

Journal officiel de l'Union européenne

C 199



Édition
de langue française

Communications et informations

63^e année

12 juin 2020

Sommaire

IV *Informations*

INFORMATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

Commission européenne

2020/C 199/01

Communication de la Commission Lignes directrices relatives aux plans de maîtrise sanitaire de toutes les activités du commerce de détail alimentaire, y compris les dons alimentaires 1

FR

IV

*(Informations)*INFORMATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET
ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

COMMISSION EUROPÉENNE

COMMUNICATION DE LA COMMISSION

**Lignes directrices relatives aux plans de maîtrise sanitaire de toutes les activités du commerce de
détail alimentaire, y compris les dons alimentaires**

(2020/C 199/01)

1. INTRODUCTION

Selon l'article 4 du règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾, tous les exploitants du secteur alimentaire (ESA) se conforment aux règles générales d'hygiène figurant aux annexes I (production primaire et opérations connexes) et II (autres ESA) dudit règlement. Par ailleurs, l'article 5 du règlement prévoit que les ESA, à l'exception des producteurs primaires, mettent en place, appliquent et maintiennent une ou plusieurs procédures permanentes fondées sur les principes dits «HACCP» (analyse des dangers et maîtrise des points critiques).

Les règles générales d'hygiène, ainsi que les exigences d'hygiène spécifiques énoncées à l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil ⁽²⁾, sont considérées comme des programmes prérequis (PRP) ⁽³⁾ qui, avec les procédures fondées sur les principes HACCP, doivent donner lieu à l'adoption par chaque entreprise du secteur alimentaire d'un plan de maîtrise sanitaire (PMS) intégré, comme expliqué dans la *communication de la Commission relative à la mise en œuvre d'un plan de maîtrise sanitaire du secteur alimentaire applicable aux programmes prérequis (PRP) et aux procédures fondées sur les principes HACCP, y compris la flexibilité accordée à certaines entreprises* ⁽⁴⁾ adoptée en 2016 (ci-après «communication de la Commission de 2016»).

Les procédures fondées sur les principes HACCP doivent identifier tout danger qu'il y a lieu de prévenir, d'éliminer ou de ramener à un niveau acceptable (analyse des dangers), appliquant ainsi le premier principe HACCP conformément à l'article 5, paragraphe 2, point a), du règlement (CE) n° 852/2004. L'analyse des dangers montre s'il est nécessaire de poursuivre ensuite lesdites procédures [conformément à l'article 5, paragraphe 2, points b) à g)], par exemple s'il faut déterminer des points critiques à maîtriser. Le considérant 15 du règlement (CE) n° 852/2004 reconnaît que dans certaines entreprises du secteur alimentaire, il n'est pas possible d'identifier les points de contrôle critiques et que, dans certains cas, de bonnes pratiques d'hygiène (les règles générales et exigences spécifiques d'hygiène susmentionnées) peuvent remplacer la surveillance desdits points.

Le considérant 15 du règlement (CE) n° 852/2004 fait explicitement référence à la souplesse nécessaire dans le cas des petites entreprises. En application de l'article 5, paragraphe 4, point a), il est tenu compte, lors de la vérification du respect des procédures fondées sur les principes HACCP, de la nature et de la taille de l'entreprise du secteur alimentaire.

⁽¹⁾ Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (JO L 139 du 30.4.2004, p. 1).

⁽²⁾ Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale (JO L 139 du 30.4.2004, p. 55).

⁽³⁾ En général, les procédures visant à garantir la traçabilité des denrées alimentaires et à rappeler des denrées alimentaires en cas de non-conformité sont considérées comme des PRP à intégrer dans le PMS. Elles doivent être appliquées par toutes les entreprises du secteur alimentaire. La présente communication ne fournit pas à cet égard d'instructions spécifiques aux activités de vente au détail.

⁽⁴⁾ JO C 278 du 30.7.2016, p. 1.

L'ancien Office alimentaire et vétérinaire (OAV) de la direction générale de la santé et de la sécurité alimentaire de la Commission avait mené une étude alimentée par des missions d'information et des consultations des États membres et des organisations représentant le secteur privé sur l'utilisation des principes HACCP dans l'Union européenne et les aspects à améliorer. À la suite de cet exercice, il a publié en 2015 un *rapport sur l'état de la mise en œuvre du système HACCP dans l'UE et les possibilités d'amélioration* ⁽⁵⁾ (ci-après «rapport de l'OAV de 2015»). Il y recommandait de développer l'assistance fournie pour le PMS et formulait plusieurs suggestions d'amélioration, comme des orientations sur l'analyse des dangers et la détermination des points critiques. La communication de la Commission de 2016 répond aux recommandations formulées dans ledit rapport, mais ne fait pas de distinction selon les secteurs d'activité.

Les détaillants du secteur alimentaire (restaurants, services de restauration, débits de boissons, bouchers, boulangers, épiciers, etc.) sont souvent de petites entreprises ne disposant pas des connaissances scientifiques et des ressources nécessaires pour procéder à l'analyse des dangers que leur impose la mise en place d'un PMS.

Les dons alimentaires interviennent souvent au niveau de la vente au détail et l'analyse des dangers doit pouvoir prendre en compte et identifier les dangers additionnels induits par cette activité. La facilitation des dons alimentaires est une priorité du plan d'action de la Commission en faveur de l'économie circulaire de la Commission ⁽⁶⁾ parce qu'elle permet de prévenir le gaspillage alimentaire et contribue à la sécurité alimentaire de la population, conformément aux objectifs de développement durable des Nations unies. Il peut être parfois difficile de concilier ces objectifs avec la nécessité de proposer une alimentation sûre, en raison de la participation de nouveaux acteurs (par exemple, les banques alimentaires et autres organisations caritatives) et de la redistribution de denrées alimentaires dont la durée de conservation peut être proche de son terme quand elles font l'objet d'un don alimentaire.

Pour aider les détaillants dans leur analyse des dangers, la Commission a d'abord demandé à l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) de formuler des recommandations à l'intention de ces établissements sur les méthodes à employer. L'EFSA a adopté deux avis. En 2017, elle a adopté un avis intitulé *Hazard analysis approaches for certain small retail establishments in view of the application of their food safety management systems* ⁽⁷⁾ qui s'intéresse aux boucheries, aux épiceries, aux boulangeries, aux poissonneries et aux glaciers. En 2018, elle a adopté un deuxième avis scientifique, intitulé *Second scientific opinion on hazard analysis approaches for certain small retail establishments and food donations* ⁽⁸⁾, qui s'adresse aux centres de distribution, supermarchés et restaurants (y compris les débits de boissons et les services de restauration) et intègre, dans l'analyse des dangers, les dangers supplémentaires que peuvent représenter les dons alimentaires effectués par les détaillants.

2. OBJECTIF ET CONTENU

Le présent guide vise à faciliter et à harmoniser l'application des règles de l'Union européenne exigeant un plan de maîtrise sanitaire axé sur l'analyse des dangers pour les détaillants suivants: bouchers, épiciers, boulangers, poissonniers et glaciers, centres de distribution, supermarchés, restaurants, services de restauration et débits de boissons.

La présente communication donne donc des orientations sur la manière dont ces détaillants peuvent appliquer à leur activité le règlement (CE) n° 852/2004, en particulier son article 4 et son annexe II pour les règles générales d'hygiène et son article 5 pour les procédures fondées sur les principes HACCP. Elle montre aussi comment les détaillants peuvent adapter au commerce de détail les lignes directrices de la communication de la Commission de 2016, par exemple celles sur la flexibilité. Elle peut aussi servir aux autorités compétentes pour contrôler l'application des exigences de l'Union européenne par ces entreprises du secteur alimentaire.

Les parties relatives aux dons alimentaires complètent les lignes directrices de l'Union européenne sur les dons alimentaires ⁽⁹⁾, qui clarifient les dispositions pertinentes de la législation de l'Union européenne pour faciliter le respect des exigences réglementaires de l'Union européenne par les donateurs d'excédents alimentaires et les destinataires (sûreté et hygiène des denrées alimentaires, traçabilité, responsabilité, etc.). Les lignes directrices indiquent, par exemple, que les ESA (y compris les banques alimentaires et autres organisations caritatives) doivent appliquer les bonnes pratiques d'hygiène et mettre en place leur propre système de contrôle fondé sur les principes HACCP quand ils redistribuent des denrées alimentaires.

⁽⁵⁾ http://ec.europa.eu/food/fvo/overview_reports/details.cfm?rep_id=78

⁽⁶⁾ COM(2015) 614 final.

⁽⁷⁾ EFSA Journal 2017, 15(2):4697, 62 p.

⁽⁸⁾ EFSA Journal 2018, 16(11):5432, 64 p.

⁽⁹⁾ JO C 361 du 25.10.2017, p. 1.

La présente communication porte sur un certain nombre de recommandations du rapport de l'OAV et transpose les conseils scientifiques des deux avis de l'EFSA dans un document conçu pour être directement utilisé par les ESA.

La présente communication donne d'abord des orientations générales conformes aux avis de l'EFSA qui préconisent l'élaboration par les détaillants d'un PMS simplifié (section 3). La section 4 donne un aperçu des PRP spécifiques utiles dans les PMS élaborés par les détaillants. La section 5 la complète en indiquant les PRP spécifiques destinés à garantir la sécurité des consommateurs dans le cas des dons alimentaires.

Dans le droit fil de la simplification voulue à la section 3, les orientations fournies pour l'analyse des dangers commencent, à la section 6, par l'élaboration d'un organigramme. Les sections 7 à 14 utilisant chacune un organigramme spécifique pour fournir une analyse générique des dangers par activité, à titre d'exemple, l'analyse devant être adaptée aux activités concrètes des détaillants (qui peuvent ajouter ou supprimer des processus ou des étapes). La section 15 traite de manière horizontale l'inclusion des dangers éventuels des dons alimentaires dans l'analyse des dangers, cette étape étant assez similaire quelles que soient les activités des détaillants.

Les recommandations formulées dans les présentes orientations ne sont pas contraignantes et ne conviennent pas forcément à toutes les activités incluses par les détaillants. Ceux-ci peuvent simplifier leur gestion de la sécurité des aliments dans l'esprit de la présente communication et des avis de l'EFSA («PMS simplifié»). Ainsi, si les détaillants dressent un organigramme de leurs activités différent de celui décrit dans la présente communication, il est crucial qu'ils conçoivent leur PMS en intégrant les processus (étapes) et produits propres à leurs activités de manière claire et compréhensible. Ils peuvent pour ce faire adapter l'organigramme correspondant.

Les orientations de l'Union européenne peuvent être complétées ou remplacées par des orientations nationales tenant mieux compte de situations locales ou nationales spécifiques. De plus, il peut exister des dispositions nationales sur des questions qui ne sont ni réglementées ni harmonisées au niveau de l'Union européenne (par exemple pour les dons alimentaires). La consultation des autorités nationales sur l'existence éventuelle de ces dispositions ou orientations nationales est donc recommandée. Afin de faciliter le partage des informations sur les pratiques nationales en matière de dons alimentaires, la Commission publie les lignes directrices existant dans les États membres de l'Union sur son site web consacré à la prévention du gaspillage alimentaire ⁽¹⁰⁾.

La Commission a consulté les experts des États membres afin d'examiner ces questions et de parvenir à un consensus. Elle a nourri les présentes orientations des expériences de simplification des pratiques reportées par des États membres qui appliquent déjà certaines recommandations de l'EFSA.

La présente communication est destinée à aider certains détaillants à appliquer le règlement (CE) n° 852/2004. La Cour de justice de l'Union européenne est seule compétente pour donner une interprétation du droit de l'Union faisant autorité.

3. ORIENTATIONS SUR L'ÉLABORATION DE PMS SIMPLIFIÉS DANS LE SECTEUR DU COMMERCE DE DÉTAIL

Il est possible de récapituler la simplification des PMS recommandée par les avis de l'EFSA de la façon décrite ci-après, conforme aux exigences du règlement (CE) n° 852/2004:

- 1) Il est suffisant pour le détaillant qu'il ait conscience des groupes de dangers (biologiques, chimiques, physiques, allergènes) pouvant survenir à une étape donnée sans pour autant qu'il ait une connaissance approfondie de chacun de ces dangers (par exemple, comprendre l'existence d'un danger biologique pour la viande crue sans savoir qu'il peut provenir des salmonelles, de *Campylobacter* ou d'*Escherichia coli* sécrétrice de shigatoxines). C'est possible parce qu'au niveau de la vente au détail, les activités de contrôle sont les mêmes pour chaque groupe de dangers.
- 2) Le détaillant doit comprendre que s'il abstient d'effectuer certaines activités de réduction des dangers, comme la séparation des denrées alimentaires crues de celles prêtes à être consommées, il introduit un risque.
- 3) Le détaillant n'est pas tenu de comprendre ce risque ou d'en évaluer la gravité.
- 4) Les allergènes sont considérés comme un groupe de dangers distinct par rapport aux dangers chimiques.

⁽¹⁰⁾ https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/library_en (en anglais).

- 5) Le détaillant doit avoir mis en place les PRP et au vu de son analyse des dangers, passant par une identification obligatoire des dangers et éventuellement des points critiques à maîtriser, il peut constater que les PRP suffisent et qu'il n'est pas besoin d'aller plus en avant dans les procédures fondées sur les principes HACCP (par exemple, en l'absence de points critiques à déterminer).

Comment se servir de ce guide pour élaborer le PMS de votre entreprise?

- 1) Choisissez la catégorie de votre entreprise de vente au détail (boucherie, épicerie, etc.).
- 2) Vérifiez sur le site web de vos autorités compétentes l'existence de lignes directrices nationales sur les bonnes pratiques d'hygiène et les principes HACCP relatifs à votre activité. Les guides nationaux sont souvent mieux adaptés aux entreprises de votre pays et contiennent sans doute toutes les informations dont vous avez besoin.
- 3) Si ce n'est pas le cas, ou si vous désirez en savoir plus, consultez l'organigramme répondant à votre activité dans les sections 7 à 15. Récapitulez-t-il toutes les activités de votre entreprise et toutes les étapes concernées?
 - a) Si tel est le cas, aller au point 4.
 - b) Si ce n'est pas le cas, vous devez élaborer votre propre organigramme à partir des modèles en ajoutant ou supprimant certaines activités.
- 4) Allez dans le tableau d'analyse des dangers qui suit l'organigramme de votre entreprise. Vous trouverez dans la première colonne toutes les étapes indiquées dans l'organigramme. Si vous avez modifié l'organigramme [voir 3 b)], il vous faudra aussi modifier le tableau en ajoutant ou en supprimant des étapes.
- 5) Les autres colonnes du tableau correspondent à l'analyse des dangers pour votre entreprise:
 - Les colonnes 2 et 3 détaillent les dangers de chaque étape:
 - la colonne «dangers» qui détermine pour chaque étape les groupes de dangers pouvant survenir et devant être contrôlés, à savoir «biologiques» (des salmonelles par exemple), «chimiques» (un désinfectant, une substance de la denrée alimentaire toxique à trop forte dose...), «physiques» (un éclat de verre, une cigarette...) et «allergènes» (denrée alimentaire ou ingrédient auquel certaines personnes pourraient être allergiques),
 - les activités contribuant à une augmentation ou à une diminution du danger.
 - La colonne 4 indique les «activités de contrôle» permettant de prévenir le danger. Il s'agit des PRP décrits à la section 4 de la présente communication.
- 6) Quand vous faites des dons alimentaires, vous devez en outre tenir compte de la section 15 (organigramme des dons en tant que donateur) et du tableau 11 (analyse des dangers pour les dons alimentaires). Les mesures éventuelles de contrôle sont détaillées à la section 5.
- 7) Si vous êtes une organisation caritative recevant des dons, vous devez vous référer à la deuxième partie de l'organigramme de la section 15 et au tableau 12 (ainsi qu'à la section 5).
- 8) Le PRP 14 de la section 5 peut s'avérer intéressant pour votre activité même si vous n'êtes pas concerné par les dons alimentaires.

4. VUE D'ENSEMBLE DES PRP PERTINENTS POUR TOUTES LES ACTIVITÉS DE VENTE AU DÉTAIL

Les PRP sont des pratiques et conditions préventives, requises avant et pendant l'application des principes HACCP, qui sont essentielles pour la sécurité des denrées alimentaires. Les PRP à mettre en place dépendent du segment de la chaîne agroalimentaire dont relèvent le secteur et le type d'activité. Selon l'activité et le segment de la chaîne de production alimentaire, ils peuvent prendre le nom de bonnes pratiques agricoles (BPA), bonnes pratiques vétérinaires (BPV), bonnes pratiques de fabrication (BPF), bonnes pratiques d'hygiène (BPH), bonnes pratiques de production (BPP), bonnes pratiques de distribution (BPD) ou bonnes pratiques commerciales (BPC). Dans les textes du Codex alimentarius ⁽¹¹⁾, les PRP sont assimilables aux «codes d'usages», ou aux «BPH» dans un sens général. De plus amples informations sur les PRP en général figurent dans la communication de la Commission de 2016, tandis que les avis de l'EFSA contiennent des informations sur les PRP spécifiques aux différents détaillants.

Le tableau 1 ci-dessous (et le tableau 2 de la section 5) fournit, pour chaque PRP, des orientations sur les modalités de contrôle des dangers par le PRP (colonne 2), si et comment il convient de suivre l'application du PRP dans l'ESA (colonne 3), s'il faut garder trace de la surveillance exercée (colonne 4), quelles mesures correctives faut-il prendre lorsque le suivi indique que le PRP n'est pas correctement appliqué (colonne 5).

