

LEGISLATION ALIMENTAIRE ET TRAÇABILITÉ

*Cours à l'usage des étudiants de L2 TIAA,
ISTA, U. Tlemcen*

Pr Boumedine MOUSSA-BOUDJEMAA

2023-2024

10/05/2023

1

Contenu du cours

	UEM42	Intitulé UE	Gestion de la Qualité - Gestion des ressources humaines 3						
Code matière :	M422	Intitulé matière	Législation alimentaire et traçabilité						
VHS	21	Cours	15	TD	6	TP		Trav perso	20
Coefficients	1	Crédits	2						
Objectifs de l'enseignement	Acquérir des informations pour pouvoir : •Opérer plus facilement des retraits de produits alimentaires. •Identifier les causes d'un problème en remontant la chaîne alimentaire.								
Contenu de la matière	<p style="text-align: center;">Cours</p> 1. Définition du domaine du système de traçabilité 2. Considérations concernant le système de traçabilité 2.1. La traçabilité fournisseur ou ascendante 2.2. La traçabilité interne ou du processus de production 2.3. La traçabilité client ou descendante <p style="text-align: center;">Travaux dirigés</p> 3. Documentation du système de traçabilité								
Mode d'évaluation :	Examen écrit composé d'exercices permettant d'évaluer le niveau de compréhension de l'étudiant(e) sur les objectifs de raisonnement et d'interprétation à partir d'éléments proches de ceux rencontrés au cours.								

10/05/2023

2

0. Définition des concepts du cours Législation – Aliment - Traçabilité

la législation

désigne d'une manière générale le corps des Lois et des règlements en vigueur dans un Etat déterminé.

La législation comprend, la Constitution, les règles que fixe le Parlement, c'est à dire l'Assemblée nationale et le Sénat, les règlement administratifs que sont les décrets, les arrêtés et, dans une certaines mesure, les circulaires.

La Constitution partage entre le domaine réservé au pouvoir parlementaire et celui qui appartient au domaine réglementaire.

A cet égard on distingue le "décret", acte pris par le Président de la République et l'arrêté qui est pris par les ministres, les Préfets, les sous-Préfets et par les maires en fonction des attributions que leur confèrent la Constitution et les Lois.

10/05/2023

3

0. Définition des concepts du cours Législation – Aliment - Traçabilité

la législation alimentaire

Ensemble des lois d'un pays, des dispositions législatives intéressant le domaine alimentaire.

Selon la FAO

Le terme «législation alimentaire» s'applique à l'ensemble des lois qui régulent **la production, la manipulation et le commerce des aliments** ; il couvre aussi la réglementation de **la sécurité sanitaire** et du **contrôle des aliments** ainsi que, les aspects pertinents du commerce des denrées alimentaires.

10/05/2023

4

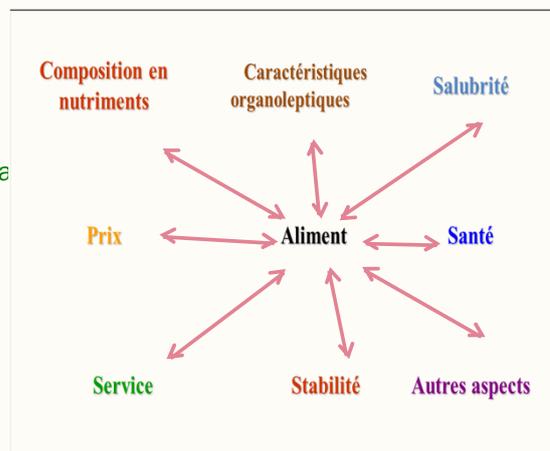
0. Définition des concepts du cours Législation – Aliment - Traçabilité

Définition scientifique de l'aliment

«Denrée comportant des nutriments donc *nourrissante* susceptible de satisfaire l'appétit donc *appétante* et acceptée comme telle dans la société considérée donc *coutumière*»

(D'après Trémolières)

L'aliment doit être bon à manger, bon à penser
et bon à rêver. (d'après Levy Strauss)



10/05/2023

5

0. Définition des concepts du cours Législation – Aliment - Traçabilité

En Algérie, une denrée alimentaire est définie comme une :



toute substance traitée, partiellement traitée ou brute, destinée à l'alimentation humaine ou animale, englobant les boissons, la gomme à mâcher et toutes les substances utilisées dans la fabrication, la préparation et le traitement des aliments, à l'exclusion des substances employées uniquement sous forme de médicaments, de cosmétiques ou de tabacs

(article 3 de la loi 09-03)

10/05/2023

6

0. Définition des concepts du cours Législation – Aliment - Traçabilité

Donc au sens réglementaire, en Algérie seules denrées suivantes ne sont pas considérées comme aliments :



?

- 1) les Médicaments
- 2) les Cosmétiques
- 3) le Tabac



?

10/05/2023

7

0. Définition des concepts du cours Législation – Aliment - Traçabilité

Définition réglementaire de l'aliment en Europe

Selon le règlement européen 178/2002 :

on entend par « denrée alimentaire » *toute substance ou produit transformé, partiellement transformé ou non transformé, destiné à être ingéré ou raisonnablement susceptible d'être ingéré par l'être humain. Ce terme recouvre les boissons, les gommes à mâcher et toute substance, y compris l'eau, intégrée intentionnellement dans les denrées alimentaires au cours de leur fabrication, de leur préparation ou de leur traitement.*

Attention. Au sens réglementaire, le terme Aliment n'inclut pas les denrées suivantes :

- | | | |
|------------------------------|------------------------|---------------------------------------|
| a) les Aliments pour animaux | d) les Médicaments | g) les Narcotiques ou Psychotropiques |
| b) les Animaux vivants | e) les Cosmétiques | h) les Résidus et Contaminants |
| c) les Plantes avant récolte | f) le Tabac et dérivés | |

10/05/2023

8

0. Définition des concepts du cours Législation – Aliment - Traçabilité

Au sens du règlement européen 278/2002, le terme denrée alimentaire ne couvre pas :

- 1) les aliments pour animaux ;
- 2) les animaux vivants à moins qu'ils ne soient préparés en vue de la consommation humaine ;
- 3) les plantes avant leur récolte ;
- 4) les médicaments au sens des directives 65/65/CEE et 92/73/CEE ;
- 5) les cosmétiques au sens de la directive 76/768/CEE ;
- 6) le tabac et les produits du tabac au sens de la directive 89/622/CEE ;
- 7) les stupéfiants et les substances psychotropes (au sens des Conventions de l'ONU sur les stupéfiants de 1961 et sur les substances psychotropes de 1971);
- 8) les résidus et contaminants.

