | [articles de code](#) | [certification produits](#) | [compléments alimentaires](#) | [contaminants](#) | [coquillages](#) | [culture autorisées](#) | [cultures autorisées](#) | [dénominations de vente](#) | [DGAL](#) | [étiquetage](#) | [étiquetage nutritionnel](#) | [formation](#) | [fromages](#) | [fruits et légumes](#) | [huiles et corps gras](#) | [hygiène](#) | [hygiène des produits](#) | [IGP et AOP](#) | [importation](#) | [ingrédients](#) | [ionisation](#) | [labels](#) | [laboratoires](#) | [matériaux au contact](#) | [mesures générales](#) | [méthodes d'analyse](#) | [métrologie des préemballages](#) | [normes](#) | [normes de commercialisation](#) | [nouveaux aliments](#) | [OGM](#) | [organisations professionnelles](#) | [organismes](#) | [ovoproduits](#) | [prix](#) | [produits biologiques](#) | [produits carnés](#) | [produits cosmétiques](#) | [produits de la pêche](#) | [produits laitiers](#) | [produits phytosanitaires](#) | [restauration](#) | [sous-produits](#) | [supplémentation](#) | [surgelés](#) | [volailles](#)

Tous les textes, classés par date (mise à jour du 29/11/2011 :)

► [RÈGLEMENT \(UE\) N° 1169/2011](#)
PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive

Dernier sujet du forum

je suis à la recherche d'un fournisseur qui pourrait me fournir en petites quantités des barquettes pour conditionner des carottes rapées ou autres légumes rapés et util...

► [Barquettes alimentaires](#)

Dossiers:

Recherche par mot clé:

Recherche par thème:

► [Calcul des valeurs nutritionnelles](#)
► [Valeur stérilisatrice, valeur pasteurisatrice](#)
► [Réduire le sel](#)
► [Code emballer, mode d'emploi](#)
► [Métrologie](#)
► [Additifs](#)

Alimentaire-pro



 La boîte à outils des TPE et PME de la filière agroalimentaire



▶ [Accueil](#) ▶ [Réglementations](#) ▶ [Reportages](#) ▶ [Les flux de veille](#) ▶ [Forum](#) ▶ [Publicité](#)

Fournisseurs, prestataires, affichez-vous!
Sur toutes les pages "réglementation",
cet espace est à 180 € les 3 mois.

[Réserver maintenant](#)

Reportage: Festival Français à Canton



Un fromage de l'île d'Aix
à la conquête des meilleures
tables chinoises

▶ [Festival Français à
Canton](#)

Recherches associées:

[atmosphère modifiée](#)

[reglementation agroalimentaire](#) >> recherche texte

Réglementation relative au thème: "alimentarité"

▶ [Règlement \(CE\) No 1935/2004:](#)

du Parlement Européen et du Conseil du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et abrogeant les directives 80/590/CEE et 89/109/CEE

Ce texte n'est donné qu'à titre documentaire.
En matière juridique, seuls les textes officiels font foi.

Plus de réglementations:

▶ [Le panorama](#)

Le ministère de l'économie, des finances et de l'emploi propose un panorama mensuel de l'essentiel des textes adoptés durant la période, avec un classement thématique très clair.

▶ [Galatée Pro](#)

Ce nouveau service mis en place par le ministère de l'agriculture permet d'accéder à l'ensemble des textes réglementaires relatifs aux domaines d'activité de la Direction Générale de l'Alimentation, comme l'hygiène et la sécurité sanitaire des aliments, les signes de qualité... par saisie des références desdits textes ou de mots clefs. Ce service est réservé aux professionnels inscrits, mais l'inscription est immédiate et gratuite.

▶ [Listes Hygiène Alimentaire:](#)

L'auteur de ce site, qui est membre de l'équipe Galatée-pro, y propose une "liste des principaux textes réglementaires et législatifs concernant l'hygiène alimentaire parus depuis 1990", classés par thèmes.

Dernier sujet du forum

je suis à la recherche d'un fournisseur qui pourrait me fournir en petites quantités des barquettes pour conditionner des carottes rapées ou autres légumes rapés et util...