⁽¹¹⁾ <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/codes-of-practice/fr/>

Tableau 1

Résumé des PRP applicables aux activités de vente au détail sur la base de la communication de la Commission de 2016 et des avis de l'EFSA

PRP	Infrastructures et activités de contrôle	Surveillance	Faut-il tenir un registre? (*)	Mesures correctives
PRP 1: Infrastructure (bâtiments et équipements, y compris les sites mobiles ou provisoires).	Infrastructure hygiénique; bâtiments et équipements adaptés à l'usage prévu	Contrôle visuel mensuel basé sur une liste de contrôle de l'infrastructure (hygiène et état)	Oui, mais seulement lorsqu'une action corrective est requise	Entretien correct des locaux et des équipements
PRP 2: Nettoyage et désinfection	Plan de nettoyage et de désinfection ou politique de «nettoyage au fur et à mesure»	Contrôles visuels sur place Contrôles visuels quotidiens Essais microbiologiques réguliers dont la fréquence peut dépendre de la taille de l'établissement et des résultats des essais précédents.	Oui, en cas de non-conformité	Nettoyage et désinfection des zones/équipements concernés Examen et, le cas échéant, nouvelle formation du personnel ou révision de la fréquence et de la méthode de désinfection
PRP 3: Lutte contre les nuisibles: priorité à la prévention	Activités de lutte contre les nuisibles	Contrôle interne hebdomadaire	Oui, mais seulement lorsqu'une action corrective est requise ou quand l'activité est sous-traitée à une société extérieure	Révision ou renouvellement des activités de lutte contre les nuisibles
PRP 4: Maintenance technique et étalonnage	Entretien de tous les équipements Étalonnage des appareils de mesure (thermomètre, balance, etc.)	Surveillance continue des équipements État périodique de l'étalonnage ou contrôle de sûreté en utilisant un autre thermomètre.	Non Oui, état de l'étalonnage/contrôle de sûreté	Réparation ou remplacement des équipements en cas de besoin Révision du programme de maintenance et d'étalonnage
PRP 5: Contamination physique et chimique due au lieu de production	Vérifier que tous les matériaux sont entreposés correctement. Vérifier que toutes les surfaces sont bien essuyées ou rincées après désinfection, selon les instructions du fabricant	Contrôle visuel lors de la transformation Contrôle mensuel basé sur une liste de contrôle ou inspection visuelle de l'infrastructure (hygiène et état)	Oui, mais seulement lorsqu'une action corrective est requise	Révision des procédures d'entreposage, de nettoyage et de désinfection, etc.
Pour les produits de boulangerie, les hautes températures favorisent la formation d'acrylamide.	Garantie de conditions de cuisson correctes (temp./durée)	Contrôle visuel du produit en cours de transformation et du produit fini	Non	Élimination des produits trop cuits

PRP	Infrastructures et activités de contrôle	Surveillance	Faut-il tenir un registre? (*)	Mesures correctives
PRP 6: Allergènes	Détection d'une présence accidentelle d'allergènes dans les matières premières Tenue d'un inventaire actualisé des produits alimentaires pouvant contenir des allergènes, y compris des sources (matière première, contamination croisée, etc.) Identification et contrôle des sources potentielles de contamination croisée	Spécifications des matières premières des fournisseurs Mise en œuvre permanente d'activités visant à prévenir la contamination croisée	Non. Il convient de conserver des traces des incidents liés à des allergènes (du moins des actions correctives).	Cessation de l'utilisation des matières premières potentiellement «contaminées» Révision des exigences du ou des fournisseurs Révision des critères d'acceptation Révision et correction des activités visant à prévenir la contamination croisée Si, en dépit de toutes les mesures mentionnées ci-dessus, une contamination croisée ne peut être évitée, les ESA devraient évaluer, à la suite d'une évaluation des risques, s'il y a lieu de fournir des informations sur la possible présence accidentelle d'allergènes dans les denrées alimentaires.
PRP 7: Gestion des déchets	Séparation totale des déchets de matières premières ou de denrées alimentaires Respect des exigences légales spécifiques relatives à l'entreposage et à l'élimination des déchets pour les denrées alimentaires d'origine animale (sous-produits animaux)	Contrôle visuel systématique pour s'assurer du strict respect des règles de l'entreprise alimentaire en matière de gestion des déchets	Non	Retrait sans délai inutile des déchets dans les zones où les denrées alimentaires sont manipulées Examen et révision des activités actuelles de gestion des déchets Nouvelle formation du personnel en cas de besoin
PRP 8: Contrôle de l'eau, y compris pour la fabrication de glace (en cas d'utilisation d'une eau autre que l'eau potable des réseaux publics).	Contrôle de la source, bon état de l'infrastructure de distribution de l'eau et absence de contact avec des matières toxiques	Surveillance continue du traitement des eaux Essais microbiologiques et chimiques périodiques	Oui, résultats des essais microbiologiques et chimiques	Modification du traitement de l'eau
PRP 9: Personnel (hygiène, état de santé)	Existence de règles d'hygiène ou de conventions passées avec le personnel, adaptées à la nature des activités État de santé du personnel	Contrôle visuel quotidien lors de la transformation Examen médical ou formation de sensibilisation pour tout le personnel	Documentation sur les consignes d'hygiène Contrôle médical et tenue d'un registre des formations	Règlement immédiat de tous les problèmes liés au personnel Information du personnel et conseils

PRP	Infrastructures et activités de contrôle	Surveillance	Faut-il tenir un registre? (*)	Mesures correctives
PRP 10: Matières premières (sélection des fournisseurs, spécifications)	Les matières premières répondent aux exigences légales Les détaillants ont des critères d'acceptation basés sur des spécifications, de préférence écrites (arômes, etc.).	Présence de spécifications des fournisseurs ou présence d'étiquettes sur les matériaux emballés Les critères d'acceptation sont vérifiés à chaque livraison.	Oui, mais seulement en cas de non-conformité, par exemple, lorsque les matières premières n'ont pas été livrées à la bonne température	Non-utilisation des matières premières concernées Révision des exigences du ou des fournisseurs Révision des critères d'acceptation
PRP 11: Contrôle de la température du lieu de conservation	Température du lieu de conservation (réfrigération ou congélation) conforme aux exigences de température du produit	Surveillance automatique avec alarme ou enregistrement automatique Surveillance manuelle ou contrôle quotidien, ou davantage de contrôles de la température du produit et des installations de conservation	Selon le cas (voir la communication de la Commission de 2016)	Remplacement/réparation/réinitialisation des équipements de réfrigération/congélation Selon l'étendue de la non-conformité, envisager l'élimination du produit concerné.
PRP 12: Méthodes de travail	Le personnel suit des consignes de travail claires, de préférence écrites (procédures opérationnelles standards), dont des consignes relatives aux produits dont la durée de conservation est proche de son terme. Il convient de prévoir des consignes d'élimination des produits de boulangerie trop cuits, les températures élevées favorisant la formation d'acrylamide.	Contrôle visuel quotidien	Non	Nouvelle formation du personnel
PRP 13: Informations sur les produits et sensibilisation des consommateurs	Tous les produits vendus au détail devraient être accompagnés d'informations (écrites ou orales) suffisantes pour permettre aux consommateurs de les manipuler, de les conserver et de les préparer selon le mode approprié. Il convient aussi de fournir, si nécessaire, des informations sur les allergènes et la durée de conservation.	Contrôles systématiques pour vérifier que ces informations sont fournies	Non	Révision et modification des informations si nécessaire

(*) Quand la tenue d'un registre n'est pas explicitement recommandée, il faut du moins avoir à disposition un programme ou un plan.

5. VUE D'ENSEMBLE DES AUTRES PRP LES PLUS INDIQUÉS POUR LES DÉTAILLANTS CONCERNÉS PAR LA PRATIQUE DES DONS ALIMENTAIRES

Pour les dons alimentaires, l'EFSA a recommandé les quatre autres PRP ci-après, qui s'appliquent à tous les ESA concernés par les dons alimentaires, les donateurs comme les destinataires.

Ces quatre PRP peuvent recouper en partie les 13 PRP du tableau 1, mais ils peuvent s'avérer nécessaires pour assurer le contrôle d'activités spécifiques des supermarchés, des restaurants, de la distribution de denrées alimentaires et d'autres détaillants (en particulier les PRP 14 et 15), et ils s'attachent surtout à la pratique des dons alimentaires qui pose des problèmes spécifiques de durée de conservation, de manipulation des renvois et de congélation à des fins de conservation des denrées alimentaires destinées aux dons.

5.1. PRP 14: Contrôle de la durée de conservation

La durée de conservation est la période pendant laquelle une denrée alimentaire conserve ses caractéristiques, acceptables ou souhaitables, dans des conditions données de manipulation et de conservation. Ces caractéristiques acceptables ou souhaitables peuvent être liées à la sûreté ou à la qualité des denrées alimentaires et peuvent être de nature microbiologique, chimique ou physique. L'article 9, paragraphe 1, point f), l'article 24 et l'annexe X, points 1 et 2, du règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹²⁾ exigent que l'étiquette des denrées alimentaires mentionne une date de durabilité minimale («à consommer de préférence avant ...») ou une date limite de consommation («à consommer jusqu'au ...»). C'est aux ESA (en général les producteurs des denrées alimentaires) qu'il revient de déterminer laquelle de ces dates est requise et quelle est la durée de conservation.

Beaucoup d'aliments dont la date de durabilité minimale est dépassée sont toujours sûrs, mais n'ont peut-être plus la même qualité. En revanche, certaines denrées périssables sont susceptibles de présenter un danger immédiat pour la santé humaine après un laps de temps relativement court, ce qui justifie d'indiquer leur durée de conservation sous la forme d'une date limite de consommation avant laquelle elles peuvent être consommées en toute sécurité si elles ont été convenablement conservées. Il est souvent fait usage de la date limite de consommation pour les viandes et les poissons frais, et les aliments réfrigérés prêts à la consommation. Après la date limite de consommation, une denrée alimentaire est dite dangereuse selon l'article 14, paragraphes 2 à 5, du règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹³⁾. Il est dès lors interdit de la mettre sur le marché et elle ne devrait plus être consommée. Les ESA devraient régulièrement passer en revue l'étiquette des denrées alimentaires pour les retirer avant leur date limite de consommation et, dans le cas des dons alimentaires, pour les redistribuer avant cette date.

La date de durabilité minimale («à consommer de préférence avant ...») n'est pas exigée pour certaines denrées alimentaires préemballées (par exemple, les fruits et légumes frais entiers, les vins et autres boissons titrant 10 % ou plus d'alcool en volume, certains produits de boulangerie, le vinaigre, le sel de cuisine, le sucre à l'état solide, les confiseries et les gommages à mâcher).

Les règles de l'Union européenne en matière d'information des consommateurs sur les denrées alimentaires ne prévoient pas non plus de mentionner une date sur les denrées alimentaires non préemballées. Cependant, une législation nationale peut introduire des obligations spécifiques.

5.2. PRP 15: Manipulation des renvois de denrées alimentaires (des supermarchés vers les centrales de distribution par exemple)

Les ESA devraient veiller à conserver à part les denrées alimentaires à renvoyer jusqu'à ce qu'elles:

- a) soient reconnues sûres et propres à la consommation humaine;
- b) soient détruites ou utilisées autrement ou éliminées d'une manière sûre et légale;
- c) soient renvoyées au fournisseur;
- d) fassent l'objet d'un don si elles sont propres à la consommation humaine;
- e) soient retransformées.

Il est important d'assurer une traçabilité parfaite des produits alimentaires renvoyés.

⁽¹²⁾ Règlement (UE) n° 1169/2011 du 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 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n° 608/2004 de la Commission (JO L 304 du 22.11.2011, p. 18).

⁽¹³⁾ Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil 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 (JO L 31 du 1.2.2002, p. 1).

5.3. PRP 16: Évaluation de la possibilité d'un don alimentaire et de la durée de conservation qui lui resterait

1. Les denrées alimentaires suivantes peuvent faire l'objet de dons alimentaires:
 - a) les denrées alimentaires préemballées mentionnant une date de consommation;
 - b) les denrées alimentaires préemballées pour lesquelles la mention d'une telle date n'est pas nécessaire;
 - c) les denrées alimentaires non préemballées, comme les fruits et légumes frais, les viandes et poissons frais, les produits de boulangerie, les excédents alimentaires des restaurants et services de restauration, qu'il sera peut-être nécessaire d'emballer ou de conditionner afin d'effectuer le don.
2. Les denrées alimentaires destinées à faire l'objet d'un don ne devraient pas être distribuées, ni être consommées, après la date limite de consommation indiquée sur l'étiquette. Toutefois, dans le cas de celles disposant d'une date de durabilité minimale, dans la mesure où la sûreté des aliments n'est pas directement touchée, il est encore possible de les distribuer après cette date en tant que dons alimentaires si les conditions suivantes sont remplies:
 - a) l'emballage est intact (pas de détérioration, d'ouverture, de condensation, etc.);
 - b) l'aliment est conservé selon les conditions de température et autres conditions requises (comme la surgélation à -18 °C ou un entreposage à sec);
 - c) si l'aliment a été congelé avant la fin de la durée de conservation dans le but d'effectuer un don alimentaire, les informations relatives à la date de congélation sont vérifiées (elles peuvent parfois figurer sur l'étiquetage);
 - d) l'aliment est toujours propre à la consommation humaine (il est acceptable d'un point de vue organoleptique, il n'est pas ranci et ne présente pas de moisissures, etc.);
 - e) il n'y a pas d'exposition à d'autres risques majeurs de santé ou de sécurité des aliments (radioactivité par exemple).

Dans tous les cas, il convient que la date de durabilité minimale reste visible pour que le donateur et le destinataire se fassent une idée des possibilités de redistribution et de consommation.

Il faut évaluer la durée de conservation qui reste au produit alimentaire à la fois lors de son envoi en qualité de don alimentaire et de sa réception.

3. Le rôle des donateurs comprend les tâches suivantes en ce qui concerne la durée de conservation des denrées alimentaires:
 - a) Si les denrées alimentaires mentionnent une date de durabilité minimale et que le don a lieu avant cette date, aucune action n'est requise de la part des donateurs en dehors de l'attention portée à l'intégrité de l'emballage et aux conditions de conservation. Si le don intervient après la date de durabilité minimale et conformément aux règles de l'Union européenne, il est permis de redistribuer ces produits, pour autant qu'ils soient toujours sûrs et qu'il n'y ait aucune ambiguïté dans les informations fournies aux consommateurs ⁽¹⁴⁾.
 - b) Si le don porte sur des denrées alimentaires dont l'étiquette indique une date limite de consommation, les donateurs devraient veiller à ce que la durée de conservation soit suffisante lors de la livraison de ces produits aux banques alimentaires et autres organisations caritatives afin d'en assurer une redistribution et une utilisation sûres par le consommateur final avant la date limite de consommation.
 - c) Il faut manipuler et conserver de manière appropriée les denrées alimentaires préemballées qui n'ont pas besoin de date de durabilité minimale, comme les fruits et légumes frais, les pâtisseries, etc., et s'assurer qu'elles sont toujours propres à la consommation humaine.
 - d) Si le don concerne des denrées alimentaires non préemballées, le donateur devra peut-être les conditionner ou les emballer avant de les distribuer aux destinataires.
4. Les donneurs et les destinataires devraient veiller à ce que les denrées alimentaires soient rapidement transportées à chaque étape de la redistribution des denrées alimentaires dans des conditions de transport appropriées et documentées et à la température indiquée sur l'étiquette, de manière à ce qu'elles gardent leur durée de conservation.

⁽¹⁴⁾ Certains États membres ont rédigé des orientations concernant la redistribution des denrées alimentaires après la date de durabilité minimale et les donateurs devraient les consulter quand ils décident de l'opportunité du don. Il est alors possible de signaler ces produits à l'aide d'informations indiquant que la date de durabilité minimale est dépassée et qu'une consommation immédiate est dès lors recommandée.

5. Le rôle des destinataires comprend les tâches suivantes en ce qui concerne la durée de conservation des denrées alimentaires:
- Il convient que les destinataires examinent les denrées alimentaires pour évaluer, dans la mesure du possible, le niveau d'hygiène, de sécurité et de qualité qu'elles présentent, emballage compris, au moyen de méthodes invasives (ouverture de l'emballage, évaluation sensorielle, etc.) ou non (enregistrement de la température, examen de l'apparence globale, de l'égouttage, du ramollissement, des taches brunes, de l'intégrité de l'emballage, etc.).
 - Si les denrées alimentaires étiquetées disposent d'une date limite de consommation, les destinataires devraient s'assurer qu'elles ont été reçues dans un état réfrigéré ou congelé. Ils devraient pouvoir évaluer, par exemple au moyen d'une documentation fournie par le donateur, que les températures de conservation indiquées sur l'étiquetage ont été maintenues tout au long de la chaîne du froid.
 - La date limite de consommation n'est pas obligatoire pour les denrées alimentaires non préemballées⁽¹⁵⁾, mais cela ne saurait exclure des dons les denrées alimentaires non préemballées hautement périssables comme les viandes et poissons frais ou les excédents alimentaires des restaurants ou des services de restauration, à condition que des mesures nationales soient prises pour autoriser de tels dons quand ils constituent une activité marginale, localisée et restreinte (voir le PRP 17 ci-dessous). En règle générale, ces denrées alimentaires devraient être consommées dès que possible et, dans le cas contraire, être conservées à la température requise ou congelées, si elles sont accompagnées d'informations écrites retraçant leur parcours et précisant la durée et les conditions de conservation.

5.4. PRP 17: Congélation des denrées alimentaires destinées aux dons

La congélation des denrées alimentaires avant la date limite de consommation indiquée sur l'étiquetage permet d'en prolonger la conservation et donc de les redistribuer plus sûrement auprès d'organisations de redistribution et d'organisations caritatives qui ne sont pas toujours en mesure de les faire parvenir au consommateur avant cette date. Toutefois, pour des raisons d'hygiène, le règlement (CE) n° 853/2004⁽¹⁶⁾ dispose que les viandes destinées à être congelées doivent l'être sans retard indu après la production. Cette exigence s'applique aux détaillants fournissant d'autres ESA, tels que des banques alimentaires, et il n'est donc pas possible de congeler de la viande dans de tels cas de figure. En vertu de l'article 1^{er}, paragraphe 5, point b) ii), dudit règlement, les États membres peuvent toutefois adopter des mesures nationales permettant la congélation de viandes à des fins de redistribution si cette activité de détail reste marginale, localisée et restreinte. Des mesures nationales devraient donc être adoptées en conséquence et notifiées à la Commission et aux autres États membres.

La congélation des denrées alimentaires mentionnant une date limite de consommation devrait être effectuée dès que possible et certainement avant ladite date, et à une température égale ou inférieure à - 18 °C. Il faut maintenir cette température pendant toute la distribution.

Dans le cas des denrées alimentaires non préemballées telles que les viandes et poissons frais, les excédents alimentaires des restaurants et services de restauration, pour lesquelles la mention d'une date limite de consommation n'est pas nécessaire, le destinataire devrait être informé de la durée et des conditions de conservation de ces denrées alimentaires pour qu'il puisse évaluer l'opportunité de leur congélation, voire de leur consommation (tableau 2).