10/05/2023

9

0. Définition des concepts du cours Législation – Aliment - Traçabilité

La traçabilité

- 1. Situation dans laquelle on dispose de l'information **nécessaire et suffisante** pour connaître (éventuellement de façon rétrospective) la composition d'un matériau ou d'un produit du commerce tout au long de sa chaîne de production, de transformation et de distribution.
- 2. Possibilité de suivre un objet aux différentes étapes de son acheminement.

La traçabilité alimentaire

« Capacité de retracer, à travers toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, le cheminement d'une denrée alimentaire, d'un aliment pour animaux, d'un animal producteur de denrées alimentaires ou d'une substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans une denrée alimentaire ou un aliment pour animaux ».

10/05/2023

10

I. Contexte législatif et réglementaire algérien lié à l'alimentaire

Bases de la réglementation algérienne dans le Domaine des Produits Alimentaires :

La Constitution de 2020 a consacré la protection des consommateurs

Article 62. Les pouvoirs publics œuvrent à garantir la protection des consommateurs afin de leur assurer la sécurité, la salubrité, la santé et leurs droits économiques » ;

Article 77. Tout citoyen a le droit de présenter à l'administration, individuellement ou collectivement, des pétitions aux fins d'exposer des questions d'intérêt général ou des atteintes à ses droits fondamentaux.

10/05/2023

11

I. Contexte législatif et réglementaire algérien lié à l'alimentaire

Bases de la réglementation algérienne dans le Domaine des Produits Alimentaires :

Dans le Domaine des Produits Alimentaires :

La politique nationale en matière de sécurité sanitaire des aliments est fondée sur les standards internationaux reconnus en la matière, notamment, les normes, lignes directrices et directives adoptées par la Commission Mixte (FAO/OMS) du Codex Alimentarius.

En l'absence de ces normes, les normes internationales admises pour les produits alimentaires seront utilisées comme référence en tenant compte des spécificités des produits algériens et des exigences pour s'assurer de l'innocuité de ces produits pour les consommateurs.

A ce titre et en matière de la réglementation régissant les spécifications techniques des produits alimentaires, les normes codex sont utilisées comme sources normatives pour l'élaboration des textes réglementaires et ce, pour les produits fabriqués localement ou importés.

10/05/2023

12

I. Contexte législatif et réglementaire algérien lié à l'alimentaire

Bases de la réglementation algérienne dans le Domaine des Produits Alimentaires :

EN 1989

Promulgation de la loi n°89-02 du 07/02/1989 relative aux règles générales de protection du consommateur (JO N° du).

Les articles 2 et 3 de cette loi portent sur

1- les spécifications légales et réglementaires. Ces spécifications sont définies par divers paramètres cités expressément.

2- les normes homologuées, notamment à travers l'obligation de (a) garantie , (b) santé , (c) sécurité....

Des textes d'application de cette loi ont été adoptés parmi lesquels :

le D. E. n° 91.53 du 23 février 1991 relatif aux conditions d'hygiène lors du processus de la mise à la consommation des denrées alimentaires (JO N° 09/1991).

10/05/2023

13

I. Contexte législatif et réglementaire algérien lié à l'alimentaire

Bases de la réglementation algérienne dans le Domaine des Produits Alimentaires :

EN 2009



Loi n° 09-03 du 25/02/2009 relative à la protection du consommateur et à la répression des fraudes , modifiée et complétée par la loi n° 18-09 du 10/06/2018

Cette loi comporte plusieurs principes, notamment le respect des obligations de :

- ✓ la sécurité et la conformité des produits alimentaires aux spécifications techniques
- ✓ la garantie et le service après-vente,
- ✓ L'information du consommateur,
- ✓ l'hygiène,
- ✓ l'innocuité des aliments,
- ✓ les intérêts matériels et moraux des consommateurs,
- ✓ le droit de rétractation,
- ✓ les associations de protection des consommateurs.

10/05/2023

14

I. Contexte législatif et réglementaire algérien lié à l'alimentaire

Bases de la réglementation algérienne dans le Domaine des Produits Alimentaires :

la loi n° 09-03 du 25 février 2009 relative à la protection du consommateur et à la répression des fraudes modifiée et complétée par la loi n° 18-09 du 10/06/2018

Contenu

TITRE I : DES DISPOSITIONS GENERALES

- Chapitre I : De l'objet et du champ d'application
- Chapitre II: Des définitions

TITRE II : DE LA PROTECTION DU CONSOMMATEUR

- *Chapitre I : De l'obligation d'hygiène, de salubrité et d'innocuité des denrées alimentaires;*
- *Chapitre II: De l'obligation de la sécurité des produits*
- *Chapitre III: De l'obligation de la conformité des produits*
- *Chapitre IV: De l'obligation de la garantie et du service après vente*
- *Chapitre V: De l'obligation de l'information du consommateur*
- *Chapitre VI: Des intérêts matériels et moraux des consommateurs*
- *Chapitre VII: Des associations de protection des consommateurs*

TITRE III : DE LA RECHERCHE ET DE LA CONSTATATION DES INFRACTIONS

- Chapitre I: Des agents de la répression des fraudes
- Chapitre II: Des procédures de contrôle
- Chapitre III: Des laboratoires de la répression des fraudes
- Chapitre IV: Des prélèvements d'échantillons
- Chapitre V: De l'expertise

TITRE IV : DE LA REPRESSION DES FRAUDES

- Chapitre I: Des mesures conservatoires et du principe de précaution
- Chapitre II: Des infractions et des sanctions

TITRE V : DE L'AMENDE TRANSACTIONNELLE

TITRE VI : DE S DISPOSITIONS TRANSITOIRES

10/05/2023

15

I. Contexte législatif et réglementaire algérien lié à l'alimentaire

la loi n° 09-03 du 25 février 2009 relative à la protection du consommateur et à la répression des fraudes modifiée et complétée par la loi n° 18-09 du 10/06/2018

Contenu

Chapitre II Des définitions

Art. 3. - Au sens des dispositions de la présente loi, il est entendu par :

- ✓ **consommateur** : toute personne physique ou morale qui acquiert, à titre onéreux ou gratuit, un bien ou un service destiné à une utilisation finale, pour son besoin propre ou pour le besoin d'une autre personne ou d'un animal dont il a la charge ;
- ✓ **denrée alimentaire** : toute substance traitée, partiellement traitée ou brute, destinée à l'alimentation humaine ou animale, englobant les boissons, la gomme à mâcher et toutes les substances utilisées dans la fabrication, la préparation et le traitement des aliments, à l'exclusion des substances employées uniquement sous forme de médicaments, de cosmétiques ou de tabacs ;
- ✓ **emballage** : tout contenant constitué de matériaux de toute nature, destiné à conditionner, conserver, protéger, présenter et permettre la manutention, le stockage et le transport de tout produit et assurer l'information du consommateur;

10/05/2023

16

I. Contexte législatif et réglementaire algérien lié à l'alimentaire

la loi n° 09-03 du 25 février 2009 relative à la protection du consommateur et à la répression des fraudes modifiée et complétée par la loi n° 18-09 du 10/06/2018

Contenu

Chapitre II Des définitions Art. 3.