▶ [Barquettes alimentaires](#)

Dossiers:

Recherche par mot clé:

Recherche par thème:

- ▶ [Calcul des valeurs nutritionnelles](#)
- ▶ [Valeur stérilisatrice, valeur pasteurisatrice](#)
- ▶ [Réduire le sel](#)
- ▶ [Code emballer, mode d'emploi](#)
- ▶ [Métrologie](#)
- ▶ [Additifs](#)
- ▶ [Allergènes](#)
- ▶ [Les mentions valorisantes](#)

Lien « Le panorama »



Navigation: Aller au menu principal | Aller au contenu | Aller au formulaire de recherche

Top right: Espace Presse | Flux RSS | Recherche [OK]

Social media: Accéder aux espaces sociaux du ministère : Facebook | Twitter | Blogs

Logo: République Française (Liberté • Égalité • Fraternité) | Ministère de l'Économie, des Finances et de l'Industrie

Le portail de l'Économie, des Finances et de l'Industrie

Afficher le menu du portail

Breadcrumb: Accueil > DGCCRF > Accueil

Tools: T+ | T- | Print | Social icons | 121

dgccrf

Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes

Une direction du ministère de l'Économie, des Finances et de l'Industrie

- Accueil
- Concurrence
- Consommation
- Sécurité
- Missions
- Infos presse
- Publications

Les actualités

Les directions régionales des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi (DIRECCTE et DIECCTE) disposent d'un portail

29 novembre 2011

Le portail des DIRECCTE et des DIECCTE est en ligne.

Les espaces régionaux **d'Ile de France**, de **Rhône-Alpes**, de **PACA**, d'**Aquitaine**, d'**Alsace**, du **Languedoc-Roussillon** et du **Limousin** sont accessibles dès aujourd'hui. A partir du 14 décembre, les autres espaces régionaux métropolitains le seront également. Les espaces des DIECCTE ouvriront début 2012.

Vous êtes

- Un particulier
- Une entreprise
- Une collectivité locale

Lien « Galatée Pro »

The screenshot shows the GalatéePro website interface. At the top left is the logo of the French Republic and the text 'MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE DE L'ALIMENTATION DE LA PÊCHE DE LA SAÛTÉ DE LA VÉGÉTATION ET DE L'AMÉNAGEMENT DU TERRITOIRE'. The main title 'GalatéePro' is prominently displayed. A navigation bar includes 'Accueil', 'Plan', 'FAQ', 'Liens', and 'Contactez-nous'. A search bar is located on the right with the text 'Rechercher sur le site' and a 'Rechercher' button. The date and time '30 Novembre 2011 | 22:04:19' are shown in the top right corner.

The main content area is divided into three sections:

- Informations:** A red text box with the message 'Donnez votre opinion sur les pages d'actuali'.
- Présentation:** A welcome message from the 'Direction Générale de l'Alimentation (DGAL)'. It states that the site is for professionals and partners of the DGAL and its decentralized services, part of the 'simplifions' campaign. It lists the following areas covered:
 - santé et protection des animaux d'élevage et domestique, pharmacie vétérinaire, identification et mouvement des animaux, alimentation animale, sous produits animaux,
 - santé et protection des végétaux, maîtrise des intrants,
 - prévention des pollutions, agriculture raisonnée
 - sécurité sanitaire des aliments, nutrition
 - OGM, signes d'identification de la qualité et de l'origine, etc..It also provides instructions on how to access the site via the 'Connexion' link and how to use the 'Documentation' section for user guides and presentation sheets.
- Avertissements:** A legal disclaimer stating that the site provides general information and is not a professional or legal opinion. It also mentions that the site provides consolidated versions of texts from the Official Journals (JORF and JOUE).

The left sidebar contains a 'CONNEXION' section with fields for 'Pseudo' and 'Mot de passe', a 'Connexion' button, and links for 'Mot de passe perdu ?' and 'Inscrivez-vous !'. Below this is a 'DOCUMENTATION' section with links for 'Guide utilisateur / formation' and 'Mentions légales'. The right sidebar has a 'QUI SOMMES-NOUS ?' section with a link for 'L'équipe GalatéePro'.

<http://www.liste-hygiene.org>

- [PRINCIPAUX LIENS](#) PERMETTANT D'ASSURER UN SERVICE MINIMAL DE VEILLE QUOTIDIENNE
- Un [bilan de 1997 à 1999](#) des principales toxi-infections alimentaires (TIAC) dans le monde.
- Une sélection de [sites](#) francophones qui traitent de l'hygiène alimentaire.
- Les [sites](#) de l'ensemble des départements d'agriculture, de pêche, de santé et d'environnement de tous les pays du Monde ..
- Les pages [conseils](#) les plus intéressantes en matière d'hygiène ou incluant des explications générales en microbiologie appliquée à l'alimentaire ainsi que la méthode [HACCP](#) .
- [Sélection](#) de dictionnaires, d'encyclopédies, de glossaires et de traducteurs gratuitement disponibles en ligne.
- Une [page](#) recensant les principaux rapports et études publics et la réglementation française au sujet des OGM.
- Une page contenant les principaux liens en rapport avec l'[ESB](#). A voir également les [pages d'archives](#) concernant l'ESB (encéphalopathie spongiforme bovine), ou maladie de la vache folle.
- Une sélection de sites en rapport avec la [veille sanitaire](#) en France.