La congélation des denrées alimentaires peut être effectuée par les donateurs ou les destinataires si l'État membre le permet et pour autant que les dispositions nationales soient respectées. On peut de cette manière prolonger la période de consommation ou la durée de conservation de ces denrées, tant que cela n'induit pas le consommateur en erreur ou ne réduit le niveau de protection des consommateurs et compte tenu des dispositions ou orientations nationales pertinentes en la matière. Les États membres peuvent envisager d'autres conditions, comme la consommation des denrées dans un délai donné, l'indication de la date limite de consommation ou de la date de durabilité minimale initiale (si elle existait), la date de congélation, d'éventuelles informations sur la période de consommation ou instructions sur les bonnes pratiques de décongélation, ou un délai de consommation après décongélation.

⁽¹⁵⁾ Les règles de l'Union européenne en matière d'information des consommateurs sur les denrées alimentaires ne prévoient pas de donner des informations sur les denrées alimentaires non préemballées en dehors de celles sur les allergènes, mais les États membres peuvent instaurer des règles sur la mention d'autres informations obligatoires, comme une date de consommation.

⁽¹⁶⁾ Annexe III, section I, chapitre VII, point 4, et section II, chapitre V, point 5.

Tableau 2

Résumé des activités de surveillance et de tenue de registres et des mesures correctives associées aux PRP 14, 15, 16 et 17 les plus indiquées pour les dons alimentaires

PRP	Infrastructures et activités de contrôle des donateurs et des destinataires	Surveillance	Faut-il tenir un registre? (*)	Mesures correctives
PRP 14: Contrôle de la durée de conservation	Respect des dispositions du règlement (UE) n° 1169/2011 relatives à la mention d'une date (date limite de consommation et date de durabilité minimale) Conservation des denrées alimentaires selon les conditions de température, de luminosité et d'humidité recommandées par le producteur	Les ESA devraient régulièrement passer en revue l'étiquette des denrées alimentaires pour les retirer avant leur date limite de consommation. Ils peuvent profiter de cet examen pour vérifier l'intégrité de l'emballage, les conditions de conservation, etc.	Non	Élimination, refus ou renvoi des denrées alimentaires dans les cas suivants: 1) durée de conservation restante des produits insuffisante; 2) réception après la date limite de consommation; 3) l'emballage (intérieur) est endommagé; 4) l'étiquetage est incorrect ou inadapté (peu clair ou invisible); 5) la denrée alimentaire n'est plus acceptable d'un point de vue organoleptique.
PRP 15: Manipulation des renvois de denrées alimentaires	Lieux d'entreposage adaptés aux différents types de conservation (réfrigération, congélation, température ambiante), séparation entre produits à renvoyer et produits non renvoyés Systèmes de suivi logistique et de traçabilité selon un mode «premier entré, premier sorti»	Contrôle par lots de l'intégrité de l'emballage et des autres défauts visuels, pas de signe visible de détérioration Contrôle de la température à la réception, décision sur l'acceptabilité du don	Oui, contenant une description sommaire de la denrée alimentaire, la date et les raisons du renvoi, l'origine et la destination de la denrée	Élimination des denrées alimentaires jugées impropres à la consommation humaine ou qui n'ont pas été placées à temps dans de bonnes conditions de conservation Nouvelle transformation des denrées alimentaires pour les rendre sûres
PRP 16: Évaluation de la possibilité d'un don alimentaire et de la durée de conservation qui lui resterait	Logistique visant les produits dont la durée de conservation est la plus courte pour une livraison réfrigérée ou à température ambiante Équipements et méthodes de travail de l'évaluation sensorielle Systèmes de traçabilité	Vérification de la présence d'une date de durabilité minimale ou d'une date limite de consommation sur les denrées alimentaires préemballées et évaluation de la durée de conservation qui leur reste Dans le cas des denrées alimentaires préemballées pour lesquelles la date de durabilité minimale n'est pas requise (fruits et légumes préemballés, produits de boulangerie, vin, etc. — voir la liste du PRP 14), évaluation sensorielle (odeur, goût, couleur, etc.) permettant de décider s'ils sont toujours propres à la consommation	Oui, il faut consigner l'étiquetage initial ou les informations disponibles à la réception.	Élimination ou rappel des denrées alimentaires ayant dépassé leur date limite de consommation Élimination des denrées alimentaires qui doivent mentionner une durée de conservation mais ne la mentionnent pas

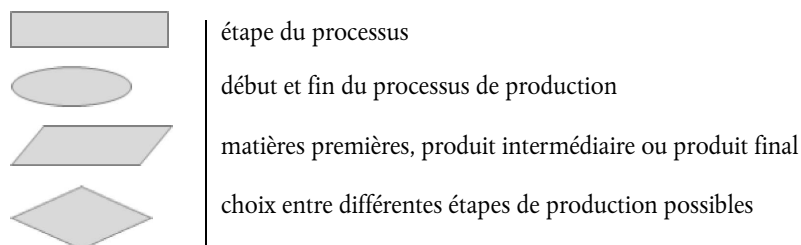
PRP	Infrastructures et activités de contrôle des donateurs et des destinataires	Surveillance	Faut-il tenir un registre? (*)	Mesures correctives
		<p>Dans le cas des denrées alimentaires ayant dépassé leur date de durabilité minimale, les ESA peuvent les destiner aux dons alimentaires mais doivent systématiquement vérifier: 1) que l'emballage est intact (pas de détérioration, d'ouverture, de condensation, etc.); 2) que l'aliment est conservé selon les conditions de température et autres conditions requises (comme la surgélation à - 18 °C ou un entreposage à sec); 3) les informations relatives à la date de congélation si l'aliment a été congelé avant la fin de la durée de conservation dans le but d'effectuer un don alimentaire; 4) les propriétés sensorielles (l'aliment est toujours propre à la consommation humaine, il n'est pas ranci et ne présente pas de moisissures, etc.); 5) l'absence d'exposition à d'autres risques majeurs de santé ou de sécurité des aliments.</p>		
PRP 17: Congélation des dons alimentaires	<p>Congélation rapide et infrastructures de conservation adaptées Logistique Respect des dispositions du règlement (UE) n° 1169/2011 relatives à la mention d'une date (date limite de consommation et date de durabilité minimale) Respect des dispositions du règlement (CE) n° 853/2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale</p>	<p>Contrôle de la température Contrôle de l'intégrité de l'emballage Contrôle de l'étiquetage Vérification des informations sur la date de congélation et de toutes autres informations sur le délai de consommation des denrées alimentaires (du moins celles à disposition, il convient de tenir compte d'éventuelles instructions supplémentaires au niveau national)</p>	Non	<p>Élimination des denrées alimentaires dans les cas suivants:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) réception après la date limite de consommation; 2) emballage (intérieur) endommagé; 3) étiquetage incorrect ou inadapté (peu clair ou invisible); 4) les denrées alimentaires n'ont pas été placées à temps dans de bonnes conditions de conservation; 5) les denrées alimentaires ne sont plus acceptables d'un point de vue organoleptique.

(*) Il n'est pas nécessaire de consigner la durée de conservation des dons alimentaires, mais ceux-ci sont soumis aux exigences de traçabilité.

6. ORGANIGRAMMES ET ANALYSE DES DANGERS

Les sections 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13 et 14 contiennent des organigrammes et des analyses des dangers qui valent de manière générique pour les types d'exploitants suivants: boucheries, épicerie (fruits et légumes), boulangeries, poissonneries, glaciers, centres de distribution (dont les banques alimentaires), supermarchés, restaurants, services de restauration et débits de boissons.

La légende des organigrammes est la suivante:



Chaque exploitant du secteur alimentaire devrait commencer son analyse des dangers en élaborant son propre organigramme, qui devrait récapituler toutes les étapes de toutes ses activités. Il peut reprendre les activités des organigrammes génériques des sections 7 à 14, mais devra peut-être en ajouter ou en retirer certaines pour les adapter à son entreprise.

Les tableaux d'analyse des dangers (tableaux 3 à 10) reprennent les étapes ou les activités indiquées dans l'organigramme de l'ESA (colonne 1).

Les autres colonnes des tableaux correspondent à l'analyse des dangers proprement dite:

- les colonnes 2 et 3 détaillent les dangers de chaque étape:
 - les «dangers», agents biologiques, substances chimiques et dangers physiques; les allergènes sont des dangers chimiques, mais ils ont été pris en compte séparément parce qu'ils demandent des activités de contrôle spécifiques; ils peuvent se produire à chaque étape et doivent être contrôlés,
 - les activités contribuant à une augmentation ou à une diminution du danger,
- la colonne 4 indique les «activités de contrôle» permettant de prévenir le danger. Ces activités correspondent aux PRP décrits à la section 4 de la présente communication.

7. BOUCHERIES

Figure 1

Organigramme générique Boucheries

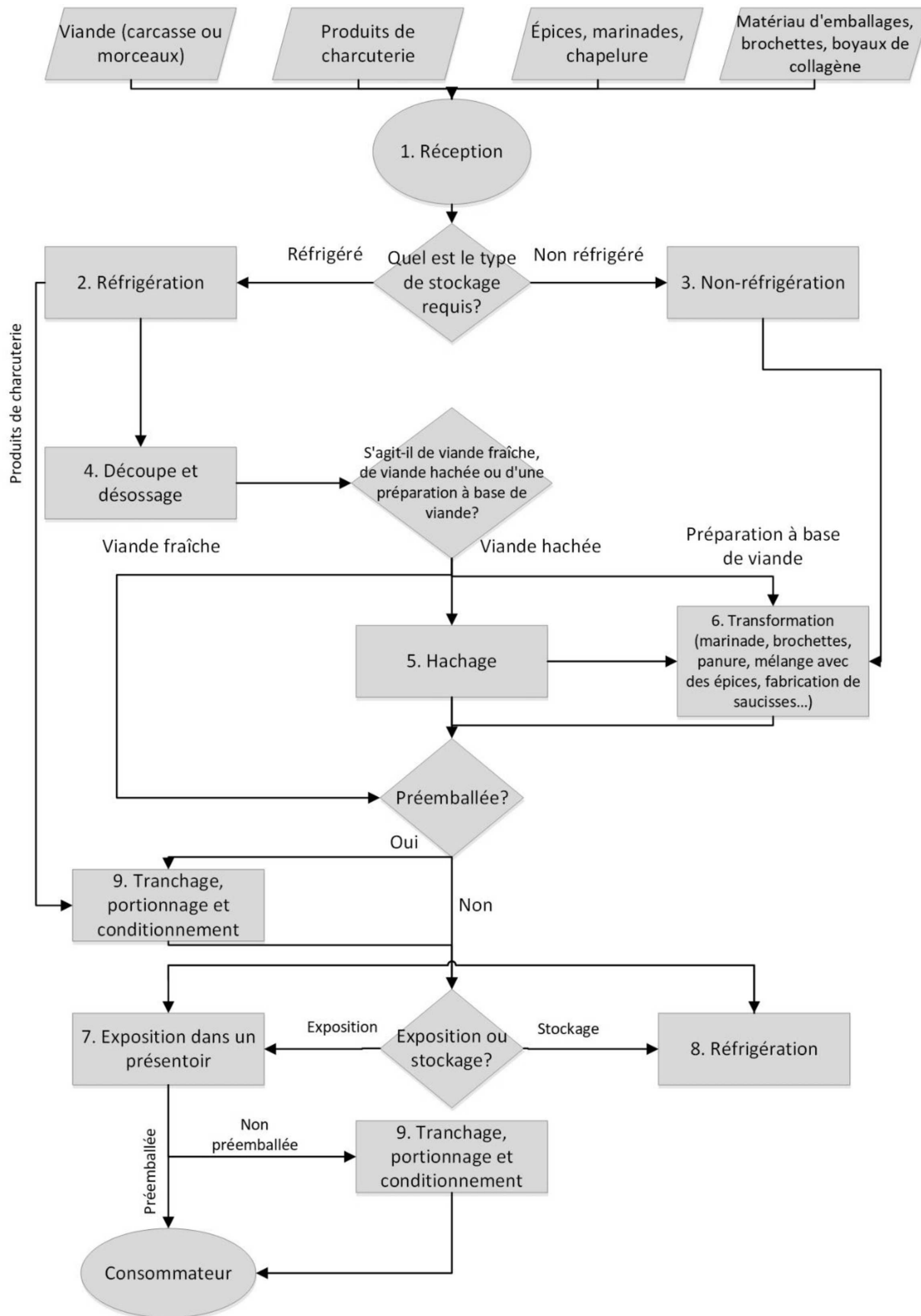


Tableau 3

Analyse générique des dangers Boucheries

Étape	Danger (*)				Activités contribuant à une augmentation du danger	Activités de contrôle
	B	C	P	A		
Réception	O	O	O	O	<p>Non-respect de la qualité microbiologique des matières premières entrantes</p> <p>Présence de dangers chimiques ou physiques ou d'allergènes dans les matières premières entrantes</p>	<p>PRP 10: Matières premières (sélection des fournisseurs, spécifications)</p> <p>PRP 11: Contrôle de la température du lieu de conservation</p> <p>PRP 12: Méthodes de travail</p> <p>PRP 6: Allergènes</p> <p>PRP 10: Matières premières (sélection des fournisseurs, spécifications)</p> <p>PRP 12: Méthodes de travail</p>
Conservation à température de réfrigération ou de congélation	O	O	O	O	<p>Développement microbien dû à un refroidissement incorrect</p> <p>Contamination croisée due à l'absence de séparation stricte des produits crus et des produits prêts à être consommés</p> <p>Contamination chimique ou physique due au milieu, au personnel, etc.</p> <p>Contamination par des allergènes</p>	<p>PRP 4: Maintenance technique et étalonnage</p> <p>PRP 11: Contrôle de la température du lieu de conservation</p> <p>PRP 12: Méthodes de travail</p> <p>PRP 3: Lutte contre les nuisibles: priorité à la prévention</p> <p>PRP 5: Contamination physique et chimique due au lieu de production</p> <p>PRP 6: Allergènes</p>
Conservation à température ambiante	O	O	O	O	<p>Développement microbien dû à l'absence de conservation au sec</p> <p>Contamination chimique ou physique due au milieu, au personnel, etc.</p> <p>Contamination par des allergènes</p>	<p>PRP 1: Infrastructure (bâtiments et équipements)</p> <p>PRP 2: Nettoyage et désinfection</p> <p>PRP 1: Infrastructure (bâtiments et équipements)</p> <p>PRP 3: Lutte contre les nuisibles: priorité à la prévention</p> <p>PRP 5: Contamination physique et chimique due au lieu de production</p> <p>PRP 6: Allergènes</p>
Découpe et portionnage	O	O	O	N	<p>Contamination biologique, chimique ou physique due à un nettoyage et à une désinfection incorrects des équipements, à un manque d'hygiène personnelle, aux couteaux et aux équipements, contamination croisée due aux déchets</p>	<p>PRP 2: Nettoyage et désinfection</p> <p>PRP 4: Maintenance technique et étalonnage</p> <p>PRP 5: Contamination physique et chimique due au lieu de production</p> <p>PRP 7: Gestion des déchets</p> <p>PRP 9: Personnel (hygiène, état de santé)</p>

Étape	Danger (*)				Activités contribuant à une augmentation du danger	Activités de contrôle
	B	C	P	A		
Hachage	O	O	N	O	Contamination croisée par des dangers biologiques due à un nettoyage et une désinfection incorrects des équipements ou à un manque d'hygiène du personnel	PRP 2: Nettoyage et désinfection PRP 9: Personnel (hygiène, état de santé)
					Contamination chimique	PRP 2: Nettoyage et désinfection
					Contamination par des allergènes	PRP 6: Allergènes
Transformation	O	O	O	O	Contamination biologique, chimique ou physique due à un nettoyage et à une désinfection incorrects des équipements, à un manque d'hygiène personnelle, au milieu, à une teneur en additifs supérieure à celle autorisée	PRP 2: Nettoyage et désinfection PRP 5: Contamination physique et chimique due au lieu de production PRP 9: Personnel (hygiène, état de santé) PRP 12: Méthodes de travail PRP 4: Maintenance technique et étalonnage (dosage des additifs)
					Contamination par des allergènes	PRP 6: Allergènes
Exposition dans un pré-sentoir	O	O	N	O	Développement microbien dû à un refroidissement incorrect	PRP 4: Maintenance technique et étalonnage PRP 11: Contrôle de la température du lieu de conservation
					Contamination croisée biologique due à l'absence de séparation stricte des produits crus et des produits prêts à être consommés	PRP 12: Méthodes de travail
					Contamination chimique	PRP 2: Nettoyage et désinfection PRP 5: Contamination physique et chimique due au lieu de production
					Contamination par des allergènes	PRP 6: Allergènes
Conservation à température réfrigérée	O	O	O	O	Développement microbien dû à un refroidissement incorrect	PRP 4: Maintenance technique et étalonnage PRP 11: Contrôle de la température du lieu de conservation
					Contamination croisée due à l'absence de séparation stricte des produits crus et des produits prêts à être consommés	PRP 12: Méthodes de travail
					Contamination chimique ou physique due au milieu, au personnel, etc.	PRP 2: Nettoyage et désinfection PRP 3: Lutte contre les nuisibles: priorité à la prévention PRP 5: Contamination physique et chimique due au lieu de production
					Contamination par des allergènes	PRP 6: Allergènes

Étape	Danger ^(*)				Activités contribuant à une augmentation du danger	Activités de contrôle
	B	C	P	A		
Tranchage, portionnage et conditionnement	O	O	O	O	<p>Contamination biologique, chimique ou physique ou par des allergènes due au non-respect des méthodes de travail et à un manque d'hygiène personnelle</p> <p>Non-information du consommateur sur les allergènes potentiels et le mode, la durée de conservation, etc.</p>	<p>PRP 2: Nettoyage et désinfection</p> <p>PRP 5: Contamination physique et chimique due au lieu de production</p> <p>PRP 6: Allergènes</p> <p>PRP 9: Personnel (hygiène, état de santé)</p> <p>PRP 12: Méthodes de travail</p> <p>PRP 6: Allergènes</p> <p>PRP 13: Informations sur les produits et sensibilisation des consommateurs</p>

(*) B = biologique, C = chimique, P = physique, A = allergène.