- ✓ **étiquetage** : toutes mentions, écritures, indications, marques, labels, images, illustrations ou signes se rapportant à un bien, figurant sur tout emballage, document, écriteau, étiquette, fiche, carte, bague ou collerette accompagnant ou se référant à un produit, quel que soit la forme ou le support l'accompagnant, indépendamment du mode d'apposition;
- ✓ **exigences spécifiées** : ensemble des spécifications techniques d'un produit, liées à la santé et à la sécurité du consommateur et à la loyauté des échanges, fixées par la réglementation et dont le respect est obligatoire ;
- ✓ **innocuité** : absence totale ou présence dans une demée alimentaire à des niveaux acceptables et sans dangers, de contaminants, d'adultérants, de toxines naturelles ou de toute autre substance susceptible de rendre l'aliment nocif pour la santé de manière aiguë ou chronique;

10/05/2023

17

I. Contexte législatif et réglementaire algérien lié à l'alimentaire

la loi n° 09-03 du 25 février 2009 relative à la protection du consommateur et à la répression des fraudes modifiée et complétée par la loi n° 18-09 du 10/06/2018

Contenu

Chapitre II Des définitions Art. 3.

- ✓ **étiquetage** : toutes mentions, écritures, indications, marques, labels, images, illustrations ou signes se rapportant à un bien, figurant sur tout emballage, document, écriteau, étiquette, fiche, carte, bague ou collerette accompagnant ou se référant à un produit, quel que soit la forme ou le support l'accompagnant, indépendamment du mode d'apposition;
- ✓ **exigences spécifiées** : ensemble des spécifications techniques d'un produit, liées à la santé et à la sécurité du consommateur et à la loyauté des échanges, fixées par la réglementation et dont le respect est obligatoire ;
- ✓ **innocuité** : absence totale ou présence dans une demée alimentaire à des niveaux acceptables et sans dangers, de contaminants, d'adultérants, de toxines naturelles ou de toute autre substance susceptible de rendre l'aliment nocif pour la santé de manière aiguë ou chronique;

10/05/2023

18

I. Contexte législatif et réglementaire algérien lié à l'alimentaire

la loi n° 09-03 du 25 février 2009 relative à la protection du consommateur et à la répression des fraudes modifiée et complétée par la loi n° 18-09 du 10/06/2018

Contenu

Chapitre II Des définitions Art. 3.

- ✓ **intervenant** : toute personne physique ou morale intervenant dans le processus de mise à la consommation des produits ;
- ✓ **processus de mise à la consommation** : ensemble des étapes de production, d'importation, de stockage, de transport et de distribution aux stades de gros et de détail ;
- ✓ **production** : opérations consistant en l'élevage, la récolte, la cueillette, la pêche, l'abattage, le traitement, la fabrication, la transformation, le montage et le conditionnement d'un produit, y compris son stockage au cours de sa fabrication et avant sa première commercialisation ;
- ✓ **produit** : tout bien ou service susceptible de faire l'objet d'une cession à titre onéreux ou gratuit;

10/05/2023

19

I. Contexte législatif et réglementaire algérien lié à l'alimentaire

la loi n° 09-03 du 25 février 2009 relative à la protection du consommateur et à la répression des fraudes modifiée et complétée par la loi n° 18-09 du 10/06/2018

Contenu

Chapitre II Des définitions Art. 3.

- ✓ **produit sain, loyal et marchand** : produit exempt de tout défaut et/ou vice caché, présentant une garantie contre toute atteinte à la santé, à la sécurité et/ou aux intérêts matériels et moraux du consommateur ;
- ✓ **produit sûr** : tout produit qui, dans des conditions d'utilisation normales ou raisonnablement prévisibles, y compris de durée, ne présente aucun risque ou seulement des risques réduits à un niveau bas, compatibles avec l'utilisation du produit et considérés comme acceptables dans le respect d'un niveau de protection élevé pour la santé et la sécurité des personnes ;
- ✓ **produit dangereux** : tout produit ne répondant pas à la définition du produit sûr défini ci-dessus ;
- ✓ **rappel du produit** : opération consistant à retirer un produit du processus de sa mise à la consommation par l'intervenant concerné ;

10/05/2023

20

I. Contexte législatif et réglementaire algérien lié à l'alimentaire

la loi n° 09-03 du 25 février 2009 relative à la protection du consommateur et à la répression des fraudes modifiée et complétée par la loi n° 18-09 du 10/06/2018

Contenu

Chapitre II Des définitions Art. 3.

- ✓ **sécurité** : recherche de l'équilibre optimum entre tous les facteurs concernés et visant à réduire les risques de blessures dans toute la mesure de ce qui est applicable ;
- ✓ **service** : toute prestation fournie, autre que la remise d'un produit, même si cette remise peut être l'accessoire ou le support de ladite prestation ;
- ✓ **bien** : tout objet matériel cessible à titre onéreux ou gracieux;
- ✓ **conformité** : tout produit mis à la consommation répondant aux conditions figurant dans les recommandations techniques , aux exigences sanitaires et environnementales ainsi qu'à l'innocuité et la sécurité qui lui sont propres ;
- ✓ **garantie** : lorsqu'un produit présente un défaut, l'intervenant doit, au cours d'une période déterminée, changer ce dernier ou rembourser son prix ou le réparer ou modifier la prestation à ses frais ;

10/05/2023

21

I. Contexte législatif et réglementaire algérien lié à l'alimentaire

la loi n° 09-03 du 25 février 2009 relative à la protection du consommateur et à la répression des fraudes modifiée et complétée par la loi n° 18-09 du 10/06/2018

Contenu

TITRE II DE LA PROTECTION DU CONSOMMATEUR

Chapitre I De l'obligation d'hygiène, de salubrité et d'innocuité des denrées alimentaires

Art. 4. - Tout intervenant dans le processus de mise à la consommation des denrées alimentaires est tenu au respect de l'obligation de l'innocuité de ces denrées et de veiller à ce que celles-ci ne portent pas atteinte à la santé du consommateur. Les conditions et les modalités applicables en matière des spécifications microbiologiques des denrées alimentaires, sont fixées par voie réglementaire.