Liste des principaux textes réglementaires et législatifs concernant l'hygiène alimentaire parus depuis 1990

(Les textes en couleur rouge sont abrogés, les textes en vert ne sont plus en vigueur)

AUTRES LISTES DE TEXTES		
Principales listes en matière de produits alimentaires	Principales listes en matière de santé animale	Principales listes en matière d'environnement et de contaminants
VEILLE SANITAIRE ET EPIDEMIOSURVEILLANCE	VEILLE SANITAIRE ET EPIDEMIOSURVEILLANCE	VEILLE SANITAIRE ET EPIDEMIOSURVEILLANCE
TEXTES GENERAUX	TEXTES GENERAUX	TEXTES GENERAUX
	SANTE ANIMALE	L'ENVIRONNEMENT
ADDITIFS	ALIMENTATION ANIMALE	LES ANIMAUX DE COMPAGNIE
	APICULTURE	APICULTURE
AQUACULTURE	AQUACULTURE	AQUACULTURE
	BRUCELLOSE	
CONTACT ALIMENTAIRE		
L'EAU	ESB	
	FIEVRE APHTEUSE	

Textes relatifs au contact alimentaire

2006

JOUE 29/12/06 [Règlement \(CE\) no 2023/2006](#) de la Commission du 22 décembre 2006 relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires (1)

2007

JOUE 03/04/07 [Règlement \(CE\) no 372/2007](#) de la Commission du 2 avril 2007 fixant des limites de migration transitoires pour les plastifiants utilisés dans les joints de couvercles destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires (1)

JOUE 30/06/07 [Directive 2007/42/CE](#) de la Commission du 29 juin 2007 relative aux matériaux et aux objets en pellicule de cellulose régénérée, destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires (version codifiée) (1)

JORF 11/05/07 [Décret n°2007-766](#) du 10 mai 2007 portant application du code de la consommation en ce qui concerne les matériaux et les objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires

JORF 15/08/07 [Arrêté du 27 juillet 2007](#) modifiant l'arrêté du 19 mai 2004 relatif au contrôle de la mise sur le marché des substances actives biocides et à l'autorisation de mise sur le marché des produits biocides

JORF 10/08/07 [Arrêté du 27 juillet 2007](#) portant agrément du Bureau d'évaluation des risques des produits et agents chimiques pour l'évaluation des substances et produits biocides pris pour l'application du décret n°2004-187 du 28 février 2004 portant transposition de la directive 98/8/CE du Parlement européen et du Conseil du 16 février 1998 concernant la mise sur le marché des produits biocides et modifiant l'arrêté du 16 décembre 2004 portant agrément de l'Institut national de recherche et de sécurité pour l'enregistrement des déclarations de produits biocides et pour l'évaluation de ces produits

JOUE 30/11/07 [Directive 2007/70/CE](#) de la Commission du 29 novembre 2007 modifiant la directive 98/8/CE du Parlement européen et du Conseil aux fins de l'inscription du dioxyde de carbone en tant que substance active à l'annexe IA de ladite directive (1)

JOUE 06/09/08 [Directive 2008/85/CE](#) de la Commission du 5 septembre 2008 modifiant la directive 98/8/CE du Parlement européen et du Conseil aux fins de l'inscription du thiabendazole en tant que substance active à l'annexe I de ladite directive (1)

JOUE 24/10/08 [Décision 2008/809/CE](#) de la Commission du 14 octobre 2008 concernant la non-inscription de certaines substances à l'annexe I, IA ou IB de la directive 98/8/CE du Parlement européen et du Conseil concernant la mise sur le marché des produits biocides [notifiée sous le numéro C(2008) 5894] (1)

JOUE 30/05/09 [Règlement \(CE\) no 450/2009](#) de la Commission du 29 mai 2009 concernant les matériaux et objets actifs et intelligents destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires (1)

JOUE 20/10/09 [Règlement \(CE\) no 975/2009](#) de la Commission du 19 octobre 2009 portant modification de la directive 2002/72/CE concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires (1)