8. ÉPICERIES (FRUITS ET LÉGUMES)

Figure 2

Organigramme générique Épicerie

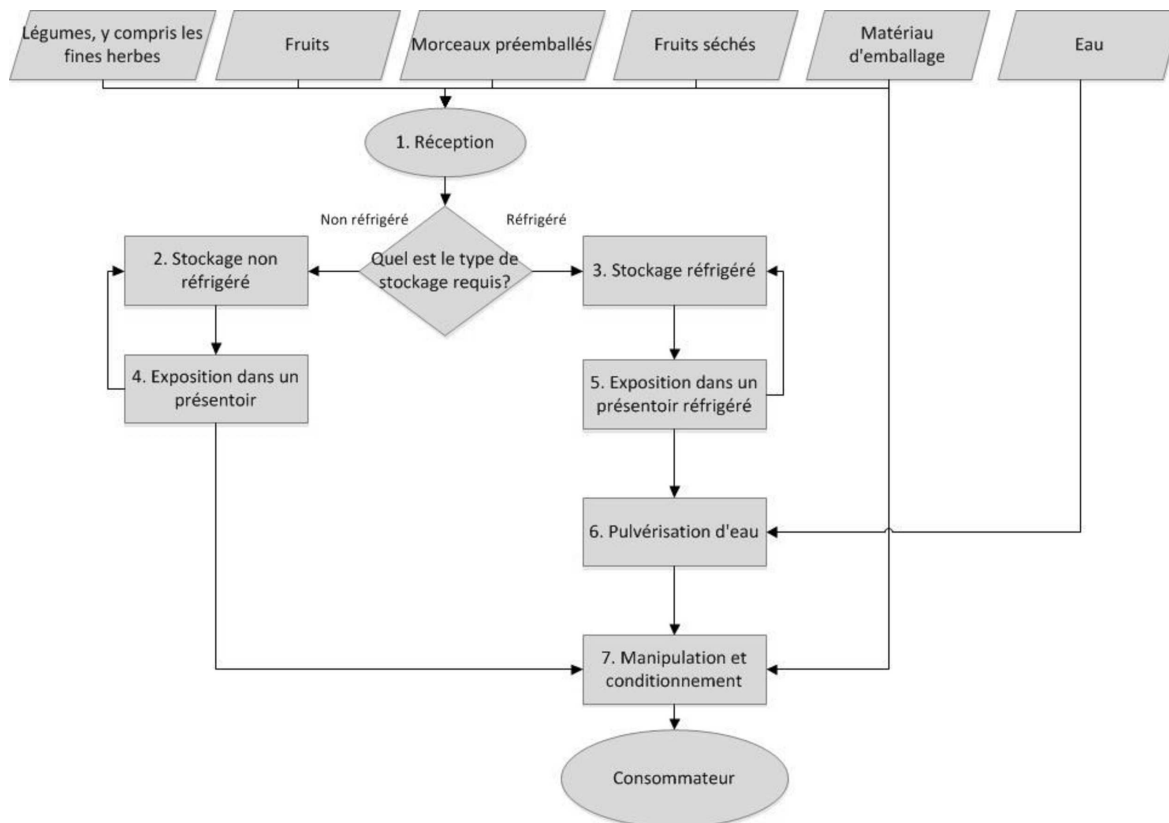


Tableau 4

Analyse générique des dangers Épiceries (fruits et légumes)

Étape	Danger (*)				Activités contribuant à une augmentation du danger	Activités de contrôle
	B	C	P	A		
Réception	O	O	O	O	Non-respect de la qualité microbiologique des matières premières entrantes	PRP 10: Matières premières (sélection des fournisseurs, spécifications) PRP 11: Contrôle de la température du lieu de conservation PRP 12: Méthodes de travail
					Présence de dangers chimiques ou physiques ou d'allergènes dans les matières premières entrantes	PRP 6: Allergènes PRP 10: Matières premières (sélection des fournisseurs, spécifications) PRP 12: Méthodes de travail
Conservation à température ambiante	O	O	O	O	Contamination biologique, chimique ou physique due au milieu, au personnel, etc.	PRP 1: Infrastructure (bâtiments et équipements) PRP 3: Lutte contre les nuisibles: priorité à la prévention PRP 5: Contamination physique et chimique due au lieu de production
					Contamination par des allergènes	PRP 6: Allergènes
Conservation à température de réfrigération ou de congélation	O	O	O	O	Développement microbien dû à un refroidissement incorrect	PRP 4: Maintenance technique et étalonnage PRP 11: Contrôle de la température du lieu de conservation
					Contamination chimique ou physique due au milieu, au personnel, etc.	PRP 3: Lutte contre les nuisibles: priorité à la prévention PRP 5: Contamination physique et chimique due au lieu de production
					Contamination par des allergènes	PRP 6: Allergènes
Lavage	O	O	O	N	Contamination biologique, chimique ou physique due à l'eau, au milieu, au personnel, etc.	PRP 2: Nettoyage et désinfection PRP 4: Maintenance technique et étalonnage PRP 5: Contamination physique et chimique due au lieu de production PRP 8: Contrôle de l'eau et de l'air PRP 9: Personnel (hygiène, état de santé)
Exposition	O	O	O	O	Contamination biologique, chimique ou physique ou par des allergènes due au milieu, au personnel, etc.	PRP 1: Infrastructure (bâtiments et équipements) PRP 2: Nettoyage et désinfection PRP 5: Contamination physique et chimique due au lieu de production PRP 6: Allergènes PRP 7: Gestion des déchets

Étape	Danger ^(*)				Activités contribuant à une augmentation du danger	Activités de contrôle
	B	C	P	A		
Exposition dans un pré-sentoir réfrigéré	O	O	O	O	Développement microbien dû à un refroidissement incorrect Contamination biologique, chimique ou physique ou par des allergènes due au milieu, au personnel, etc.	PRP 4: Maintenance technique et étalonnage PRP 11: Contrôle de la température du lieu de conservation PRP 1: Infrastructure (bâtiments et équipements) PRP 2: Nettoyage et désinfection PRP 5: Contamination physique et chimique due au lieu de production PRP 6: Allergènes PRP 7: Gestion des déchets
Pulvérisation	O	O	O	N	Contamination biologique, chimique ou physique due à l'eau, au milieu, au personnel, etc.	PRP 2: Nettoyage et désinfection PRP 4: Maintenance technique et étalonnage PRP 5: Contamination physique et chimique due au lieu de production PRP 8: Contrôle de l'eau et de l'air PRP 9: Personnel (hygiène, état de santé)
Portionnage et conditionnement	O	O	O	O	Contamination biologique, chimique ou physique ou par des allergènes due au milieu, au personnel, etc. Non-information du consommateur sur les allergènes potentiels et le mode, la durée de conservation, etc.	PRP 2: Nettoyage et désinfection PRP 5: Contamination physique et chimique due au lieu de production PRP 6: Allergènes PRP 9: Personnel (hygiène, état de santé) PRP 12: Méthodes de travail PRP 6: Allergènes PRP 13: Informations sur les produits et sensibilisation des consommateurs

(*) B = biologique, C = chimique, P = physique, A = allergène.

9. BOULANGERIES

Figure 3

Organigramme générique Boulangeries

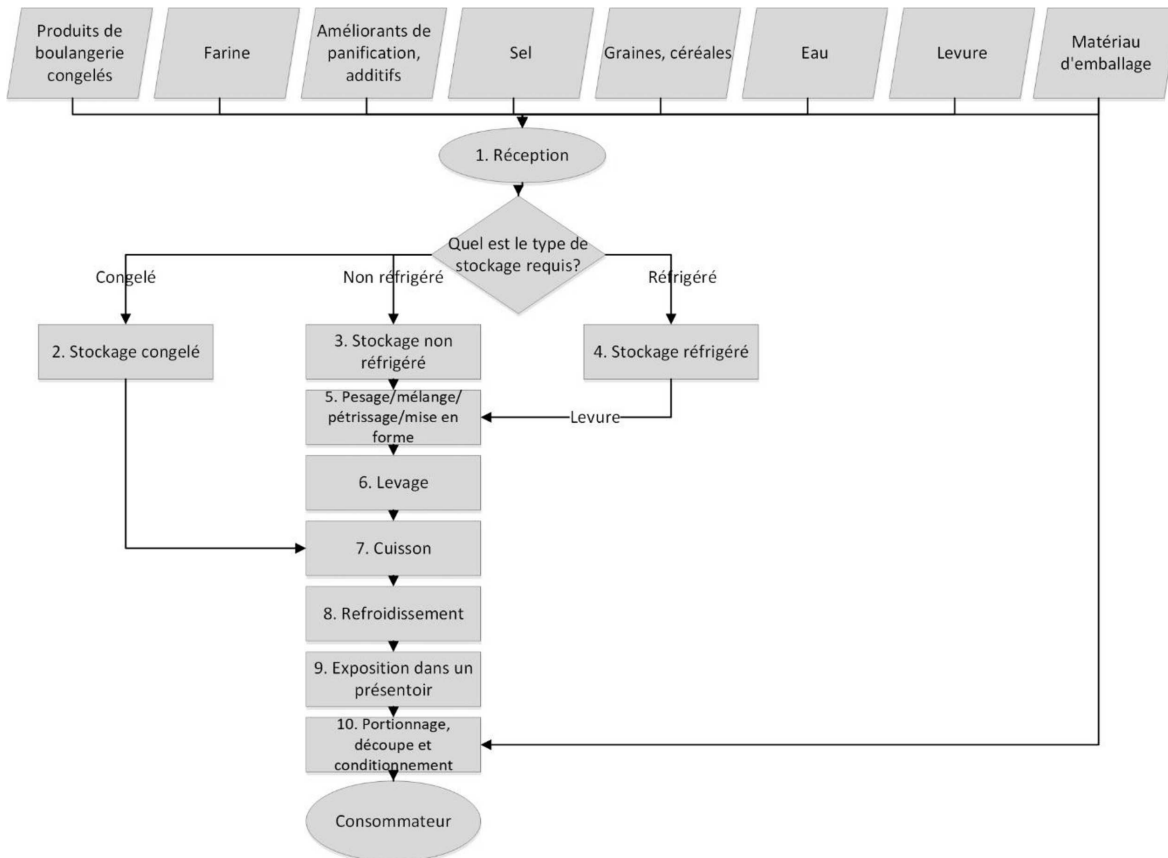


Tableau 5

Analyse générique des dangers Boulangeries

Étape	Danger (*)				Activités contribuant à une augmentation ou à une diminution du danger	Activités de contrôle
	B	C	P	A		
Réception	O	O	O	O	<p>Non-respect de la qualité microbiologique des matières premières entrantes</p> <p>Présence de dangers chimiques ou physiques ou d'allergènes non déclarés dans les matières premières entrantes</p>	<p>PRP 10: Matières premières (sélection des fournisseurs, spécifications)</p> <p>PRP 11: Contrôle de la température du lieu de conservation</p> <p>PRP 12: Méthodes de travail</p> <p>PRP 6: Allergènes</p> <p>PRP 10: Matières premières (sélection des fournisseurs, spécifications)</p> <p>PRP 12: Méthodes de travail</p>
Conservation à température ambiante	O	O	O	O	<p>Développement microbien dû à l'absence de conservation au sec</p> <p>Contamination chimique ou physique due au milieu, au personnel, etc.</p> <p>Contamination par des allergènes</p>	<p>PRP 1: Infrastructure (bâtiments et équipements)</p> <p>PRP 2: Nettoyage et désinfection</p> <p>PRP 1: Infrastructure (bâtiments et équipements)</p> <p>PRP 3: Lutte contre les nuisibles: priorité à la prévention</p> <p>PRP 5: Contamination physique et chimique due au lieu de production</p> <p>PRP 6: Allergènes</p>
Conservation à température de réfrigération ou de congélation	O	O	O	O	<p>Développement microbien dû à un refroidissement incorrect</p> <p>Contamination croisée due à l'absence de séparation stricte des produits crus et des produits cuits ou prêts à être consommés</p> <p>Contamination chimique ou physique due au milieu, au personnel, etc.</p> <p>Contamination par des allergènes</p>	<p>PRP 4: Maintenance technique et étalonnage</p> <p>PRP 11: Contrôle de la température du lieu de conservation</p> <p>PRP 12: Méthodes de travail</p> <p>PRP 2: Nettoyage et désinfection</p> <p>PRP 3: Lutte contre les nuisibles: priorité à la prévention</p> <p>PRP 5: Contamination physique et chimique due au lieu de production</p> <p>PRP 6: Allergènes</p>
Pesage, mélange et pétrissage	N	O	O	O	Contamination biologique, chimique ou physique ou par des allergènes due au milieu, au personnel, à une teneur en additifs supérieure à celle autorisée, etc.	<p>PRP 4: Maintenance technique et étalonnage (dosage des additifs)</p> <p>PRP 5: Contamination physique et chimique due au lieu de production</p> <p>PRP 6: Allergènes</p> <p>PRP 12: Méthodes de travail</p>

Étape	Danger ^(*)				Activités contribuant à une augmentation ou à une diminution du danger	Activités de contrôle
	B	C	P	A		
Levage	N	O	O	O	Contamination chimique ou physique due au milieu, au personnel, etc. Contamination par des allergènes	PRP 5: Contamination physique et chimique due au lieu de production PRP 12: Méthodes de travail PRP 6: Allergènes
Cuisson	O	O	N	N	Survie de microbes due à la non-obtention de températures suffisamment élevées Formation d'acrylamide due à une surcuisson	PRP 4: Maintenance technique et étalonnage PRP 12: Méthodes de travail PRP 12: Méthodes de travail
Refroidissement	O	O	N	N	Développement microbien dû à un refroidissement rapide insatisfaisant Contamination chimique	PRP 4: Maintenance technique et étalonnage PRP 12: Méthodes de travail PRP 5: Contamination physique et chimique due au lieu de production
Exposition	O	O	O	O	Contamination biologique, chimique ou physique ou par des allergènes due au milieu, au personnel, etc.	PRP 1: Infrastructure (bâtiments et équipements) PRP 2: Nettoyage et désinfection PRP 5: Contamination physique et chimique due au lieu de production PRP 6: Allergènes PRP 7: Gestion des déchets
Portionnage, découpe et conditionnement	O	O	O	O	Contamination biologique, chimique ou physique ou par des allergènes due à un nettoyage et à une désinfection incorrects des équipements Non-information du consommateur sur les allergènes potentiels et le mode, la durée de conservation, etc.	PRP 2: Nettoyage et désinfection PRP 5: Contamination physique et chimique due au lieu de production PRP 6: Allergènes PRP 9: Personnel (hygiène, état de santé) PRP 12: Méthodes de travail PRP 6: Allergènes PRP 13: Informations sur les produits et sensibilisation des consommateurs

(*) B = biologique, C = chimique, P = physique, A = allergène.

10. POISSONNERIES

Figure 4

Organigramme générique Poissonneries

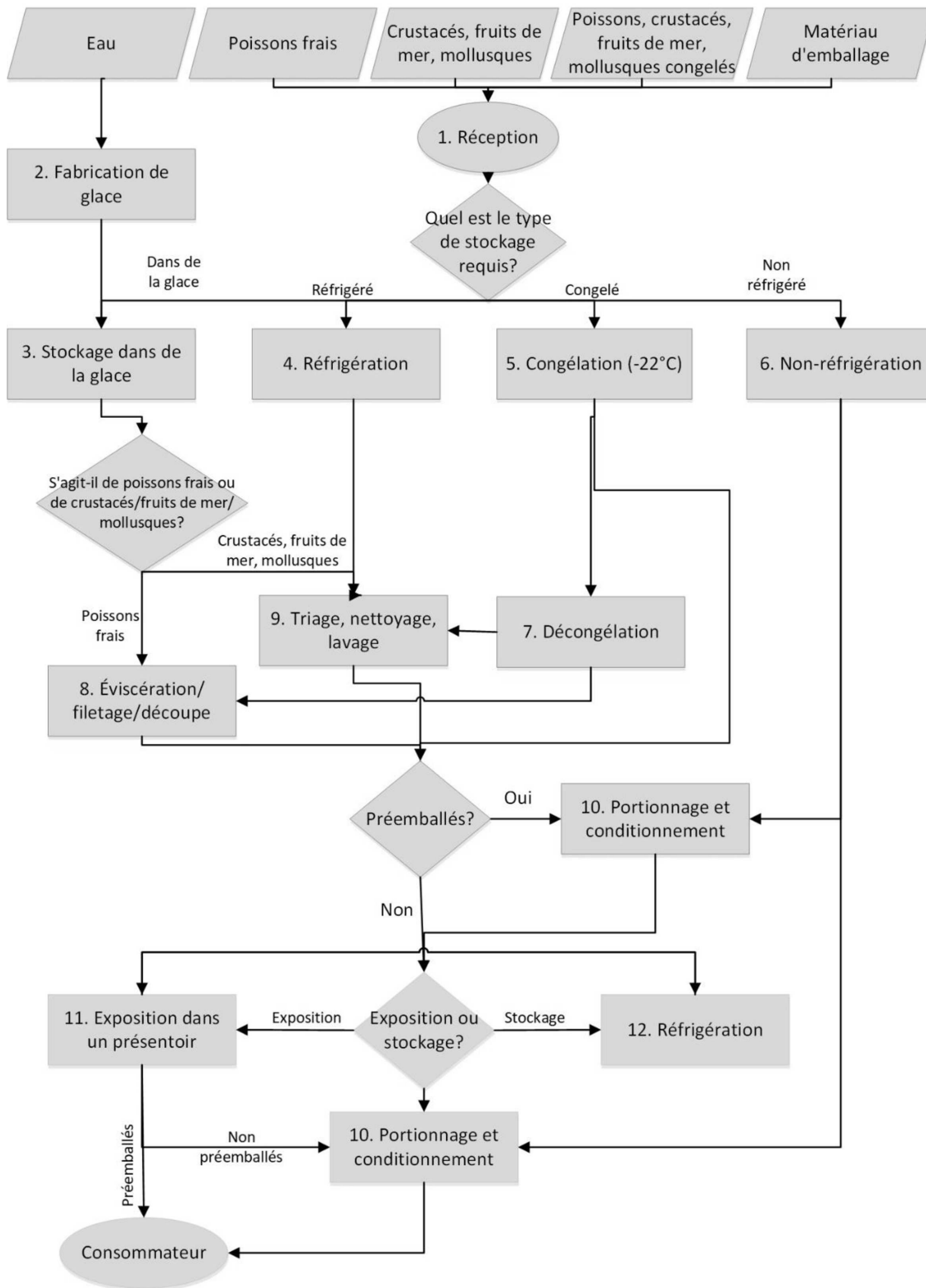


Tableau 6

Analyse générique des dangers Poissonneries

Étape	Danger (*)				Activités contribuant à une augmentation ou à une diminution du danger	Activités de contrôle
	B	C	P	A		
Réception	O	O	O	O	Présence de dangers biologiques dans les matières premières entrantes	PRP 10: Matières premières (sélection des fournisseurs, spécifications) PRP 11: Contrôle de la température du lieu de conservation PRP 12: Méthodes de travail
					Présence de dangers chimiques ou physiques ou d'allergènes non déclarés dans les matières premières entrantes	PRP 6: Allergènes PRP 10: Matières premières (sélection des fournisseurs, spécifications) PRP 12: Méthodes de travail
Fabrication de glace	O	O	O	N	Présence de dangers chimiques ou physiques due à l'utilisation d'une eau de qualité insuffisante	PRP 5: Contamination physique et chimique due au lieu de production PRP 8: Contrôle de l'eau et de l'air
					Présence de dangers biologiques, chimiques ou physiques due à un entretien, un nettoyage et une désinfection insuffisants des équipements	PRP 2: Nettoyage et désinfection PRP 4: Maintenance technique et étalonnage
Conservation dans la glace	O	O	N	N	Développement microbien dû à un refroidissement incorrect	PRP 11: Contrôle de la température du lieu de conservation PRP 12: Méthodes de travail
					Développement microbien et production d'histamine dus à des conditions de conservation inadéquates (durée ou température)	PRP 12: Méthodes de travail
					Contamination chimique	PRP 2: Nettoyage et désinfection PRP 5: Contamination physique et chimique due au lieu de production PRP 8: Contrôle de l'eau et de l'air