Art. 5. - La mise à la consommation des denrées alimentaires contenant une quantité inacceptable, du point de vue de la santé humaine et animale et en particulier sur le plan toxicologique, d'un contaminant est interdite. Les conditions et les modalités applicables en matière de contaminants tolérés dans les denrées alimentaires, sont fixées par voie réglementaire.

Art. 6. - Tout intervenant dans le processus de mise à la consommation des denrées alimentaires doit veiller au respect des conditions de salubrité et d'hygiène des personnels, des lieux et locaux de fabrication, de traitement, de transformation ou de stockage ainsi que des moyens de transport de ces denrées et s'assurer qu'elles ne peuvent pas être altérées par des agents biologiques, chimiques ou physiques. Les conditions de mise à la consommation des denrées alimentaires sont fixées par voie réglementaire.

10/05/2023

22

I. Contexte législatif et réglementaire algérien lié à l'alimentaire

la loi n° 09-03 du 25 février 2009 relative à la protection du consommateur et à la répression des fraudes modifiée et complétée par la loi n° 18-09 du 10/06/2018

Contenu

TITRE II DE LA PROTECTION DU CONSOMMATEUR

Chapitre I De l'obligation d'hygiène, de salubrité et d'innocuité des denrées alimentaires

Art. 7. - Les équipements, matériels, outillages, emballages et autres instruments destinés à être mis en contact avec les denrées alimentaires, doivent être composés exclusivement de matériaux ne pouvant pas altérer ces denrées. Les conditions et les modalités d'utilisation des produits et des matériaux destinés à être mis en contact avec les denrées alimentaires ainsi que les produits de nettoyage de ces matériaux, sont fixées par voie réglementaire.

Art. 8. - Les additifs alimentaires peuvent être incorporés aux denrées alimentaires destinées à la consommation humaine ou animale. Les conditions et les modalités de leurs utilisations ainsi que leurs limites maximales autorisées, sont fixées par voie réglementaire.

10/05/2023

23

I. Contexte législatif et réglementaire algérien lié à l'alimentaire

la loi n° 09-03 du 25 février 2009 relative à la protection du consommateur et à la répression des fraudes modifiée et complétée par la loi n° 18-09 du 10/06/2018

Contenu

TITRE II. DE LA PROTECTION DU CONSOMMATEUR

Chapitre II. De l'obligation de la sécurité des produits

Art. 9. - Dans les conditions normales d'utilisation ou dans d'autres conditions raisonnablement prévisibles par les intervenants, les produits mis à la consommation doivent être sûrs et présenter la sécurité qui en est légitimement attendue et ne pas porter atteinte à la santé, à la sécurité et aux intérêts du consommateur.

Art. 10. - Tout intervenant est tenu au respect de l'obligation de sécurité du produit qu'il met à la consommation, en ce qui concerne :

- ✓ ses caractéristiques, sa composition, son emballage et ses conditions d'assemblage et d'entretien;
- ✓ l'effet du produit sur d'autres produits au cas où l'on peut raisonnablement prévoir l'utilisation du premier avec les seconds ;
- ✓ sa présentation, son étiquetage, les instructions éventuelles concernant son utilisation et son élimination ainsi que toute autre indication ou information émanant du producteur;
- ✓ les catégories de consommateurs se trouvant dans des conditions de risque grave au regard de l'utilisation du produit, en particulier les enfants.

Les règles applicables en matière de sécurité des produits, sont fixées par voie réglementaire.

10/05/2023

24

I. Contexte législatif et réglementaire algérien lié à l'alimentaire

la loi n° 09-03 du 25 février 2009 relative à la protection du consommateur et à la répression des fraudes modifiée et complétée par la loi n° 18-09 du 10/06/2018

Contenu

TITRE II. DE LA PROTECTION DU CONSOMMATEUR

Chapitre III. De l'obligation de la conformité des produits

Art. 11. - Tout produit mis à la consommation doit satisfaire à l'attente légitime du consommateur en ce qui concerne sa nature, son espèce, son origine, ses qualités substantielles, sa composition, sa teneur en principes utiles, son identité, ses quantités, son aptitude à l'emploi et les risques inhérents à son utilisation. Le produit doit également répondre à l'attente légitime du consommateur quant à sa provenance, aux résultats escomptés, aux spécifications réglementaires de ses emballages, à sa date de fabrication, à sa date limite de consommation, à son mode d'utilisation, aux conditions de sa conservation, aux précautions y afférentes et aux contrôles dont il a fait l'objet.

Art. 12. - Tout intervenant est tenu de procéder aux contrôles de conformité du produit, préalablement à sa mise à la consommation, conformément aux dispositions législatives et réglementaires en vigueur. Lesdits contrôles sont proportionnels à la nature des opérations à assurer par l'intervenant, au volume et à la variété des produits qu'il met à la consommation, aux moyens dont il doit disposer compte tenu de sa spécialité et des règles et usages communément admis en la matière. Le contrôle effectué par les agents prévus à l'article 25 de la présente loi ne libère pas l'intervenant de l'obligation de la vérification de la conformité du produit, préalablement à sa mise à la consommation, conformément aux dispositions réglementaires en vigueur.

10/05/2023

25

I. Contexte législatif et réglementaire algérien lié à l'alimentaire

la loi n° 09-03 du 25 février 2009 relative à la protection du consommateur et à la répression des fraudes modifiée et complétée par la loi n° 18-09 du 10/06/2018

Contenu

TITRE II. DE LA PROTECTION DU CONSOMMATEUR

Chapitre V. De l'obligation de l'information du consommateur

Art. 17. Tout intervenant doit porter à la connaissance du consommateur toutes les informations relatives au produit qu'il met à la consommation, par voie d'étiquetage, de marquage ou par tout autre moyen approprié. Les conditions et les modalités d'application des dispositions du présent article sont fixées par voie réglementaire.

Art. 18. - L'étiquetage, le mode d'emploi, le manuel d'utilisation, les conditions de garantie du produit et toute autre information prévue par la réglementation en vigueur, doivent être rédigés essentiellement en langue arabe et, accessoirement, dans une ou plusieurs autres langues accessibles aux consommateurs, de façon visible, lisible et indélébile.