<http://www.reglementation-environnement.com/alerte-get.php?new=0>

The screenshot shows the website's header with the logo 'Reglementation@environnement' and 'Publi' on the right. Below the logo is a navigation menu with categories: Actualités, Agenda, Annuaire, Bourse, Boutique, Dictionnaire, Données, Dossiers tech., Emploi / Stage, Enfants, Formations, Forum, Librairie, Management SME, Management SMI, Management SMSST, Réglementation, and Vidéos. A search bar is labeled 'Recherche' and contains the text 'Ok'. To the right of the search bar are buttons for 'Lettre d'information', 'Devenir partenaire', and 'Devenir annonceur'. Below the search bar is a 'Publicité' section with a link to 'Annonces Google' and a list of categories: 'Environnement', 'Alerte Sirène', and 'Veille'. A 'Menu' section lists various services like 'Accueil', 'Recherche de textes', 'Alerte Réglementaire', etc. The main content area features a section titled 'ALERTE RÉGLEMENTAIRE FRANÇAISE ET EUROPÉENNE EN ENVIRONNEMENT - CHOIX DES THÈMES' with a sub-heading 'Alerte mail de la réglementation et du droit de l'environnement'. The text explains how to register for a free alert service. To the right of the main content is a 'Publicité' section with a banner for 'ALERTE RÉGLEMENTAIRE' and a sub-heading 'Alerte réglementaire gratuite'. The banner includes the website logo and the text 'Toutes les réglementations environnementales'.

Reglem@ntation Publi
environnement

Les sites du réseau
Portail-environnement.com

Actualités Bourse Données Enfants Librairie Management SMSST
Agenda Boutique Dossiers tech. Formations Management SME Réglementation
Annuaire Dictionnaire Emploi / Stage Forum Management SMI Vidéos

Recherche Ok Lettre d'information Devenir partenaire Devenir annonceur

Publicité
Annonces Google
Environnement
Alerte Sirène
Veille

Menu

- Accueil
- Recherche de textes
- Alerte Réglementaire
- Les derniers textes
- Actualités
- Archives actualités
- Recevoir la Newsletter
- Réglementation air
- Droit carbone
- Réglementation eau
- Droit énergie
- Droit déchet
- Droit nature
- Droit sécurité
- Reprendre nos actus
- Service : E-Formation
- Service : veille
- Mes codes d'accès

ALERTE RÉGLEMENTAIRE FRANÇAISE ET EUROPÉENNE EN ENVIRONNEMENT - CHOIX DES THÈMES

Alerte mail de la réglementation et du droit de l'environnement

Pour vous inscrire à l'alerte réglementaire gratuite en ligne, vous devez donner une adresse mail, choisir un mot de passe, sélectionner les thèmes que vous souhaitez suivre, puis vous enregistrer en bas de page. Ensuite, régulièrement, vous recevrez notre sélection de textes réglementaire en environnement, sécurité, énergie, eau, Vous pourrez vous désinscrire à partir de chacune des alertes reçues, grâce à un simple clic.

Cette alerte réglementaire en environnement est un premier niveau d'information thématique, qui vous permet de recevoir les informations essentielles des textes sur les secteurs qui vous concerne : références, date de parution, objet, détails, lien vers le texte original, ...

Nous vous proposons aussi une veille réglementaire spécifique à votre secteur, avec notre réseau d'experts : c'est [ici](#).


Plus de 4.000 personnes utilisent ce service proposé par le Portail de l'environnement. Le service d'alerte réglementaire vous permet de bénéficier des services de notre veille juridique pour recevoir par mail, gratuitement, les avis de publication des textes réglementaires français et européens dans les différents domaines de l'environnement.

ALERTE RÉGLEMENTAIRE


Toutes les réglementations environnementales

➤ **Alerte réglementaire gratuite** : A chaque mise à jour de notre base de données sur la réglementation de l'environnement, vous recevrez l'ensemble des textes français et européens qui sont parus au journal officiel (JO) ou au journal officiel de l'Union Européenne (JOUE), avec nos commentaires : c'est **ici**

Publicité




L'actualité professionnelle du secteur de l'environnement



Réunion d'information

► Mardi 15 novembre à Paris



Actualités Agenda Matériels & Services Formations **Réglementation** Boutique Emploi

Newsletter RSS Recherche

DERNIERES INFOS Un guide pour la production d'eau chaude sanitaire collective par énergie solaire

REGLEMENTATION

Rechercher un texte réglementaire

Mots-clés

Texte signé le / / (Format : JJ/MM/AAAA)

[Lancer la recherche](#)

8397 textes réglementaires publiés

Affichage des textes parus entre le **03 novembre 2011** et le **25 octobre 2011**

Décision d'exécution du 03 novembre 2011 • 2011/721/JUE

Décision d'exécution de la Commission du 3 novembre 2011 accordant à l'Italie une dérogation demandée, pour les régions d'Émilie-Romagne, de Lombardie, du Piémont et de Vénétie, en application de la directive 91/676/CEE du Conseil concernant la protection des eaux contre la pollution par les nitrates à partir de sources agricoles

Newsletter Exemple ?