Étape	Danger (*)				Activités contribuant à une augmentation ou à une diminution du danger	Activités de contrôle
	B	C	P	A		
Conservation à température réfrigérée	O	O	O	O	<p>Développement microbien dû à un refroidissement incorrect</p> <p>Contamination biologique, chimique ou physique due au milieu, au personnel, etc.</p> <p>Contamination par des allergènes</p> <p>Développement microbien et production d'histamine dus à des conditions de conservation inadéquates (durée ou température)</p>	<p>PRP 4: Maintenance technique et étalonnage</p> <p>PRP 11: Contrôle de la température du lieu de conservation</p> <p>PRP 2: Nettoyage et désinfection</p> <p>PRP 3: Lutte contre les nuisibles: priorité à la prévention</p> <p>PRP 5: Contamination physique et chimique due au lieu de production</p> <p>PRP 12: Méthodes de travail</p> <p>PRP 6: Allergènes</p> <p>PRP 12: Méthodes de travail</p>
Conservation à température de congélation	O	O	O	N	<p>Développement microbien dû au non-respect de la température de congélation</p> <p>Contamination chimique ou physique due au milieu, etc.</p>	<p>PRP 4: Maintenance technique et étalonnage</p> <p>PRP 11: Contrôle de la température du lieu de conservation</p> <p>PRP 5: Contamination physique et chimique due au lieu de production</p>
Conservation à température ambiante	O	O	O	O	<p>Développement microbien dû à l'absence de conservation au sec</p> <p>Contamination chimique ou physique due au milieu, au personnel, etc.</p> <p>Contamination par des allergènes</p>	<p>PRP 1: Infrastructure (bâtiments et équipements)</p> <p>PRP 2: Nettoyage et désinfection</p> <p>PRP 1: Infrastructure (bâtiments et équipements)</p> <p>PRP 3: Lutte contre les nuisibles: priorité à la prévention</p> <p>PRP 5: Contamination physique et chimique due au lieu de production</p> <p>PRP 6: Allergènes</p>
Décongélation	O	O	N	N	<p>Développement microbien dû à des températures qui n'ont pas été maintenues suffisamment basses</p> <p>Développement microbien entraînant la formation d'histamine, dû à des conditions inadéquates (durée de conservation et température)</p> <p>Contamination chimique</p>	<p>PRP 11: Contrôle de la température du lieu de conservation</p> <p>PRP 12: Méthodes de travail</p> <p>PRP 2: Nettoyage et désinfection</p> <p>PRP 5: Contamination physique et chimique due au lieu de production</p>

Étape	Danger (*)				Activités contribuant à une augmentation ou à une diminution du danger	Activités de contrôle
	B	C	P	A		
Éviscération	O	O	O	N	Contrôle des parasites visibles des intestins ou des muscles	PRP 10: Matières premières (sélection des fournisseurs, spécifications)
					Contamination croisée de la chair par des agents biologiques intestinaux	PRP 7: Gestion des déchets PRP 12: Méthodes de travail
					Contamination biologique, chimique ou physique due au milieu, au personnel, etc.	PRP 2: Nettoyage et désinfection PRP 5: Contamination physique et chimique due au lieu de production PRP 9: Personnel (hygiène, état de santé)
Triage, nettoyage et lavage	O	O	O	N	Contamination biologique, chimique ou physique due à l'eau, au milieu, au personnel, à la méthode de travail, etc.	PRP 2: Nettoyage et désinfection PRP 5: Contamination physique et chimique due au lieu de production PRP 8: Contrôle de l'eau et de l'air PRP 9: Personnel (hygiène, état de santé) PRP 12: Méthodes de travail
Découpe	O	O	O	N	Contamination biologique, chimique ou physique due à un nettoyage et à une désinfection incorrects des équipements, au milieu, au personnel, à la méthode de travail	PRP 2: Nettoyage et désinfection PRP 5: Contamination physique et chimique due au lieu de production PRP 7: Gestion des déchets PRP 9: Personnel (hygiène, état de santé) PRP 12: Méthodes de travail
Conservation à température réfrigérée	O	O	O	O	Développement microbien dû à un refroidissement incorrect	PRP 4: Maintenance technique et étalonnage PRP 11: Contrôle de la température du lieu de conservation
					Contamination biologique, chimique ou physique due au milieu, au personnel, etc.	PRP 2: Nettoyage et désinfection PRP 3: Lutte contre les nuisibles: priorité à la prévention PRP 5: Contamination physique et chimique due au lieu de production PRP 12: Méthodes de travail
					Contamination par des allergènes	PRP 6: Allergènes
					Développement microbien entraînant la formation d'histamine, dû à des conditions inadéquates (durée de conservation et température)	PRP 11: Contrôle de la température du lieu de conservation PRP 12: Méthodes de travail

Étape	Danger ⁽⁴⁾				Activités contribuant à une augmentation ou à une diminution du danger	Activités de contrôle
	B	C	P	A		
Exposition dans un présentoir réfrigéré	O	O	O	O	<p>Développement microbien dû à un refroidissement incorrect</p> <p>Contamination biologique, chimique ou physique ou par des allergènes due au milieu, au personnel, etc.</p> <p>Développement microbien entraînant la formation d'histamine, dû à des conditions inadéquates (durée de conservation et température)</p>	<p>PRP 4: Maintenance technique et étalonnage</p> <p>PRP 11: Contrôle de la température du lieu de conservation</p> <p>PRP 1: Infrastructure (bâtiments et équipements)</p> <p>PRP 2: Nettoyage et désinfection</p> <p>PRP 5: Contamination physique et chimique due au lieu de production</p> <p>PRP 6: Allergènes</p> <p>PRP 7: Gestion des déchets</p> <p>PRP 6: Allergènes</p> <p>PRP 11: Contrôle de la température du lieu de conservation</p> <p>PRP 12: Méthodes de travail</p>
Portionnage et conditionnement	O	O	O	O	<p>Contamination biologique, chimique ou physique ou par des allergènes due au milieu, au personnel, etc.</p> <p>Non-information du consommateur sur les allergènes potentiels et le mode, la durée de conservation, etc.</p>	<p>PRP 2: Nettoyage et désinfection</p> <p>PRP 5: Contamination physique et chimique due au lieu de production</p> <p>PRP 6: Allergènes</p> <p>PRP 9: Personnel (hygiène, état de santé)</p> <p>PRP 12: Méthodes de travail</p> <p>PRP 6: Allergènes</p> <p>PRP 13: Informations sur les produits et sensibilisation des consommateurs</p>

⁽⁴⁾ B = biologique, C = chimique, P = physique, A = allergène.

11. GLACIERS

Figure 5

Organigramme générique Glaciers

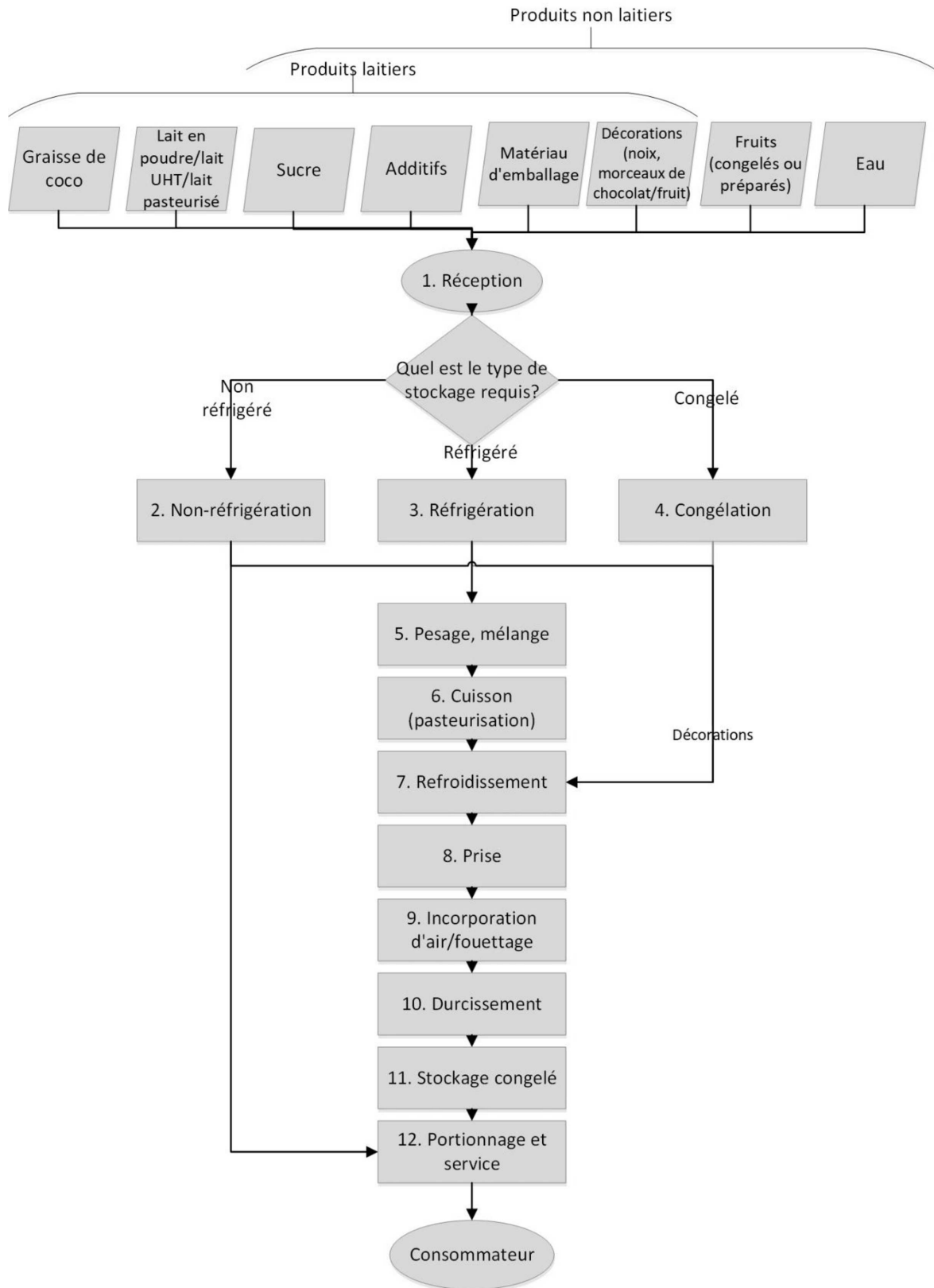


Tableau 7

Analyse générique des dangers Glaciers

Étape	Danger (*)				Activités contribuant à une augmentation ou à une diminution du danger	Activités de contrôle
	B	C	P	A		
Réception	O	O	O	O	<p>Non-respect de la qualité microbiologique des matières premières entrantes</p> <p>Présence de dangers chimiques ou physiques ou d'allergènes dans les matières premières entrantes</p>	<p>PRP 10: Matières premières (sélection des fournisseurs, spécifications)</p> <p>PRP 11: Contrôle de la température du lieu de conservation</p> <p>PRP 12: Méthodes de travail</p> <p>PRP 6: Allergènes</p> <p>PRP 10: Matières premières (sélection des fournisseurs, spécifications)</p> <p>PRP 12: Méthodes de travail</p>
Conservation à température ambiante	O	O	O	O	<p>Développement microbien dû à l'absence de conservation au sec</p> <p>Contamination chimique ou physique due au milieu, au personnel, etc.</p> <p>Contamination par des allergènes</p>	<p>PRP 1: Infrastructure (bâtiments et équipements)</p> <p>PRP 2: Nettoyage et désinfection</p> <p>PRP 1: Infrastructure (bâtiments et équipements)</p> <p>PRP 3: Lutte contre les nuisibles: priorité à la prévention</p> <p>PRP 5: Contamination physique et chimique due au lieu de production</p> <p>PRP 6: Allergènes</p>
Conservation à température réfrigérée	O	O	O	O	<p>Développement microbien dû à un refroidissement incorrect</p> <p>Contamination croisée due à l'absence de séparation stricte des produits crus et des produits cuits ou prêts à être consommés</p> <p>Contamination chimique ou physique due au milieu, au personnel, etc.</p> <p>Contamination par des allergènes</p>	<p>PRP 4: Maintenance technique et étalonnage</p> <p>PRP 11: Contrôle de la température du lieu de conservation</p> <p>PRP 12: Méthodes de travail</p> <p>PRP 2: Nettoyage et désinfection</p> <p>PRP 3: Lutte contre les nuisibles: priorité à la prévention</p> <p>PRP 5: Contamination physique et chimique due au lieu de production</p> <p>PRP 6: Allergènes</p>
Conservation à température de congélation	O	O	O	N	<p>Développement microbien dû au non-respect de la température de congélation</p> <p>Contamination chimique ou physique due au milieu, etc.</p>	<p>PRP 4: Maintenance technique et étalonnage</p> <p>PRP 11: Contrôle de la température du lieu de conservation</p> <p>PRP 5: Contamination physique et chimique due au lieu de production</p>

Étape	Danger (*)				Activités contribuant à une augmentation ou à une diminution du danger	Activités de contrôle
	B	C	P	A		
Pesage et mélange	O	O	O	O	Développement microbien dû à une durée trop longue du pesage et du mélange Contamination chimique ou physique ou par des allergènes due au milieu, au personnel, etc.	PRP 12: Méthodes de travail PRP 2: Nettoyage et désinfection PRP 5: Contamination physique et chimique due au lieu de production PRP 6: Allergènes PRP 9: Personnel (hygiène, état de santé) PRP 12: Méthodes de travail
Cuisson	O	O	N	N	Températures insuffisamment élevées Contamination chimique	PRP 4: Maintenance technique et étalonnage PRP 12: Méthodes de travail PRP 2: Nettoyage et désinfection PRP 5: Contamination physique et chimique due au lieu de production
Refroidissement	O	O	N	N	Refroidissement pas assez rapide Contamination chimique	PRP 4: Maintenance technique et étalonnage PRP 12: Méthodes de travail PRP 2: Nettoyage et désinfection PRP 5: Contamination physique et chimique due au lieu de production
Prise	O	N	N	N	Développement microbien dû à un refroidissement incorrect	PRP 4: Maintenance technique et étalonnage PRP 11: Contrôle de la température du lieu de conservation
Incorporation d'air/fouettage	O	O	O	N	Développement microbien dû à un refroidissement incorrect Contamination chimique ou physique due au milieu, au personnel, etc.	PRP 4: Maintenance technique et étalonnage PRP 11: Contrôle de la température du lieu de conservation PRP 2: Nettoyage et désinfection PRP 5: Contamination physique et chimique due au lieu de production PRP 8: Contrôle de l'eau et de l'air PRP 12: Méthodes de travail
Conditionnement	O	O	O	N	Contamination microbienne, chimique ou physique due aux matériaux d'emballage, au milieu, au personnel, etc.	PRP 2: Nettoyage et désinfection PRP 5: Contamination physique et chimique due au lieu de production PRP 9: Personnel (hygiène, état de santé) PRP 12: Méthodes de travail

Étape	Danger ^(*)				Activités contribuant à une augmentation ou à une diminution du danger	Activités de contrôle
	B	C	P	A		
Durcissement	O	O	N	N	Développement microbien dû au non-respect de la température de congélation	PRP 4: Maintenance technique et étalonnage PRP 11: Contrôle de la température du lieu de conservation
					Contamination chimique	PRP 5: Contamination physique et chimique due au lieu de production
Conservation à température de congélation	O	O	N	N	Développement microbien dû au non-respect de la température de congélation	PRP 4: Maintenance technique et étalonnage PRP 11: Contrôle de la température du lieu de conservation
					Contamination chimique	PRP 5: Contamination physique et chimique due au lieu de production
Portionnage et service	O	O	O	O	Contamination biologique, chimique ou physique ou par des allergènes due à un nettoyage et à une désinfection incorrects des équipements	PRP 2: Nettoyage et désinfection PRP 5: Contamination physique et chimique due au lieu de production PRP 6: Allergènes PRP 9: Personnel (hygiène, état de santé) PRP 12: Méthodes de travail
					Non-information du consommateur sur les allergènes potentiels et le mode, la durée de conservation, etc.	PRP 6: Allergènes PRP 13: Informations sur les produits et sensibilisation des consommateurs

(*) B = biologique, C = chimique, P = physique, A = allergène.

