Catherine Lagrue
Directrice Scientifique et Technique
fruits et légumes

Anna DUVAL
Chargée de Communication
Ctifl - 22 Rue Bergère - 75009 PARIS
Tel : 01 47 70 45 31 / Fax : 01 42 46 21 13
e-mail : duval@ctifl.fr

COMMUNIQUE DE PRESSE

Paris, le 22 mars 2012

Validation et mise à disposition du Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène et d'application des principes HACCP pour les professionnels du secteur des fruits et légumes frais non transformés

L'ensemble des familles professionnelles de la filière des fruits et légumes frais non transformés, réunies au sein de la Commission Qualité-Environnement Ctifl-Interfel-FranceAgriMer, a souhaité la réalisation d'un guide d'application, à la filière des fruits et légumes, des Règlements européens du « Paquet Hygiène ». Ce guide, d'application volontaire, préconise les mesures à mettre en œuvre pour maîtriser la qualité sanitaire des fruits et légumes frais. Elles sont destinées à prévenir l'essentiel des dangers dans le secteur des fruits et légumes et peuvent nécessiter une adaptation à chaque entreprise. Ce guide a été validé par l'ensemble des familles professionnelles de la filière fruits et légumes, ainsi que par les Pouvoirs Publics : DGCCRF, DGAL et Ministère de la Santé le 10/08/2011. Il est désormais disponible auprès de la Documentation Française [(1) (2)].

La Règlementation européenne sur l'hygiène des denrées alimentaires a évolué avec l'entrée en vigueur des règlements du « Paquet Hygiène ». Elle consacre une nouvelle approche, passant d'une obligation de moyens à une obligation de résultats : le professionnel doit élaborer et mettre en œuvre sur le marché un produit sain et sûr, il est responsable des produits qu'il commercialise.

Le guide établit les bonnes pratiques d'hygiène pour l'ensemble des professionnels du secteur des fruits et légumes frais non transformés, à l'exclusion des graines germées, des produits « sommairement préparés » et des végétaux crus « prêts à l'emploi ». Il est d'application volontaire, les opérateurs de la filière pouvant mettre en place d'autres mesures. Les seules obligations réelles sont, d'une part d'assurer la sécurité des denrées alimentaires, et d'autre part de mettre en place, d'appliquer et de maintenir des procédures fondées sur les principes HACCP.

Il a pour champ d'application :

- ⇨ La production (« production primaire » : tout produit brut récolté et pouvant être acheminé dans un contenant intermédiaire avant son conditionnement)
- ⇨ Le conditionnement et l'expédition, y compris les exportations
- ⇨ L'entreposage
- ⇨ La distribution

Seuls les dangers pour la santé du consommateur sont pris en compte dans les recommandations du guide. Les problèmes d'altération de la qualité des produits sans risque pour la santé humaine ne sont pas abordés directement, tant qu'ils n'impliquent pas la sécurité ou la salubrité des denrées alimentaires.

Pour l'essentiel, la sécurité des denrées alimentaires peut être assurée par l'application des mesures de maîtrise simples, explicitées dans ce guide. Les opérateurs peuvent s'y référer pour expliquer les mesures qu'ils prennent à leur niveau. Les entreprises adapteront les solutions retenues en fonction des fruits et légumes qu'elles produisent, conditionnent ou commercialisent, de leurs installations et de leur personnel.

Les Pouvoirs Publics prennent en compte l'existence de guides de bonnes pratiques d'hygiène par filière pour adapter leur contrôle.

(1) Pour commander ce guide (sous forme brochure papier) :

Direction de l'information légale et administrative – Administration des ventes, 23 rue d'Estrées, CS 10733 – 75 345 Paris Cedex 07. Commande sur le site : www.ladocumentationfrançaise.fr.

(2) Le guide sera disponible à partir de début mai sous forme de fichier téléchargeable sur les sites des Ministères et sur le site portail d'informations du Ctifl : www.fruits-et-legumes.net.