10/05/2023

26

I. Contexte législatif et réglementaire algérien lié à l'alimentaire

la loi n° 09-03 du 25 février 2009 relative à la protection du consommateur et à la répression des fraudes modifiée et complétée par la loi n° 18-09 du 10/06/2018

Contenu

TITRE II. DE LA PROTECTION DU CONSOMMATEUR
Chapitre V. De l'obligation de l'information du consommateur

10/05/2023

27

I. Contexte législatif et réglementaire algérien lié à l'alimentaire



Textes d'application de Loi n° 09-03 du 25/02/2009

A titre illustratif, ci-après les textes d'application de cette loi qui renforcent la sécurité sanitaire des produits en vue d'assurer un niveau élevé de la protection des consommateurs, sont énumérés ci-après :

1) Sécurité des produits :

- ✓ D.E. n° 12-203 du 6/05/2012 relatif aux règles applicables en matière de sécurité des produits (s'applique également aux produits non alimentaires).

2) Additifs Alimentaires :

- ✓ D.E. n° 12-211 du 15/05/2012 fixant les conditions et les modalités d'utilisation des additifs alimentaires dans les denrées alimentaires destinées à la consommation humaine,

10/05/2023

28

I. Contexte législatif et réglementaire algérien lié à l'alimentaire

la loi n° 09-03 du 25/02/2009 relative à la protection du consommateur et à la répression des fraudes

Chapitre I :
de l'obligation d'hygiène, de salubrité et d'innocuité des denrées alimentaires:

Art. 6. Tout intervenant dans le processus de mise à la consommation des denrées alimentaires doit veiller au respect des conditions de salubrité et d'hygiène des personnels, des lieux et locaux de fabrication, de traitement, de transformation ou de stockage ainsi que des moyens de transport de ces denrées et s'assurer qu'elles ne peuvent pas être altérées par des agents biologiques, chimiques ou physiques.



Les conditions de mise à la consommation des denrées alimentaires sont fixées par voie réglementaire;

10/05/2023

29

I. Contexte législatif et réglementaire algérien lié à l'alimentaire



Textes d'application de Loi n° 09-03 du 25/02/2009

3) Information du consommateur, étiquetage nutritionnel et marquage « halal » :

✓ D. E. n° 13-378 du 09/11/2013 fixant les conditions et les modalités relatives à l'information du consommateur (s'applique également aux produits non alimentaires):

- ❖ A.I. du 14/06/2016 fixant les conditions et les modalités d'apposition de la mention "halal" pour les denrées alimentaires concernées.
- ❖ A.I. du 19/10/2017 fixant les modalités applicables en matière d'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires ;

10/05/2023

30

I. Contexte législatif et réglementaire algérien lié à l'alimentaire

Textes d'application de Loi n° 09-03 du 25/02/2009

4) Contaminants tolérés dans les denrées alimentaires et résidus de médicaments vétérinaires:

- ✓ D.E. n° 14-366 du 15/12/2014 fixant les conditions et les modalités applicables en matière de contaminants tolérés dans les denrées alimentaires :



- ❖ A.I. du 20 juin 2016 fixant les listes ainsi que les limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires ou de substances pharmacologiquement actives tolérées dans les denrées alimentaires d'origine animale.

5) En matière de traçabilité

- ❖ A. I. du 16/02/2021 portant règlement technique fixant les conditions et les modalités applicables à l'apposition du **code à barres** sur les produits destinés à la consommation humaine.

10/05/2023

31

I. Contexte législatif et réglementaire algérien lié à l'alimentaire

Textes d'application de Loi n° 09-03 du 25/02/2009

6) Critères et spécifications microbiologiques :

- ✓ D. E. n° 15-172 du 25/06/2015 fixant les conditions et les modalités applicables en matière des spécifications microbiologiques des denrées alimentaires :

- ❖ A. I. du 04/10/2016 fixant les critères microbiologiques des denrées alimentaires.



- ✓ D. E. n° 17-140 du 11/04/2017 fixant les conditions et les modalités d'hygiène et de salubrité lors du processus de la mise à la consommation des denrées alimentaires destinées à la consommation humaine :

- ❖ A. I. du 01/12/2020 fixant les conditions et les modalités de mise en œuvre du système d'analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise (HACCP) ;

- ❖ A. I. du 01/12/2020 fixant les conditions et les modalités de validation des guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes du système d'analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise (HACCP).

10/05/2023

32

I. Contexte législatif et réglementaire algérien lié à l'alimentaire



Textes d'application de Loi n° 09-03 du 25/02/2009

7) Lutte contre les maladies non transmissibles (diabète, maladies cardiovasculaires, etc.)

- ✓ D. E. n° 17-99 du 26/02/2017 fixant les caractéristiques du café ainsi que les conditions et les modalités de sa mise à la consommation.
 - ❖ A. I. du 20/12/2018 portant règlement technique relatif aux spécifications de la margarine, des produits assimilés et des mélanges tartinables.
 - ❖ A. I. du 08/10/2018 portant règlement technique relatif aux spécifications du sel de qualité alimentaire
 - ❖ A. I. du 25/06/2020 portant règlement technique relatif aux spécifications des confitures, gelées, marmelades et produits similaires destinés à la consommation humaine.
 - ❖ A. I. du 25/06/2020 portant règlement technique relatif aux spécifications de certains types de sucre destinés à la consommation humaine.
 - ❖ A. I. du 25/06/2020 portant règlement technique relatif aux spécifications des types de lait fermenté.
 - ❖ A. I. du 30/03/2022 portant adoption du règlement technique fixant les spécifications techniques des fromages et des spécialités fromagères

10/05/2023

33

I. Contexte législatif et réglementaire algérien lié à l'alimentaire



Textes d'application de Loi n° 09-03 du 25/02/2009

8) Matériaux et objets destinés à être mis en contacts avec les denrées alimentaires :

- ✓ D. E. n° 16-299 du 23/11/2016 fixant les conditions et les modalités d'utilisation des objets et les matériaux destinés à être mis en contact avec les denrées alimentaires ainsi que les produits de nettoyage de ces matériaux :
 - ❖ A. I. du 16/01/ 2019 fixant les spécifications relatives aux objets et matériaux fabriqués en céramique destinés à être mis en contact avec les denrées alimentaires ;
 - ❖ A. I. du 16/01/ 2019 fixant les spécifications relatives aux objets et matériaux fabriqués à partir de pellicules de cellulose régénérée destinés à être mis en contact avec les denrées alimentaires ;
 - ❖ A. I. du 06/03/ 2019 fixant les spécifications relatives aux objets et matériaux fabriqués en élastomères de silicone destinés à être mis en contact avec les denrées alimentaires ;
 - ❖ A. I. du 06/03/ 2019 fixant les constituants ou groupes de constituants autorisés dans les produits de nettoyage des objets et matériaux destinés à être mis en contact avec les denrées alimentaires ;
 - ❖ A. I. du 16/01/ 20121 fixant les spécifications relatives aux objets et matériaux fabriqués en caoutchouc destinés à être mis en contact avec les denrées alimentaires,