12. CENTRES DE DISTRIBUTION

Figure 6

Organigramme générique Centres de distribution de denrées alimentaires

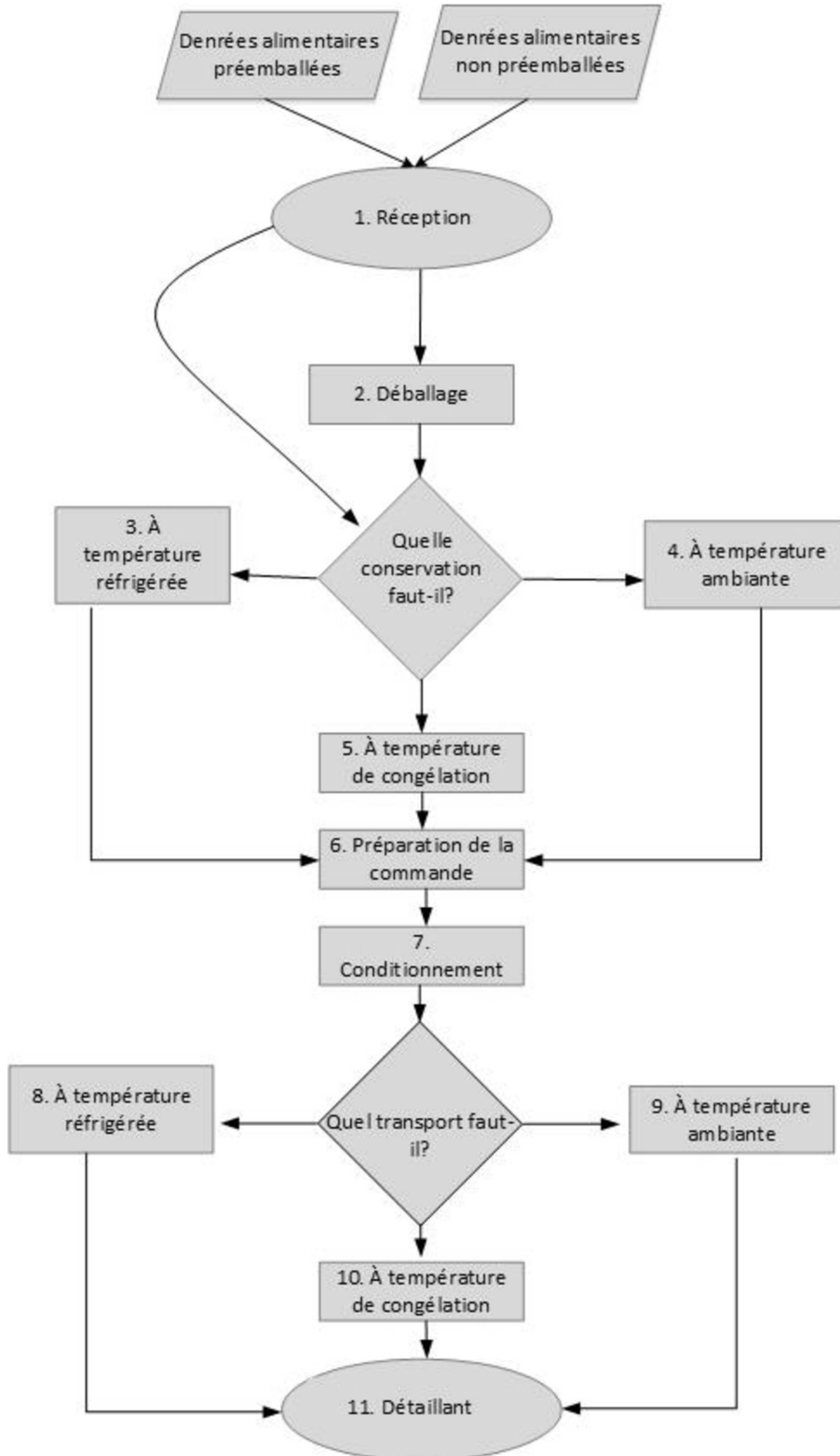


Tableau 8

Analyse générique des dangers Centres de distribution de denrées alimentaires

Étape	Danger (*)				Activités contribuant à une augmentation ou à une diminution du danger	Activités de contrôle
	B	C	P	A		
Toutes étapes						PRP 1, 2, 3, 9 et 12
Réception	O	O	O	O	<p>Non-respect de la qualité microbiologique des matières premières entrantes</p> <p>Présence de dangers chimiques ou physiques ou d'allergènes dans les matières premières entrantes</p> <p>Développement de micro-organismes pathogènes ou putréfiants dû à une date d'expiration ou à des conditions de conservation inadéquates</p> <p>Contamination biologique, chimique ou physique ou par des allergènes due au croisement des renvois avec d'autres produits</p>	<p>PRP 10: Matières premières (sélection des fournisseurs, spécifications)</p> <p>PRP 11: Contrôle de la température</p> <p>PRP 14: Contrôle de la durée de conservation</p> <p>PRP 6: Allergènes</p> <p>PRP 10: Matières premières (sélection des fournisseurs, spécifications)</p> <p>PRP 14: Contrôle de la durée de conservation</p> <p>PRP 15: Gestion des renvois</p>
Déballage	O	O	O	O	<p>Contamination biologique, chimique ou physique ou par des allergènes due au milieu, au personnel, etc.</p> <p>Contamination croisée microbienne due à l'absence de séparation stricte des produits crus et des produits cuits ou prêts à être consommés</p> <p>Produits chimiques libérés par des matériaux destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires</p> <p>Développement de micro-organismes pathogènes ou putréfiants dû à une date d'expiration ou à des conditions de conservation inadéquates</p> <p>Contamination chimique et par des allergènes</p>	<p>PRP 5: Contamination physique et chimique due au lieu de production</p> <p>PRP 6: Allergènes</p> <p>PRP 4: Maintenance technique et étalonnage</p> <p>PRP 10: Matières premières (sélection des fournisseurs, spécifications)</p> <p>PRP 13: Informations sur les produits et sensibilisation des consommateurs</p> <p>PRP 14: Contrôle de la durée de conservation</p> <p>PRP 5: Contamination physique et chimique due au lieu de production</p> <p>PRP 6: Allergènes</p>

Étape	Danger (*)				Activités contribuant à une augmentation ou à une diminution du danger	Activités de contrôle
	B	C	P	A		
Conservation à température réfrigérée	O	O	O	O	<p>Développement microbien dû à un refroidissement insatisfaisant (température et temps) ou à un entreposage sur une période trop longue</p> <p>Contamination croisée due à l'absence de séparation stricte des produits crus et des produits cuits ou prêts à être consommés</p> <p>Contamination biologique, chimique ou physique ou par des allergènes due au milieu, au personnel, etc.</p>	<p>PRP 4: Maintenance technique et étalonnage PRP 11: Contrôle de la température PRP 14: Contrôle de la durée de conservation</p> <p>PRP 5: Contamination physique et chimique due au lieu de production PRP 6: Allergènes</p> <p>PRP 5: Contamination physique et chimique due au lieu de production PRP 6: Allergènes</p>
Conservation à température ambiante	O	O	O	O	<p>Développement microbien dû à l'absence de conservation au sec</p> <p>Contamination microbienne, chimique ou physique ou par des allergènes due au milieu, au personnel, etc.</p> <p>Contamination par des allergènes due au contact entre des denrées alimentaires ou ingrédients alimentaires ne contenant pas et contenant des allergènes (y compris les poussières, aérosols, etc.)</p>	<p>PRP 8: Contrôle de l'eau et de l'air PRP 11: Contrôle de la température PRP 14: Contrôle de la date d'expiration PRP 16: Évaluation de la possibilité d'un don alimentaire et de la durée de conservation qui lui resterait</p> <p>PRP 5: Contamination physique et chimique due au lieu de production PRP 6: Allergènes</p> <p>PRP 6: Allergènes</p>
Conservation à température de congélation	O	O	O	O	<p>Développement microbien dû au non-respect de la température de congélation</p> <p>Contamination microbienne, chimique ou physique due au milieu</p>	<p>PRP 4: Maintenance technique et étalonnage PRP 11: Contrôle de la température PRP 14: Contrôle de la date d'expiration</p> <p>PRP 5: Contamination physique et chimique due au lieu de production PRP 6: Allergènes</p>
Préparation de la commande	O	O	O	O	Contamination biologique, chimique ou physique ou par des allergènes due au milieu, au personnel, etc.	PRP 5: Contamination physique et chimique due au lieu de production PRP 6: Allergènes

Étape	Danger (*)				Activités contribuant à une augmentation ou à une diminution du danger	Activités de contrôle
	B	C	P	A		
Conditionnement	O	O	O	O	<p>Contamination biologique, chimique ou physique ou par des allergènes due au milieu, au personnel, etc.</p> <p>Contamination croisée microbienne due à l'absence de séparation stricte des produits crus et des produits cuits ou prêts à être consommés</p> <p>Produits chimiques libérés par des matériaux destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires</p> <p>Développement de micro-organismes pathogènes ou putréfiants dû à une date d'expiration ou à des conditions de conservation inadéquates</p>	<p>PRP 5: Contamination physique et chimique due au lieu de production PRP 6: Allergènes</p> <p>PRP 4: Maintenance technique et étalonnage</p> <p>PRP 10: Matières premières (sélection des fournisseurs, spécifications)</p> <p>PRP 13: Informations sur les produits et sensibilisation des consommateurs PRP 14: Contrôle de la date d'expiration</p>
Transport à température ambiante	O	O	O	O	<p>Développement microbien dû à l'absence de conservation au sec</p> <p>Contamination microbienne, chimique ou physique ou par des allergènes due au milieu, au personnel, etc.</p> <p>Contamination par des allergènes due au contact entre des denrées alimentaires ou ingrédients alimentaires ne contenant pas et contenant des allergènes (y compris les poussières, aérosols, etc.)</p>	<p>PRP 8: Contrôle de l'eau et de l'air PRP 11: Contrôle de la température PRP 14: Contrôle de la date d'expiration PRP 16: Évaluation de la possibilité d'un don alimentaire et de la durée de conservation qui lui resterait</p> <p>PRP 5: Contamination physique et chimique due au lieu de production PRP 6: Allergènes</p> <p>PRP 6: Allergènes</p>
Transport à température réfrigérée	O	O	O	O	<p>Développement microbien dû à un refroidissement insatisfaisant (température et temps) ou à un entreposage sur une période trop longue</p> <p>Contamination croisée due à l'absence de séparation stricte des produits crus et des produits cuits ou prêts à être consommés</p> <p>Contamination biologique, chimique ou physique ou par des allergènes due au milieu, au personnel, etc.</p>	<p>PRP 4: Maintenance technique et étalonnage PRP 11: Contrôle de la température PRP 14: Contrôle de la date d'expiration</p> <p>PRP 5: Contamination physique et chimique due au lieu de production PRP 6: Allergènes</p> <p>PRP 5: Contamination physique et chimique due au lieu de production PRP 6: Allergènes</p>

Étape	Danger (°)				Activités contribuant à une augmentation ou à une diminution du danger	Activités de contrôle
	B	C	P	A		
Transport à température de congélation	O	O	O	O	Développement microbien dû au non-respect de la température de congélation Contamination microbienne, chimique ou physique due au milieu	PRP 4: Maintenance technique et étalonnage PRP 11: Contrôle de la température PRP 14: Contrôle de la date d'expiration PRP 5: Contamination physique et chimique due au lieu de production PRP 6: Allergènes

(°) B = biologique, C = chimique, P = physique, A = allergène.

13. SUPERMARCHÉS

Figure 7

Organigramme générique Supermarchés

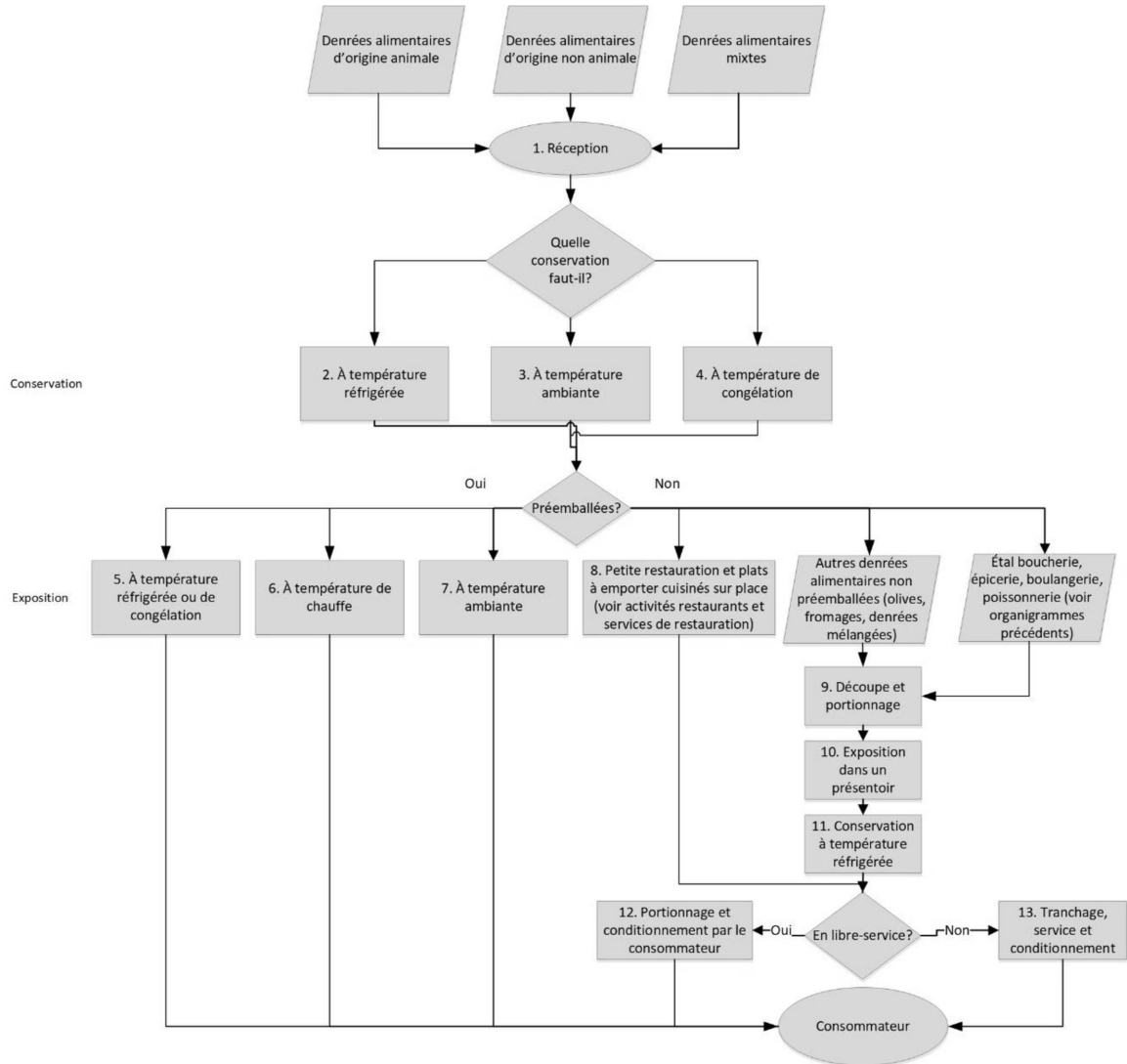


Tableau 9

Analyse générique des dangers Supermarchés

Étape	Danger (*)				Activités contribuant à une augmentation ou à une diminution du danger	Mesures de contrôle
	B	C	P	A		
Toutes étapes						PRP 1, 2, 3, 9 et 12
Réception	O	O	O	O	<p>Non-respect de la qualité microbiologique des matières premières entrantes</p> <p>Présence de dangers chimiques ou physiques ou d'allergènes dans les matières premières entrantes</p> <p>Développement de micro-organismes pathogènes ou putréfiants dû à une date d'expiration ou à des conditions de conservation inadéquates</p> <p>Contamination biologique, chimique ou physique ou par des allergènes due au croisement des renvois avec d'autres produits</p>	<p>PRP 10: Matières premières (sélection des fournisseurs, spécifications)</p> <p>PRP 11: Contrôle de la température</p> <p>PRP 14: Contrôle de la date d'expiration</p> <p>PRP 6: Allergènes</p> <p>PRP 10: Matières premières (sélection des fournisseurs, spécifications)</p> <p>PRP 14: Contrôle de la date d'expiration</p> <p>PRP 15: Gestion des renvois</p>
Conservation (pas encore d'exposition)						
Conservation à température ambiante	O	O	O	O	<p>Contamination biologique, chimique ou physique ou par des allergènes due à des ustensiles de service contaminés ou à une manipulation inappropriée</p> <p>Contamination microbienne, chimique ou physique ou par des allergènes due au milieu, au personnel, etc.</p> <p>Contamination par des allergènes due au contact entre des denrées alimentaires ou ingrédients alimentaires ne contenant pas et contenant des allergènes (y compris les poussières, aérosols, etc.)</p>	<p>PRP 8: Contrôle de l'eau et de l'air</p> <p>PRP 11: Contrôle de la température</p> <p>PRP 14: Contrôle de la date d'expiration</p> <p>PRP 16: Évaluation de la possibilité d'un don alimentaire et de la durée de conservation qui lui resterait</p> <p>PRP 5: Contamination physique et chimique due au lieu de production</p> <p>PRP 6: Allergènes</p> <p>PRP 6: Allergènes</p>

Étape	Danger (*)				Activités contribuant à une augmentation ou à une diminution du danger	Mesures de contrôle
	B	C	P	A		
Conservation à température réfrigérée	O	O	O	O	Développement microbien dû à un refroidissement insatisfaisant (température et temps) ou à un entreposage sur une période trop longue	PRP 4: Maintenance technique et étalonnage PRP 11: Contrôle de la température PRP 14: Contrôle de la date d'expiration
					Contamination croisée due à l'absence de séparation stricte des produits crus et des produits cuits ou prêts à être consommés	PRP 5: Contamination physique et chimique due au lieu de production PRP 6: Allergènes
					Contamination biologique, chimique ou physique ou par des allergènes due au milieu, au personnel, etc.	PRP 5: Contamination physique et chimique due au lieu de production PRP 6: Allergènes
Conservation à température de congélation	O	O	O	O	Développement microbien dû au non-respect de la température de congélation	PRP 4: Maintenance technique et étalonnage PRP 11: Contrôle de la température PRP 14: Contrôle de la date d'expiration
					Contamination biologique, chimique ou physique ou par des allergènes due au milieu, au personnel, etc.	PRP 5: Contamination physique et chimique due au lieu de production PRP 6: Allergènes

Denrées alimentaires préemballées exposées dans un présentoir (accessible en libre-service)

Conservation à température ambiante	O	O	O	O	Idem	Idem
Conservation à température réfrigérée	O	O	O	O	Idem	Idem
Conservation à température de congélation	O	O	O	O	Idem	Idem

Denrées non préemballées exposées dans un présentoir

Denrées alimentaires exposées sur un étal boucherie, poissonnerie, boulangerie ou fruits et légumes					Voir «Scientific opinion on hazard analysis approaches for certain small retail establishments in view of the application of their food safety management systems», EFSA, 2017, <i>EFSA Journal</i> 2017, 15(3):4697, 52 p., doi:10.2903/j.efsa.2017.4697.	
---	--	--	--	--	--	--