Recevez gratuitement nos Newsletters

Adresse e-mail [S'inscrire](#)

[Modifier son abonnement](#)



Lumibox

Recyclage des lampes de bureau

recylum

http://www.precisement.org/enviro_secu/environnement_securite.htm

Veille Environnement et Sécurité **Les sites spécialisés en environnement et sécurité**

[Portails, sites généralistes en environnement et répertoires de liens](#)

[International et anglo-saxon](#)

[Essentiellement français](#)

[Annuaire professionnels](#)

[Institutions, technique, textes officiels et jurisprudence](#)

[Sites juridiques non spécialisés \(droit de l'environnement, veille sur les textes officiels\)](#)

[France](#)

[Administrations centrales](#) - [Risques majeurs](#) - [Déchets](#) - [Installations classées](#) - [Energie et nucléaire](#) - [Agriculture, agronomie, sécurité alimentaire](#) - [Protection de la nature, eaux, sols, forêts](#) - [Sécurité des conditions de travail, transports, nuisances \(bruit, ...\)](#)

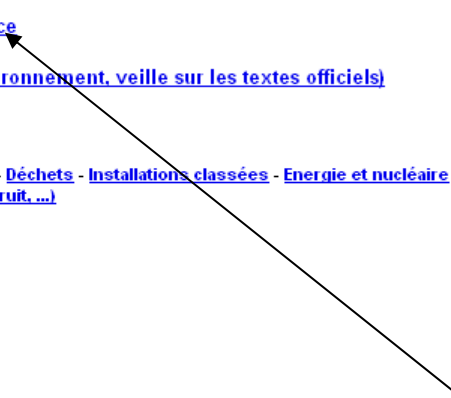
[Union européenne](#)

[International et étranger](#)

[Droit international](#) - [Droits étrangers](#)

[Fédérations professionnelles et associations](#)

[Presse](#)



http://www.precisement.org/enviro_secu/environnement_securite.htm#institut_tech_jur

- Agriculture, agronomie, sécurité alimentaire



- [Assemblée permanente des Chambres d'agriculture](http://paris.apca.chambagri.fr/apca) : <http://paris.apca.chambagri.fr/apca>
La rubrique Documentation, accessible aux membres, contient de nombreux documents en environnement
- [Institut national de la recherche agronomique \(INRA\)](http://www.inra.fr) : <http://www.inra.fr>
Voir à Information scientifique et technique : bases de données (bioclimatologie, biologie des organismes, environnement, ressources génétiques, écotoxicologie des pesticides), plusieurs thèses INRA en ligne, le [Courier de l'environnement](#), ... Un site extrêmement riche et touffu
- [Le Courier de l'environnement de l'INRA](http://www.inra.fr/dpenv) : <http://www.inra.fr/dpenv>
Texte intégral de la revue (gratuit), avec les Dossiers de l'environnement de l'INRA (articles de chercheurs de l'INRA en texte intégral) et le dossier Vache folle en ligne (ESB)
- [Agence française de sécurité sanitaire des aliments \(AFSSA\)](http://www.afssa.fr) : <http://www.afssa.fr>
Tous les communiqués de presse, avis et décisions (texte intégral, format PDF). Informations sur la sécurité alimentaire. Divers dossiers/colloques
- [Liste de discussion Hygiène](http://fr.groups.yahoo.com/group/hygiene) : <http://fr.groups.yahoo.com/group/hygiene>
A la fois liste de discussion consacrée à l'hygiène alimentaire et au HACCP et liste de diffusion avec le bulletin quotidien de veille – très riche – sur le Web de Bruno Peiffer, technicien supérieur au ministère de l'Agriculture
Bruno Peiffer a également monté une page web [Site hygiène alimentaire](http://www.liste-hygiene.org) <http://www.liste-hygiene.org>, peu soignée quant à sa mise en page, mais très riche
- [Cemagref \(Centre national du machinisme agricole, du génie rural, des eaux et des forêts\)](#)

<http://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Publications/Vie-pratique/Fiches-pratiques/Etiquetage-des-conserves>



Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes

Une direction du ministère de l'Économie, des Finances et de l'Industrie

Accueil

Concurrence

Consommation

Sécurité

Missions

Infos presse

Publications

Étiquetage des conserves



Comme tout produit alimentaire préemballé, conserves et semi-conserves doivent comporter un étiquetage informant le consommateur de leurs caractéristiques. Cet étiquetage doit notamment comporter une date limite d'utilisation optimale : la DLUO.