10/05/2023

34

I. Contexte législatif et réglementaire algérien lié à l'alimentaire

la loi n° 09-03 du 25/02/2009 relative à la protection du consommateur et à la répression des fraudes

Chapitre I :
de l'obligation d'hygiène, de salubrité et d'innocuité des denrées alimentaires:
(Articles 4 à 8)

Art. 4. Tout intervenant dans le processus de mise à la consommation des denrées alimentaires est tenu au respect de l'obligation de l'innocuité de ces denrées et de veiller à ce que celles-ci ne portent pas atteinte à la santé du consommateur.

Les conditions et les modalités applicables en matière des spécifications microbiologiques des denrées alimentaires, sont fixées par voie réglementaire.

Art. 5. La mise à la consommation des denrées alimentaires contenant une quantité inacceptable, du point de vue de la santé humaine et animale et en particulier sur le plan toxicologique, d'un contaminant est interdite.

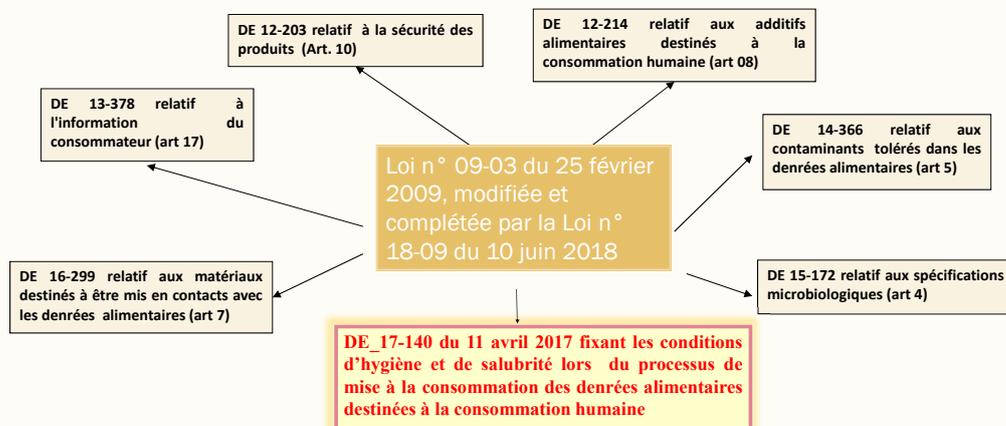
Les conditions et les modalités applicables en matière de contaminants tolérés dans les denrées alimentaires, sont fixées par voie réglementaire.

10/05/2023

35

I. Contexte législatif et réglementaire algérien lié à l'alimentaire

Textes d'application de la Loi n° 09-03 du 25 février 2009, modifiée et complétée par la Loi n° 18-09 du 10 juin 2018



10/05/2023

36

I. Contexte législatif et réglementaire algérien lié à l'alimentaire

En application de l'article 6 de la loi n° 09-03 du 25/02/2009



D. E. n° 17-140 du 11/04/2017 fixant les conditions d'hygiène et de salubrité lors du processus de mise à la consommation humaine des denrées alimentaires
(JO n°24 du 16/04/2017)

10/05/2023

37

I. Contexte législatif et réglementaire algérien lié à l'alimentaire

Dispositions du DE n° 17-140 du 11 avril 2017

Préambule

les programmes préalables peuvent être définis comme étant des structures de base qui sont dictées par un référentiel, une réglementation ou une norme *et qui sont absolument indispensables avant la mise en œuvre de tout système de management de la sécurité des aliments.*

Donc, Le respect des exigences relatives aux PRP assure des conditions propices à la production ou à la fabrication d'aliments salubres et, par conséquent, soutiennent l'implantation du système HACCP.

10/05/2023

38

I. Contexte législatif et réglementaire algérien lié à l'alimentaire

Dispositions du DE n° 17-140 du 11 avril 2017

abroge et remplace

D. E. n° 91-53 du 23/04/1991 relatif aux conditions d'hygiène lors du processus de mise à la consommation des denrées alimentaires (JO n°09 du 27/02/1991).

(Pris en application de la loi 89.02 du 7 février 1989)

Objet : fixer les conditions d'hygiène et de salubrité lors du processus de mise à la consommation des denrées alimentaires destinées à la consommation humaine.

Inspirées du Codex alimentarius

- Code des bonnes pratiques sur hygiène
- Principes généraux sur hygiène alimentaire

10/05/2023

39

I. Contexte législatif et réglementaire algérien lié à l'alimentaire

Dispositions du DE n° 17-140 du 11 avril 2017

□ Art 2: Les dispositions du décret exécutif s'appliquent à toutes les étapes du processus de mise à la consommation des denrées alimentaires, depuis la **production primaire, jusqu'au consommateur final :**

- | | |
|----------------|--|
| 1) Production | 5) transformation |
| 2) Importation | 6) stockage |
| 3) fabrication | 7) transport |
| 4) traitement | 8) distribution (au stades de gros et détail) |

10/05/2023

40

I. Contexte législatif et réglementaire algérien lié à l'alimentaire

Dispositions du DE n° 17-140 du 11 avril 2017

Art 3: Définit de nouveaux concepts

- > **danger**: tout agent biologique, chimique ou physique, présent dans les denrées alimentaires pouvant avoir un effet néfaste sur la santé ;
- > **risque**: fonction de la probabilité d'un effet néfaste pour la santé et de sa gravité, du fait de la présence d'un (de) danger(s) dans une denrée alimentaire;
- > **salubrité des denrées alimentaires**: assurance que les denrées alimentaires sont de qualité acceptables pour la consommation humaine conformément à l'usage auquel elles sont destinées ;
- > **sécurité des denrées alimentaires**: assurance que les denrées alimentaires sont sans danger pour le consommateur quand elles sont préparées et/ou consommées conformément à l'usage auquel elles sont destinées ;
- > **système d'analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise «HACCP»**: l'ensemble des actions et procédures écrites à mettre en place au niveau des établissements pour évaluer les dangers et identifier les points critiques qui menacent la salubrité et la sécurité des denrées alimentaires dans le but de les maîtriser ;

10/05/2023

41

I. Contexte législatif et réglementaire algérien lié à l'alimentaire

Dispositions du DE n° 17-140 du 11 avril 2017

Art 4 : A toutes les étapes citées à l'article 2 ci-dessus, l'intervenant **doit** veiller :

- au respect des règles générales d'hygiène fixées par le présent décret et aux exigences spécifiques prévues par la législation et la réglementation en vigueur ;

- à ce que les denrées alimentaires soient protégées contre toute source de contamination ou altération susceptibles de les rendre impropres à la consommation humaine.