Étape	Danger (*)				Activités contribuant à une augmentation ou à une diminution du danger	Mesures de contrôle
	B	C	P	A		

Autres denrées alimentaires non préemballées exposées dans un présentoir

1. Épicerie fine (fromages, olives, produits composés)

Découpe et portionnage	O	O	O	O	Contamination biologique, chimique ou physique ou par des allergènes due à un nettoyage et à une désinfection incorrects des équipements et à un manque d'hygiène personnelle	PRP 4: Maintenance technique et étalonnage PRP 5: Contamination physique et chimique due au lieu de production PRP 6: Allergènes
Exposition dans un présentoir (à température ambiante, réfrigéré ou chaud)	O	O	O	O	Développement microbien dû à l'absence de conservation à la température requise Contamination biologique, chimique ou physique ou par des allergènes due au milieu, au personnel, etc.	PRP 4: Maintenance technique et étalonnage PRP 5: Contamination physique et chimique due au lieu de production PRP 6: Allergènes
Exposition dans un présentoir (à température de congélation)	O	O	O	O	Développement microbien dû au non-respect de la température de congélation Contamination biologique, chimique ou physique ou par des allergènes due au milieu, au personnel, etc.	PRP 4: Maintenance technique et étalonnage PRP 11: Contrôle de la température PRP 14: Contrôle de la date d'expiration PRP 5: Contamination physique et chimique due au lieu de production PRP 6: Allergènes
Conservation à température réfrigérée	O	O	O	O	Idem	Idem
Libre-service Portionnage et conditionnement par le consommateur	O	O	O	O	Contamination microbienne, chimique ou physique ou par des allergènes due au non-respect des méthodes de travail et à un manque d'hygiène personnelle de la part des consommateurs Le niveau d'hygiène dépend des clients, mais les exploitants y contribuent en assurant une supervision, en prodiguant des conseils et en fournissant des ustensiles, gants et matériaux d'emballage propres.	PRP 10: Matières premières (sélection des fournisseurs, spécifications) PRP 13: Informations sur les produits et sensibilisation des consommateurs

Étape	Danger ^(*)				Activités contribuant à une augmentation ou à une diminution du danger	Mesures de contrôle
	B	C	P	A		

2. Services de restauration et aliments cuits sur place (poulet rôti, saucisses, pizzas, etc.)

Cuisson	O	O	N	O	Survie d'agents pathogènes ou présence de toxines due à des températures insatisfaisantes (niveau et temps)	PRP 4: Maintenance technique et étalonnage PRP 11: Contrôle de la température
					Développement des agents pathogènes et des bactéries putréfiantes dû à un faible transfert de chaleur en raison d'un nettoyage incorrect des conteneurs chauffés ou d'installations défectueuses	PRP 4: Maintenance technique et étalonnage PRP 11: Contrôle de la température
					Formation de contaminants pendant la transformation, comme l'acrylamide ou les HAP	PRP 5: Contamination physique et chimique due au lieu de production
					Contamination chimique et par des allergènes due à des outils de cuisson mal nettoyés ou à de l'eau ou de l'huile réutilisée	PRP 5: Contamination physique et chimique due au lieu de production PRP 6: Allergènes
Refroidissement	O	O	N	O	Développement microbien dû à la non-obtention de températures basses sur un certain laps de temps	PRP 4: Maintenance technique et étalonnage PRP 11: Contrôle de la température
					Contamination chimique et par des allergènes	PRP 5: Contamination physique et chimique due au lieu de production PRP 6: Allergènes

^(*) B = biologique, C = chimique, P = physique, A = allergène.

14. RESTAURANTS, SERVICES DE RESTAURATION ET DÉBITS DE BOISSONS

Figure 8

Organigramme générique Restaurants, services de restauration et débits de boissons

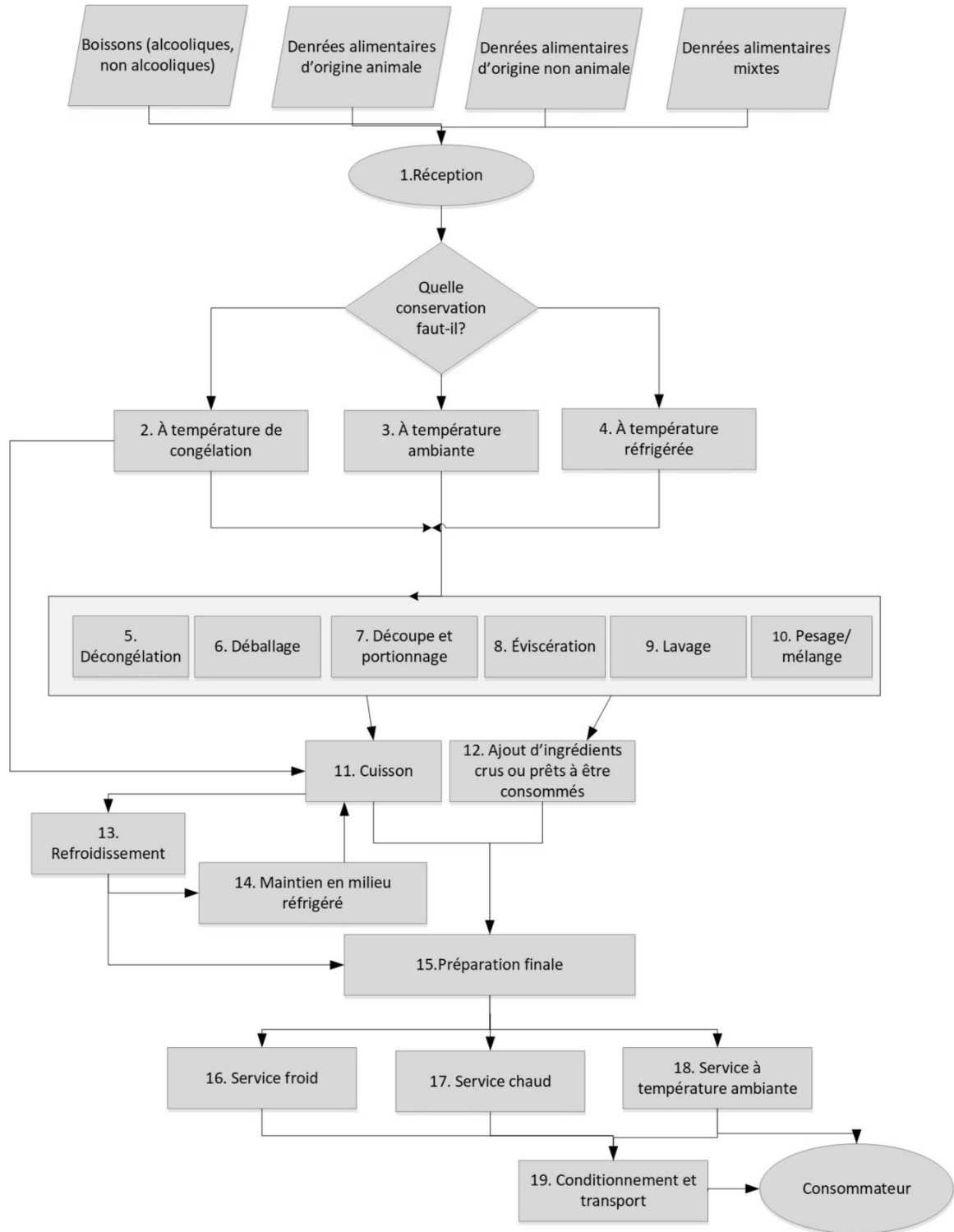


Tableau 10

Analyse générique des dangers Restaurants, services de restauration et débits de boissons

Étape	Danger (*)				Activités contribuant à une augmentation ou à une diminution du danger	Mesures de contrôle
	B	C	P	A		
Toutes étapes						PRP 1, 2, 3, 9 et 12
Réception	O	O	O	O	<p>Non-respect de la qualité microbiologique des matières premières entrantes</p> <p>Présence de dangers chimiques ou physiques ou d'allergènes dans les matières premières entrantes</p> <p>Développement de micro-organismes pathogènes ou putréfiants dû à une date d'expiration ou à des conditions de conservation inadéquates</p> <p>Contamination biologique, chimique ou physique ou par des allergènes due au croisement des renvois avec d'autres produits</p>	<p>PRP 10: Matières premières (sélection des fournisseurs, spécifications)</p> <p>PRP 11: Contrôle de la température</p> <p>PRP 14: Contrôle de la date d'expiration</p> <p>PRP 6: Allergènes</p> <p>PRP 10: Matières premières (sélection des fournisseurs, spécifications)</p> <p>PRP 14: Contrôle de la durée de conservation</p> <p>PRP 15: Gestion des renvois</p>
Conservation à température ambiante	O	O	O	O	<p>Contamination biologique, chimique ou physique ou par des allergènes due à des ustensiles de service contaminés ou à une manipulation inappropriée</p> <p>Contamination microbienne, chimique ou physique ou par des allergènes due au milieu, au personnel, etc.</p> <p>Contamination par des allergènes due au contact entre des denrées alimentaires ou ingrédients alimentaires ne contenant pas et contenant des allergènes (y compris les poussières, aérosols, etc.)</p>	<p>PRP 8: Contrôle de l'eau et de l'air</p> <p>PRP 11: Contrôle de la température</p> <p>PRP 14: Contrôle de la durée de conservation</p> <p>PRP 16: Évaluation de la possibilité d'un don alimentaire et de la durée de conservation qui lui resterait</p> <p>PRP 5: Contamination physique et chimique due au lieu de production</p> <p>PRP 6: Allergènes</p> <p>PRP 6: Allergènes</p>

Étape	Danger (*)				Activités contribuant à une augmentation ou à une diminution du danger	Mesures de contrôle
	B	C	P	A		
Conservation à température réfrigérée	O	O	O	O	Développement microbien dû à un refroidissement insatisfaisant (température et temps) ou à un entreposage sur une période trop longue	PRP 4: Maintenance technique et étalonnage PRP 11: Contrôle de la température PRP 14: Contrôle de la durée de conservation
					Contamination croisée due à l'absence de séparation stricte des produits crus et des produits cuits ou prêts à être consommés	PRP 5: Contamination physique et chimique due au lieu de production PRP 6: Allergènes
					Contamination biologique, chimique ou physique ou par des allergènes due au milieu, au personnel, etc.	PRP 5: Contamination physique et chimique due au lieu de production PRP 6: Allergènes
Conservation à température de congélation	O	O	O	O	Développement microbien dû au non-respect de la température de congélation	PRP 4: Maintenance technique et étalonnage PRP 11: Contrôle de la température PRP 14: Contrôle de la durée de conservation
					Contamination biologique, chimique ou physique ou par des allergènes due au milieu, au personnel, etc.	PRP 5: Contamination physique et chimique due au lieu de production PRP 6: Allergènes
Transformation/manipulation de la préparation						
Décongélation	O	N	N	N	Développement microbien dû à des températures qui n'ont pas été maintenues suffisamment basses le temps nécessaire	PRP 11: Contrôle de la température
Découpe et portionnage	O	O	O	O	Contamination biologique, chimique ou physique ou par des allergènes due à un nettoyage et à une désinfection incorrects des équipements et à un manque d'hygiène personnelle	PRP 4: Maintenance technique et étalonnage PRP 5: Contamination physique et chimique due au lieu de production PRP 6: Allergènes
Éviscération (poissons)	O	O	O	O	Contamination croisée de la chair par la flore intestinale	PRP 7: Gestion des déchets
					Contamination biologique, chimique ou physique ou par des allergènes due au milieu, au personnel, etc.	PRP 5: Contamination physique et chimique due au lieu de production PRP 6: Allergènes

Étape	Danger (*)				Activités contribuant à une augmentation ou à une diminution du danger	Mesures de contrôle
	B	C	P	A		
Lavage	O	O	O	O	Contamination biologique, chimique ou physique ou par des allergènes due au milieu, au personnel, etc. Accumulation de dangers microbiologiques et chimiques dans l'eau de lavage Élimination inadéquate des dangers microbiologiques et chimiques des tissus lavés Utilisation abusive d'agents de désinfection et accumulation de résidus chimiques.	PRP 5: Contamination physique et chimique due au lieu de production PRP 6: Allergènes PRP 7: Gestion des déchets PRP 8: Contrôle de l'eau et de l'air PRP 10: Matières premières (sélection des fournisseurs, spécifications, etc.)
Pesage/mélange	O	O	O	O	Contamination biologique, chimique ou physique ou par des allergènes due au milieu, au personnel, etc. Contamination croisée microbienne due à l'absence de séparation stricte des produits crus et des produits cuits ou prêts à être consommés	PRP 5: Contamination physique et chimique due au lieu de production PRP 6: Allergènes PRP 4: Maintenance technique et étalonnage PRP 5: Contamination physique et chimique due au lieu de production
Déballage	O	O	O	O	Contamination biologique, chimique ou physique ou par des allergènes due au milieu, au personnel, etc. Contamination croisée microbienne due à l'absence de séparation stricte des produits crus et des produits cuits ou prêts à être consommés Contamination par des produits chimiques libérés par des matériaux destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires Développement de micro-organismes pathogènes ou putréfiants dû à une date d'expiration ou à des conditions de conservation inadéquates Contamination chimique et par des allergènes	PRP 5: Contamination physique et chimique due au lieu de production PRP 6: Allergènes PRP 4: Maintenance technique et étalonnage PRP 10: Matières premières (sélection des fournisseurs, spécifications) PRP 13: Informations sur les produits et sensibilisation des consommateurs PRP 14: Contrôle de la durée de conservation PRP 5: Contamination physique et chimique due au lieu de production PRP 6: Allergènes

Étape	Danger (*)				Activités contribuant à une augmentation ou à une diminution du danger	Mesures de contrôle
	B	C	P	A		
Cuisson	O	O	N	O	Survie de microbes due à des températures insuffisantes (niveau et temps) pour éliminer les agents pathogènes et contrôler leur développement potentiel et la formation de toxines	PRP 4: Maintenance technique et étalonnage PRP 11: Contrôle de la température
					Développement d'agents pathogènes et de bactéries putréfiantes dû à un faible transfert de chaleur en raison d'un nettoyage incorrect des conteneurs chauffés ou d'installations défectueuses	PRP 4: Maintenance technique et étalonnage PRP 11: Contrôle de la température
					Formation de contaminants pendant la transformation, comme l'acrylamide ou les HAP	PRP 5: Contamination physique et chimique due au lieu de production
					Contamination chimique et par des allergènes due à des outils de cuisson mal nettoyés ou à de l'eau ou de l'huile réutilisée	PRP 5: Contamination physique et chimique due au lieu de production PRP 6: Allergènes
Ajout d'ingrédients crus ou prêts à être consommés	O	O	O	O	Contamination biologique, chimique ou physique ou par des allergènes due au milieu, au personnel, à un nettoyage et à une désinfection incorrects des équipements et à un manque d'hygiène personnelle	PRP 5: Contamination physique et chimique due au lieu de production PRP 6: Allergènes
					Contamination croisée microbienne due à l'absence de séparation stricte des produits crus et des produits cuits ou prêts à être consommés	PRP 12: Méthodes de travail
					Contamination croisée par des surfaces contaminées ayant été utilisées à la fois pour des denrées alimentaires crus et prêtes à être consommées	PRP 12: Méthodes de travail
Refroidissement	O	O	N	O	Développement microbien dû à la non-obtention de températures basses sur un certain laps de temps	PRP 4: Maintenance technique et étalonnage PRP 11: Contrôle de la température
					Contamination chimique et par des allergènes	PRP 5: Contamination physique et chimique due au lieu de production PRP 6: Allergènes

Étape	Danger (*)				Activités contribuant à une augmentation ou à une diminution du danger	Mesures de contrôle
	B	C	P	A		
Conservation à température réfrigérée	O	O	O	O	<p>Développement microbien dû à un refroidissement insatisfaisant (température et temps) ou à un entreposage sur une période trop longue</p> <p>Contamination croisée due à l'absence de séparation stricte des produits crus et des produits cuits ou prêts à être consommés</p> <p>Contamination biologique, chimique ou physique ou par des allergènes due au milieu, au personnel, etc.</p>	<p>PRP 4: Maintenance technique et étalonnage PRP 11: Contrôle de la température PRP 14: Contrôle de la durée de conservation</p> <p>PRP 5: Contamination physique et chimique due au lieu de production PRP 6: Allergènes</p> <p>PRP 5: Contamination physique et chimique due au lieu de production PRP 6: Allergènes</p>
Préparation et présentation finales	O	O	O	O	<p>Contamination biologique, chimique ou physique ou par des allergènes due au milieu, au personnel, à un nettoyage et à une désinfection incorrects des équipements et à un manque d'hygiène personnelle</p> <p>Contamination croisée microbienne due à l'absence de séparation stricte des produits crus et des produits cuits ou prêts à être consommés</p> <p>Contamination croisée par des surfaces contaminées ayant été utilisées à la fois pour des denrées alimentaires crus et prêts à être consommées</p>	<p>PRP 5: Contamination physique et chimique due au lieu de production PRP 6: Allergènes</p> <p>PRP 4: Maintenance technique et étalonnage</p> <p>PRP 7: Gestion des déchets</p>
Service (froid ou chaud)	O	O	O	O	<p>Développement microbien dû à un refroidissement insatisfaisant et à des conditions de température inadéquates au-delà de la période spécifiée</p> <p>Développement microbien dû à des températures de chauffe qui n'ont pas été atteintes et maintenues de manière à empêcher la prolifération microbienne</p> <p>Contamination microbienne, chimique ou physique ou par des allergènes due à des ustensiles de service contaminés ou à une manipulation inappropriée</p> <p>Contamination par des allergènes due au contact entre des denrées alimentaires ou ingrédients alimentaires ne contenant pas et contenant des allergènes (y compris les poussières, aérosols, etc.)</p>	<p>PRP 4: Maintenance technique et étalonnage PRP 11: Contrôle de la température</p> <p>PRP 4: Maintenance technique et étalonnage PRP 11: Contrôle de la température</p> <p>PRP 5: Contamination physique et chimique due au lieu de production PRP 6: Allergènes PRP 13: Informations sur les produits et sensibilisation des clients</p> <p>PRP 6: Allergènes PRP 13: Informations sur les produits et sensibilisation des clients</p>

Étape	Danger ^(*)				Activités contribuant à une augmentation ou à une diminution du danger	Mesures de contrôle
	B	C	P	A		
Service (à température ambiante)	O	O	O	O	Contamination biologique, chimique ou physique ou par des allergènes due à des ustensiles de service contaminés ou à une manipulation inappropriée Contamination par des allergènes due au contact entre des produits ou ingrédients ne contenant pas et contenant des allergènes	PRP 4: Maintenance technique et étalonnage PRP 5: Contamination physique et chimique due au lieu de production PRP 6: Allergènes PRP 13: Informations sur les produits et sensibilisation des clients
Transport à l'extérieur						
Transport à température ambiante	O	O	O	O	Contamination biologique, chimique ou physique ou par des allergènes due à des ustensiles de service contaminés ou à une manipulation inappropriée Contamination microbienne, chimique ou physique ou par des allergènes due au milieu, au personnel, etc. Contamination par des allergènes due au contact entre des denrées alimentaires ou ingrédients alimentaires ne contenant pas et contenant des allergènes.	PRP 8: Contrôle de l'eau et de l'air PRP 11: Contrôle de la température PRP 14: Contrôle de la durée de conservation PRP 16: Évaluation de la possibilité d'un don alimentaire et de la durée de conservation qui lui resterait PRP 5: Contamination physique et chimique due au lieu de production PRP 6: Allergènes PRP 6: Allergènes
Transport chaud	O	N	O	N	Développement microbien dû à des températures de chauffe qui n'ont pas été atteintes et maintenues de manière à empêcher la prolifération microbienne Contamination chimique ou physique due au milieu de transport, au personnel, etc., ou à une détérioration de l'emballage	PRP 11: Contrôle de la température PRP 5: Contamination physique et chimique due au lieu de production PRP 6: Allergènes

(*) B = biologique, C = chimique, P = physique, A = allergène.