La DLUO doit être exprimée sous la forme : *à consommer de préférence avant le...* suivi du jour, du mois et de l'année. Si cette durabilité est supérieure à trois mois, mais n'excède pas dix-huit mois, l'indication du mois et de l'année suffit ; au-delà de 18 mois (ce qui est souvent le cas pour les conserves) la mention « *avant fin...* » est suivie de l'année. Cette mention est suivie soit de la date elle-même, soit de l'indication de l'endroit où elle figure dans l'étiquetage.

La DLUO peut servir à identifier le lot de fabrication lorsqu'elle est indiquée en clair (jour, mois, année). Si tel n'est pas le cas, l'étiquetage doit comporter une identification du lot de fabrication qui permet aux services de contrôle de retrouver le jour et le lieu de fabrication et contribue à établir la traçabilité du produit.

L'identification du lot peut également être réalisée par une lettre conventionnelle (cf. le tableau suivant) suivie du quantième de l'année correspondant au jour de fabrication.

Exemple : C 250 correspond au vendredi 7 septembre 2007.

Le fabricant a également la faculté d'utiliser un code interne pour identifier le lot de fabrication. Dans ce cas, cette référence doit être précédée de la lettre "L".

Textes applicables

- ▶ Décret n°55-241 du 10/02/1955 relatif aux conserves et semi-conserves
- ▶ Articles R.112-1 et suivants du Code de la consommation

Autres informations

Dépliant :

- ▶ Dates limites de consommation des produits alimentaires (DLC/DLUO)

Fiches pratiques :

- ▶ Date limite de consommation (DLC/DLUO)
- ▶ Conservation des aliments
- ▶ Étiquetage des denrées alimentaires

http://www.inrs.fr

- Risques biologiques x +
es/biologiques.html

Actualités Lettre d'information Flux RSS Site Anglais Ma sélection



Santé et sécurité au travail

Rechercher OK Sujets de A à Z →

L'INRS Démarches de prévention Risques Secteurs d'activité Situations de travail Accidents et maladies Activités de recherche Produits et services

Accueil > Risques > Biologiques

RISQUES BIOLOGIQUES

Suivez la chaîne de transmission !



© Philippe Renault pour l'INRS

On ne les voit pas mais ils sont partout. Ils sont microscopiques mais peuvent provoquer des maladies. Ce sont les agents biologiques qui peuplent l'environnement, y compris l'environnement de travail. Les risques liés à ces agents biologiques doivent être évalués puis réduits voire supprimés. Et ce, grâce à des mesures de prévention spécifiques centrées sur la chaîne de transmission.

Attention, danger !

Les agents biologiques (virus, bactéries, champignons, prions, parasites...) sont présents partout, chez les êtres vivants, dans l'environnement et dans les milieux de travail. La plupart du temps inoffensifs, souvent indispensables à la vie, certains d'entre eux peuvent toutefois provoquer des maladies plus ou moins graves... Ils se transmettent à l'homme suivant ce que l'on appelle une chaîne de transmission.

Qui est concerné ?

La contamination par des agents biologiques concerne de nombreux secteurs d'activité des **métiers de la santé**, du **traitement de l'eau ou des déchets**, laboratoires de recherche, métiers au contact d'**animaux vivants ou morts**... Mais tous les secteurs professionnels peuvent, à un moment ou à un autre, à des degrés divers, être touchés.

Pour aller plus loin

- Transmission des agents biologiques
- Santé et risques biologiques
- Secteurs et professions concernés
- Prévention des risques biologiques
- Grippe A
- Zoonoses
- Grippe aviaire

Vidéo

COMMENT se transmettent les agents biologiques ?



Comment se transmettent les agents biologiques ?

→ Lire la vidéo (Durée 1 min 20)

Sites Internet :

Informations et abonnements payants





VEILLE RÉGLEMENTAIRE PERSONNALISÉE

Avisé, votre service de veille réglementaire en maîtrise des risque : l'esprit libre d'être en conformité avec la réglementation

NOUS DÉCOUVRIR

LE GROUPE

ACTUALITÉS

APAVISION

FLASH RÉGLEMENTAIRE

NOS RÉFÉRENCES

RECRUTEMENT

VOS ATTENTES

VOTRE ACTIVITÉ

VOTRE BESOIN

VOTRE SECTEUR

COMMANDES

FORMATIONS

BOUTIQUE TECHNIQUE

JOURNÉES TECHNIQUES

VEILLE PERSONNALISÉE

@VISÉ, VOTRE SOLUTION DE VEILLE PERSONNALISÉE EN LIGNE

En matière de conseil en maîtrise des risques, Apave a conçu un service de veille réglementaire personnalisée en ligne : @visé.

