

Les textes en vigueur

RHF : Restauration Hors Foyer

But -> garantir la sécurité sanitaire du consommateur

Arrêté ministériel du 8 octobre 2013

Rassemble les règles sanitaires applicables aux activités de commerce, de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant.

Le paquet hygiène

- Texte réglementaire EU -> 1^{er} janvier 2006 (reprise de 1997)
- Ensemble de texte de lois régissant l'hygiène des aliments et de l'alimentation animale. Il comprend toute la filière agroalimentaire.

- **CE 178/2002 = Food law**

Correspond à la base de la sécurité alimentaire

Il a permis la création de AESA (Autorité Européenne de la Sécurité Alimentaire)

3 obligations :

- Traçabilité
- Retrait / rappel
- Information

- **CE 852/2004**

Relatif à l'hygiène générale applicable à toutes les denrées alimentaires

Permet :

- La mise en œuvre de l'HACCP
- La formation d'au moins une personne à l'HACCP / GBPH
- Le recours au GBPH (Guide de Bonne Pratique d'Hygiène)

- **CE 853/2004**

Fixe les règles spécifiques des denrées animales (DAOA).

Règlemente les abattoirs et les ateliers de découpe.

- **CE 183/2004**

Contrôle l'hygiène des aliments pour animaux

Règlement pour les services de contrôle :

- CE 882/2004
- CE 854/2004