□ **Art 5** : A l'exception de l'étape de la production primaire, les établissements définis à l'article 3 ci-dessus, **doivent mettre en place** des procédures en vue de s'assurer de la salubrité et de la sécurité des denrées alimentaires permanentes fondées sur les principes du système **HACCP**.

Les conditions et les modalités de mise en œuvre du système HACCP ainsi que es établissements concernés sont fixées par **arrêté conjoint du ministre chargé de la protection du consommateur et de la répression des fraudes et des ministres concernés**

10/05/2023

42

I. Contexte législatif et réglementaire algérien lié à l'alimentaire

Dispositions du DE n° 17-140 du 11 avril 2017

- Quelles interprétations faire de ses dispositions ?
- Quelles notions liées à l'hygiène sont abordées ?

Le D.E. 17-140 aborde plusieurs aspects sécuritaires et sanitaires du produit



1. **Hygiéniques** : Salubrité des locaux et environnement.
2. **Microbiologiques** : Présence de bactéries pathogènes
3. **Contaminants** : Volontaires ou involontaires et mycotoxines
4. **Additifs** : Utilisés (*autorisés ou non ?*)
5. **Matériaux d'emballage** : Mis en contact et les **produits de N/D.**
6. **Radiations** : Ionisantes.
7. **Allergènes** : Omission de déclaration
8. **Sécurité physique** : Accidents domestiques et corps étrangers.

10/05/2023

43

I. Contexte législatif et réglementaire algérien lié à l'alimentaire

La Commission du Codex Alimentarius



Le CODEX ALIMENTARIUS vise à garantir des denrées alimentaires sûres et saines pour tous et partout.

Rôle majeur dans l'établissement de normes internationales sur les aliments, pour :

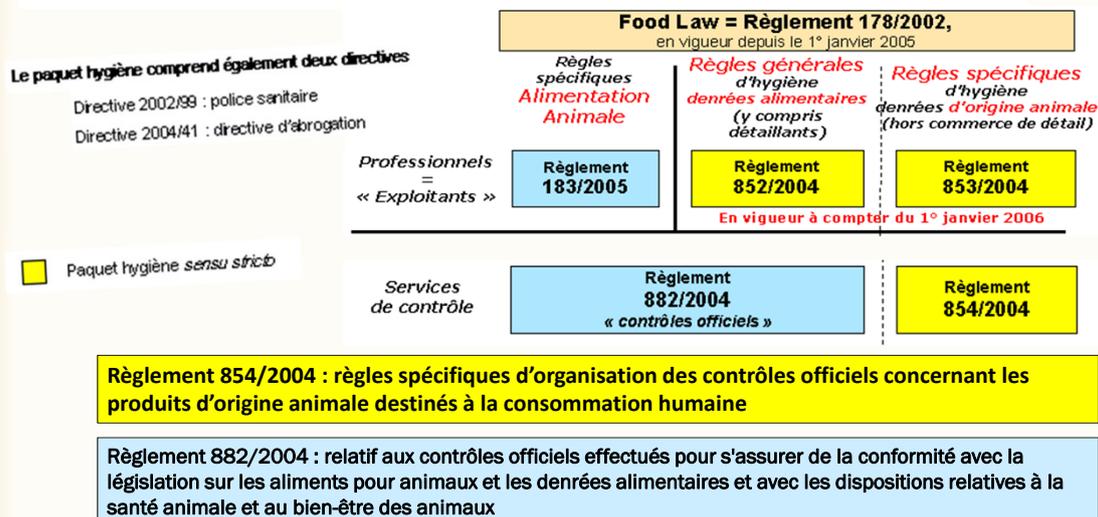
- *protéger la santé des consommateurs*
- *assurer des pratiques loyales dans le commerce alimentaire et lever les obstacles au commerce*
- *Renforcer les capacités des pays à mettre en place des systèmes de sécurité sanitaire des aliments.*

10/05/2023

44

II. Contexte normatif et réglementaire international lié à l'alimentaire

Architecture des textes réglementaires européens relatifs à l'hygiène des aliments



10/05/2023

45

III. LA TRAÇABILITÉ

« La **responsabilité principale** en matière de **sécurité des aliments** incombe aux **exploitants** des secteurs de l'alimentation humaine et de l'alimentation animale »

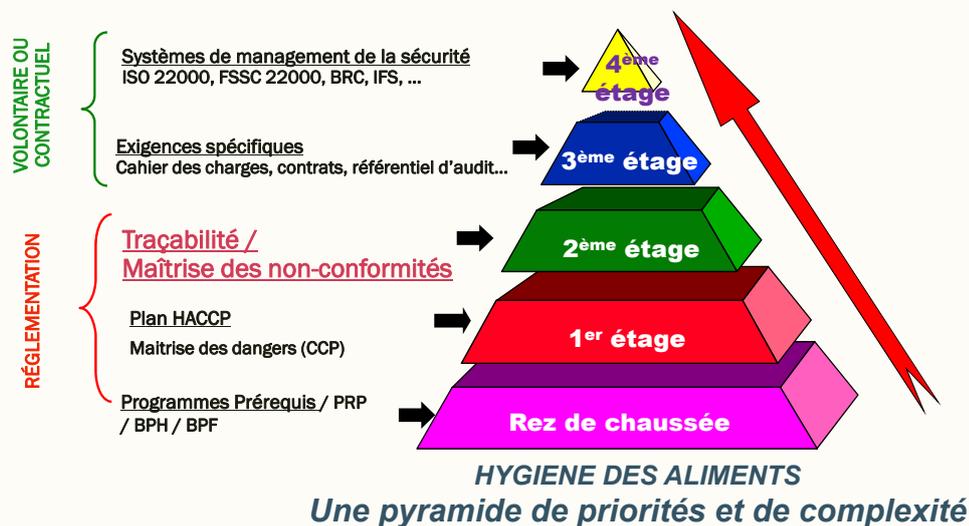
La **traçabilité** et les **contrôles** permettent de **lutter contre la dilution des responsabilités**

Ils apportent des éléments d'information permettant de **préciser les responsabilités**

10/05/2023

46

III. LA TRAÇABILITÉ



10/05/2023

47

III. LA TRAÇABILITÉ

Traçabilité alimentaire Une obligation réglementaire européenne

Directive (CE) N° 2001/95 du 03/12/01

Sécurité générale des produits (Ordonnance 2004-670 du 9 juillet 2004)

Obligation d'information sur les produits, capacités de retrait des denrées, etc.