Grâce à @visé, vous pouvez :

- **Bénéficier de commentaires personnalisés, adaptés à la situation de votre entreprise. A cet effet un consultant est dédié à votre entreprise pour vous apporter tout le conseil nécessaire.**
- **Disposer d'un véritable outil d'aide à la décision à l'analyse détaillée de la réglementation. Un export permanent des seuls textes concernant vos activités est possible.**
- **Planifier, prioriser vos actions de mises en conformité et élaborer des plans d'actions préventives.**
- **Etre alerté directement par courriel de tout changement réglementaire impactant vos activités.**



Veille réglementaire personnalisée

Les 3 avantages d'avisé

1. Disposer d'une vision claire et exhaustive de la réglementation applicable à votre établissement
2. Planifier et gérer facilement vos actions de mise en conformité réglementaire
3. Satisfaire aux exigences de référentiels variés (ISO 14001, OHSAS 18001, ISO 22000, UIC, MASE...)

Un consultant dédié

Vous bénéficiez des services d'un consultant dédié, qui vous connaît et vous délivre des informations pertinentes et personnalisées.



[Accueil](#) > [Les Services ANIA](#) > [Alexi@](#)

ALEXI@

Alexi@, l'incontournable base de données réglementaires sur internet



Dans un secteur de plus en plus sécurisé, face à des consommateurs très sensibles aux problématiques de santé et de sécurité et pour répondre efficacement aux cahiers des charges de ses clients, Alexi@ est un outil exhaustif et unique permettant de :

- Répondre aux exigences du règlement 178/2002 (general food law) imposant une maîtrise, donc une connaissance fine, de la réglementation,
- Connaître parfaitement l'origine, les moyens, les objectifs et la responsabilité résultant de toute nouvelle contrainte réglementaire,
- Avoir des échanges constructifs avec ses clients et fournisseurs,
- Faciliter l'obtention de la certification ISO 9000. La base de données réglementaires Alexi@ a été conçue par les équipes de l'ANIA, en collaboration avec le cabinet SIRENE.

Objectif : permettre aux entreprises de s'adapter au droit alimentaire français et européen qui ne cesse d'évoluer et devient complexe.

TOUTES LES SEMAINES...

Alexi@ fournit une veille réglementaire hebdomadaire qui alerte les abonnés, par email, des dernières nouveautés.

AU FIL DES MOIS...

Tout au long de l'année, l'ANIA organise des démonstrations du potentiel et de l'exploitation pratique de ce logiciel, parfaitement adapté au développement des entreprises agroalimentaires.

L'ANIA

- Agenda
- Présentation
- Adhérents
- Organisation
- Publications
- Liens utiles

DOSSIERS PRIORITAIRES





- Relations Industrie Commerce
- Qualité et nutrition
- Environnement
- Développement des exportations
- Dialogue social et formation
- L'agriculture et les Echanges extérieurs
- Economie

ESPACE PRESSE

- Informations presse
- Conférences de presse

Contact

Pour plus d'informations sur Alexi@, veuillez contacter :

- La direction de la Qualité à l'ANIA au  **01 53 83 86 12** 
- Patrick Sarrazin ou Olivier Scotti chez SIRENE au  **02 99 00 06 63** 

Alexi@

ALEXI@ La base de données réglementaires sur Internet dans le domaine alimentaire.
<http://www.rreda.biz/alexia2.html>

Abonnez-vous à Alexi@

[Téléchargez le bon de commande \(pdf - 28 ko\)](#)

[Présentation d'Alexi@](#)
[Téléchargez la plaquette de présentation pdf - 519 ko](#)

<http://www.sagaveille.com> (AFNOR)

Saga
Veille



Agrolimentaire ▼



Environnement ▼



Santé et Sécurité ▼
au Travail

? Aide

La garantie d'être au cœur de l'actualité réglementaire et normative



Véritable atout concurrentiel et stratégique au service de votre entreprise, SAGA Veille est la base de données réglementaire et normative de référence !

Actualisée en permanence, SAGA Veille vous permet de **maîtriser** les risques, d'**anticiper** les évolutions des normes et de la réglementation et de **simplifier** votre mise en conformité.