15. DONS ALIMENTAIRES

Les producteurs de denrées alimentaires et les détaillants du secteur alimentaire, y compris les centres de distribution, les supermarchés, les restaurants, etc., peuvent donner une partie de leurs invendus. La chaîne du don alimentaire est en général composée de donateurs (les ESA intervenant à n'importe quelle étape de la filière alimentaire, que ce soient les producteurs ou les détaillants) et de destinataires (les ESA en tant qu'organisations de redistribution et organisations caritatives). Les organisations de redistribution et les organisations caritatives sans but lucratif participent à la redistribution des denrées alimentaires au consommateur final. Les donateurs comme les destinataires sont considérés comme des ESA, et de ce fait doivent appliquer un PMS.

En 2017, la Commission européenne a publié des orientations sur les dons alimentaires [communication de la Commission (2017)/C 361/01] visant à clarifier les dispositions pertinentes de la législation de l'Union européenne et à lever ainsi les obstacles à la redistribution des denrées alimentaires dans le cadre réglementaire en vigueur. Ces orientations viennent compléter les guides rédigés par les autorités nationales qui énoncent, à l'attention de tous les acteurs, les règles et les procédures opérationnelles en vigueur à l'échelon national, y compris les responsabilités de chaque acteur clé.

Les étapes des dons alimentaires sont reprises dans l'organigramme ci-après (figure 9). Comme indiqué dans les lignes directrices de l'Union européenne relatives aux dons alimentaires, la nature de l'activité d'une organisation (redistribution et charité) détermine les règles spécifiques qui s'appliquent au titre du cadre réglementaire de l'Union pour la sécurité des aliments et l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires. En particulier, le fait qu'une organisation redistribue des denrées alimentaires à une autre organisation (c'est-à-dire «d'entreprise à entreprise», même s'il s'agit d'un centre de redistribution) ou directement à un bénéficiaire final («d'entreprise à consommateur», pour un supermarché) ainsi que le type d'activité qu'elle exerce (par exemple préparation de repas dans un restaurant social) peuvent donner lieu à des exigences différentes en matière de traçabilité, d'hygiène alimentaire et d'information sur les denrées alimentaires. Il s'ensuit que les organigrammes applicables aux centres de distribution, aux supermarchés ou aux restaurants sociaux peuvent aussi s'appliquer aux organisations participant à la chaîne du don alimentaire.

Figure 9

Organigramme générique Dons alimentaires

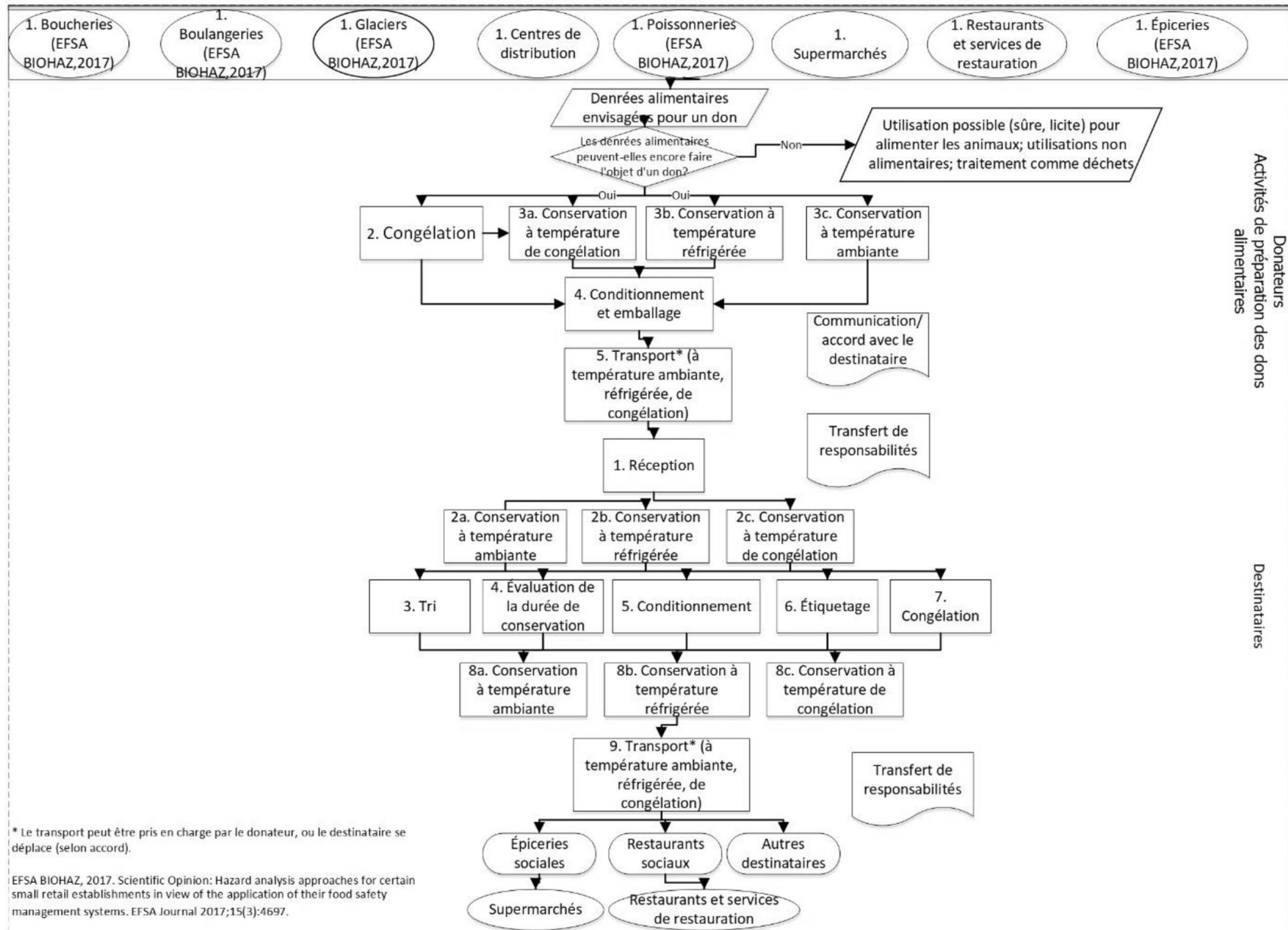


Tableau 11

Analyse générique des dangers Dons alimentaires — donateur

Étape	Danger (*)				Activités contribuant à une augmentation ou à une diminution du danger	Mesures de contrôle
	B	C	P	A		
Toutes étapes						PRP 1, 2, 3, 9 et 12
Décision sur les denrées alimentaires envisagées pour un don						
Les denrées alimentaires peuvent-elles encore faire l'objet d'un don? Décision sur l'acceptabilité des denrées alimentaires pour un don	O	O	O	O	L'organisation donatrice doit procéder à un examen critique pour déterminer si les denrées alimentaires sont toujours adaptées aux dons en fonction de leur durée de conservation, du statut des matériaux d'emballage, des informations sur les étiquettes, etc.	PRP 16: Évaluation de la possibilité d'un don alimentaire et de la durée de conservation qui lui resterait
Congélation						
Congélation (aliments préemballés)	O	N	N	N	Décision sur l'opportunité de congeler les denrées alimentaires au vu de la durée de conservation qui leur reste. Non-respect de la qualité microbiologique des denrées alimentaires à congeler (congélation rapide) Indication d'une date de congélation — étiquetage	PRP 17: Congélation des dons alimentaires PRP 11: Contrôle de la température PRP 17: Congélation des dons alimentaires
Conservation						
Conservation à température de congélation	O	O	O	O	Développement microbien dû au non-respect de la température de congélation Contamination biologique, chimique ou physique ou par des allergènes due au milieu, au personnel, etc.	PRP 4: Maintenance technique et étalonnage PRP 11: Contrôle de la température PRP 14: Contrôle de la durée de conservation PRP 5: Contamination physique et chimique due au lieu de production PRP 6: Allergènes

Étape	Danger (*)				Activités contribuant à une augmentation ou à une diminution du danger	Mesures de contrôle
	B	C	P	A		
Conservation à température réfrigérée	O	O	O	O	Développement microbien dû à un refroidissement insatisfaisant (température et temps) ou à un entreposage sur une période trop longue	PRP 4: Maintenance technique et étalonnage PRP 11: Contrôle de la température PRP 14: Contrôle de la durée de conservation
					Contamination croisée due à l'absence de séparation stricte des produits crus et des produits cuits ou prêts à être consommés	PRP 5: Contamination physique et chimique due au lieu de production PRP 6: Allergènes
					Contamination biologique, chimique ou physique ou par des allergènes due au milieu, au personnel, etc.	PRP 5: Contamination physique et chimique due au lieu de production PRP 6: Allergènes
Conservation à température ambiante	O	O	O	O	Développement microbien dû à l'absence de conservation au sec	PRP 8: Contrôle de l'eau et de l'air PRP 11: Contrôle de la température PRP 14: Contrôle de la durée de conservation PRP 16: Évaluation de la possibilité d'un don alimentaire et de la durée de conservation qui lui resterait
					Contamination microbienne, chimique ou physique ou par des allergènes due au milieu, au personnel, etc.	PRP 5: Contamination physique et chimique due au lieu de production PRP 6: Allergènes
					Contamination par des allergènes due au contact entre des denrées alimentaires ou ingrédients alimentaires ne contenant pas et contenant des allergènes (y compris les poussières, aérosols, etc.)	PRP 6: Allergènes

Étape	Danger (*)				Activités contribuant à une augmentation ou à une diminution du danger	Mesures de contrôle
	B	C	P	A		
Conditionnement et emballage						
Conditionnement	O	O	O	O	<p>Contamination biologique, chimique ou physique ou par des allergènes due au milieu, au personnel, etc.</p> <p>Contamination croisée microbienne due à l'absence de séparation stricte des produits crus et des produits cuits ou prêts à être consommés</p> <p>Produits chimiques libérés par des matériaux destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires</p> <p>Développement de micro-organismes pathogènes ou putréfiants dû à une date d'expiration ou à des conditions de conservation inadéquates</p> <p>Développement microbien à l'évaluation erronée de la durée de conservation sur les denrées alimentaires conditionnées ou préemballées</p>	<p>PRP 5: Contamination physique et chimique due au lieu de production PRP 6: Allergènes</p> <p>PRP 4: Maintenance technique et étalonnage</p> <p>PRP 10: Matières premières (sélection des fournisseurs, spécifications)</p> <p>PRP 13: Informations sur les produits et sensibilisation des consommateurs PRP 14: Contrôle de la durée de conservation</p> <p>PRP 13: Informations sur les produits et sensibilisation des consommateurs PRP 16: Évaluation de la possibilité d'un don alimentaire et de la durée de conservation qui lui resterait</p>
Communication/accords avec le destinataire						
Communication/ac-cords avec le destinataire	O	O	O	O	Il faut assurer une communication claire avec le destinataire sur les dons alimentaires et, par exemple, sur la durée de conservation, le contrôle de la température, les conditions de transport, les conditions de congélation, etc.	<p>PRP 13: Informations sur les produits et sensibilisation des consommateurs PRP 16: Évaluation de la possibilité d'un don alimentaire et de la durée de conservation qui lui resterait PRP 17: Congélation des dons alimentaires (durée de conservation et conditions de congélation)</p>

Étape	Danger ^(*)				Activités contribuant à une augmentation ou à une diminution du danger	Mesures de contrôle
	B	C	P	A		
Transport						
Transport à température ambiante	O	O	O	O	<p>Développement microbien dû à l'absence de conservation au sec</p> <p>Contamination microbienne, chimique ou physique ou par des allergènes due au milieu, au personnel, etc.</p> <p>Contamination par des allergènes due au contact entre des denrées alimentaires ou ingrédients alimentaires ne contenant pas et contenant des allergènes (y compris les poussières, aérosols, etc.)</p>	<p>PRP 8: Contrôle de l'eau et de l'air PRP 11: Contrôle de la température PRP 14: Contrôle de la durée de conservation PRP 16: Évaluation de la possibilité d'un don alimentaire et de la durée de conservation qui lui resterait</p> <p>PRP 5: Contamination physique et chimique due au lieu de production PRP 6: Allergènes</p> <p>PRP 6: Allergènes</p>
Transport à température réfrigérée	O	O	O	O	<p>Développement microbien dû à un refroidissement insatisfaisant (température et temps) ou à un entreposage sur une période trop longue</p> <p>Contamination croisée due à l'absence de séparation stricte des produits crus et des produits cuits ou prêts à être consommés</p> <p>Contamination biologique, chimique ou physique ou par des allergènes due au milieu, au personnel, etc.</p>	<p>PRP 4: Maintenance technique et étalonnage PRP 11: Contrôle de la température PRP 14: Contrôle de la durée de conservation</p> <p>PRP 5: Contamination physique et chimique due au lieu de production PRP 6: Allergènes</p> <p>PRP 5: Contamination physique et chimique due au lieu de production PRP 6: Allergènes</p>
Transport à température de congélation	O	O	O	O	<p>Développement microbien dû au non-respect de la température de congélation</p> <p>Contamination microbienne, chimique ou physique due au milieu</p>	<p>PRP 4: Maintenance technique et étalonnage PRP 11: Contrôle de la température PRP 14: Contrôle de la durée de conservation</p> <p>PRP 5: Contamination physique et chimique due au lieu de production PRP 6: Allergènes</p>

(*) B = biologique, C = chimique, P = physique, A = allergène.

Tableau 12

Analyse générique des dangers Dons alimentaires — destinataire

Étape	Danger (*)				Activités contribuant à une augmentation ou à une diminution du danger	Mesures de contrôle
	B	C	P	A		
Toutes étapes						PRP 1, 2, 3, 9 et 12
Réception	O	O	O	O	<p>Non-respect de la qualité microbiologique des matières premières entrantes</p> <p>Présence de dangers chimiques ou physiques ou d'allergènes dans les matières premières entrantes</p> <p>Développement d'agents pathogènes dû au dépassement de la durée de conservation en raison d'une date d'expiration erronée ou incomplète</p> <p>Contamination biologique, chimique ou physique ou par des allergènes due au croisement des renvois avec d'autres produits</p>	<p>PRP 10: Matières premières (sélection des fournisseurs, spécifications)</p> <p>PRP 11: Contrôle de la température</p> <p>PRP 14: Contrôle de la durée de conservation</p> <p>PRP 6: Allergènes</p> <p>PRP 10: Matières premières (sélection des fournisseurs, spécifications)</p> <p>PRP 14: Contrôle de la durée de conservation</p> <p>PRP 15: Gestion des renvois</p>
Conservation						
Conservation à température ambiante	O	O	O	O	Voir tableau précédent	Voir tableau précédent
Conservation à température réfrigérée	O	O	O	O	Voir tableau précédent	Voir tableau précédent
Conservation à température de congélation	O	O	O	O	Voir tableau précédent	Voir tableau précédent
Tri						
Inspection et tri	O	N	N	N	<p>Contamination microbienne des produits alimentaires triés (comme l'apparition d'une moisissure sur les fruits)</p> <p>Contamination biologique, chimique ou physique ou par des allergènes due au milieu, au personnel, etc.</p>	<p>Pas d'autres PRP</p> <p>PRP 5: Contamination physique et chimique due au lieu de production</p> <p>PRP 6: Allergènes</p>

Étape	Danger ^(*)				Activités contribuant à une augmentation ou à une diminution du danger	Mesures de contrôle
	B	C	P	A		
Évaluation de la durée de conservation						
Évaluation de la durée de conservation	O	N	N	N	Avant que l'organisation de dons alimentaires fasse entrer les produits, elle doit évaluer si la durée de conservation permet encore de les donner, de les entreposer, de les congeler, de changer l'étiquette, etc.	PRP 16: Évaluation de la possibilité d'un don alimentaire et de la durée de conservation qui lui resterait PRP 17: Congélation des dons alimentaires
Reconditionnement et réétiquetage						
Conditionnement	O	O	O	O	Voir tableau précédent	Voir tableau précédent
Congélation						
Congélation (aliments préemballés)	O	N	O	N	Voir tableau précédent	Voir tableau précédent
Conservation						
Conservation à température ambiante	O	O	O	O	Voir tableau précédent	Voir tableau précédent
Conservation à température réfrigérée	O	O	O	O	Voir tableau précédent	Voir tableau précédent
Conservation à température de congélation	O	O	O	O	Voir tableau précédent	Voir tableau précédent
Transport						
Transport à température ambiante	O	O	O	O	Voir tableau précédent	Voir tableau précédent
Transport à température réfrigérée	O	O	O	O	Voir tableau précédent	Voir tableau précédent
Transport à température de congélation	O	O	O	O	Voir tableau précédent	Voir tableau précédent

(*) B = biologique, C = chimique, P = physique, A = allergène.

ISSN 1977-0936 (édition électronique)
ISSN 1725-2431 (édition papier)



Office des publications de l'Union européenne
2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

FR