- Consultez les notices détaillées des normes françaises et les textes réglementaires français et européens.
- Accédez aux synthèses des normes qui vous intéressent
- Identifiez les normes d'application obligatoire et les exigences à respecter en un clic
- Soyez alerté par e-mail des nouveautés et évolutions réglementaires et normatives de votre secteur.

Abonnement annuel à partir de 500 €/HT. Pour plus d'informations contactez le département commercial (departement-commercial@afnor.org)



Espace Abonné

Identifiant

Mot de passe



Réaliser une veille réglementaire : autres sources



Chapitre I : Dispositions générales applicables aux locaux utilisés pour les denrées alimentaires (autres que ceux qui sont énumérés au chapitre III)

Règlement 852/2004

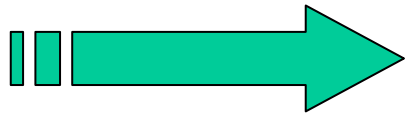
1. Les locaux par lesquels circulent les denrées alimentaires doivent être propres et en bon état d'entretien.
2. Par leur agencement, leur conception, leur construction, leur emplacement et leurs dimensions, les locaux utilisés pour les denrées alimentaires doivent:
 - a) pouvoir être convenablement entretenus, nettoyés et/ou désinfectés, prévenir ou réduire au minimum la contamination aéroportée et offrir un espace de travail suffisant pour l'exécution hygiénique de toutes les opérations;
 - b) permettre de prévenir l'encrassement, le contact avec des matériaux toxiques, le déversement de particules dans les denrées alimentaires et la formation de condensation et de moisissure indésirable sur les surfaces;
 - c) permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène, notamment prévenir la contamination et en particulier lutter contre les organismes nuisibles,
et
 - d) si cela est nécessaire, offrir des conditions de manutention et d'entreposage adéquates, et notamment une régulation de la température et une capacité suffisante pour maintenir les denrées alimentaires à des températures appropriées qui puissent être vérifiées et si nécessaire enregistrées.
3. Des toilettes en nombre suffisant, équipées d'une chasse d'eau et raccordées à un système d'évacuation efficace doivent être disponibles. Les toilettes ne doivent pas donner directement sur des locaux utilisés pour la manipulation des denrées alimentaires.
4. Un nombre suffisant de lavabos judicieusement situés et destinés au lavage des mains doit être disponible. Les lavabos destinés au lavage des mains doivent être équipés d'eau courante, chaude et froide, ainsi que de matériel pour le nettoyage et pour le séchage hygiénique des mains. En cas de besoin, les dispositifs de lavage des denrées alimentaires doivent être séparés de ceux destinés au lavage des mains.
5. Il doit y avoir une ventilation adéquate et suffisante, qu'elle soit naturelle ou mécanique. Il importe d'éviter tout flux d'air pulsé d'une zone contaminée vers une zone propre. Les systèmes de ventilation doivent être conçus de manière à permettre d'accéder aisément aux filtres et aux autres pièces devant être nettoyées ou remplacées.
6. Les installations sanitaires doivent disposer d'une ventilation adéquate, naturelle ou mécanique.
7. Les locaux utilisés pour les denrées alimentaires doivent avoir un éclairage naturel et/ou artificiel suffisant.
8. Les systèmes d'évacuation des eaux résiduaires doivent être suffisants pour faire face aux exigences. Ils doivent être conçus et construits de manière à éviter tout risque de contamination. Lorsqu'elles sont en partie ou totalement découvertes, les conduites d'évacuation doivent être conçues de manière à garantir que les eaux résiduaires ne coulent pas d'une zone contaminée vers une zone propre, notamment une zone où sont manipulées des denrées alimentaires susceptibles de présenter un risque élevé pour la santé des consommateurs finals.
9. Lorsque l'hygiène l'exige, des vestiaires adéquats doivent être prévus en suffisance pour le personnel.
10. Les produits de nettoyage et de désinfection ne doivent pas être entreposés dans des zones où les denrées alimentaires sont manipulées.

Conclusion

La veille réglementaire est obligatoire.

C'est une démarche fastidieuse.

Elle demande une bonne organisation pour être exhaustive.



Choisir les bons outils

Conclusion (suite)

La **veille en sécurité alimentaire** est au coeur de la démarche qualité de l'entreprise agroalimentaire ; elle permet d'assurer la conformité aux :

- exigences **réglementaires**,
- la prévention,
- la **maîtrise des risques sanitaires**,
- la **traçabilité**
- la **gestion des crises**.

Conclusion (suite)

Elle peut être réalisée soit :

- en interne (JO, Lamy-Dehove, ...)
- en externe (prestation payante)
- en interne et externe