Règlement (CE) N° 178/2002 du 28/01/02

Principes généraux de la législation alimentaire

« La traçabilité des denrées alimentaires (...) est établie à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution »

Principe : identification amont et aval

Traçabilité obligatoire dans toutes les filières agroalimentaires

Applicable depuis le 1er janvier 2005

Obligations de résultat, non de moyens (UE)

10/05/2023

48

Règlement CE 178 / 2002 « Food Law »

OBLIGATIONS

Traçabilité Autocontrôles

+

Sécurité des produits
Conformité à la réglementation
Loyauté des transactions
Information des consommateurs

10/05/2023

49

Règlement CE 178 / 2002 OBLIGATION DE TRACABILITE

S'applique aussi aux importateurs

Concerne toutes les activités économiques, dont transport et entreposage.

Inclus animaux vivants (producteurs de denrées alimentaires)

Toutes substances susceptibles d'être incorporée dans les denrées alimentaires ou les aliments pour animaux.

10/05/2023

50

Traçabilité « externe »

Tracer la filière

Amont
Aval

De la fourche à la fourchette (*farm to fork*)
De l'étable à la table (*stable to table*)

< n-1, n, n+1 >

Suivi logistique des aliments :
matières premières/fournisseurs et produits finis/clients
+ Transmission sans altération des données associées à
chaque étape,
+ Restitution aux acteurs concernés.

TRAÇABILITÉ GLOBALE

capital informatif reçu, enrichi
et restitué à chaque stade



Problématique de filière

10/05/2023

51

En cas d'accident

Exemple : Toxi-infection alimentaire

**PROUVER EN CAS DE BESOIN,
DÉMONTRER,
JUSTIFIER**

**Apporter des éléments de preuve
TROUVER LE MAILLON FAIBLE**

Historiques,
Informations,
Documents



Traçabilité externe

Amont, aval de l'entreprise

Procédures,
Enregistrements,
Auto-contrôles



Traçabilité interne

Périmètre de l'entreprise

Traçabilité : élément de preuve de la maîtrise des risques

10/05/2023

52

Une obligation commerciale

Un seul contre-exemple : coffres-forts !

Critère des cahiers des charges

Imposée par les collectivités
(ex : audits de traçabilité)
Imposée par les marchés et la distribution
(ex : JO 2008 en Chine,
Référentiels d'audits de type BRC, IFS, etc.)

IFS

International Food Standard (V4)

KO n°3 : « l'organisation doit établir un système de traçabilité qui permet d'identifier les lots de produits finis et leur lien avec les lots de matières premières, les emballages et les enregistrements relatifs à la transformation et à la distribution ».

Test du système,
enregistrements,
documentation, etc.

ISO 22000

10/05/2023

53

Les différentes traçabilités

**IDENTIFICATION
ET LOCALISATION**

Traçabilité descendante

Traçabilité logistique

QUANTITATIF

QUALITATIF

Traçabilité ascendante

Traçabilité produit

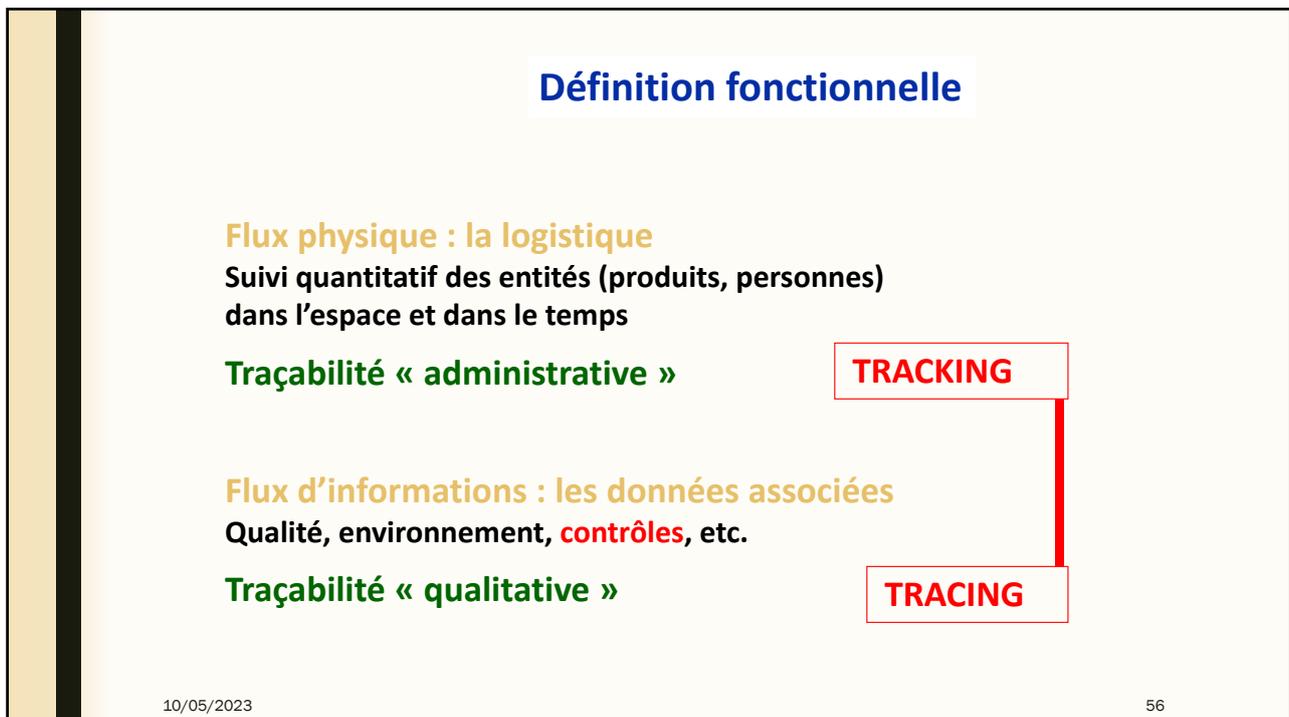
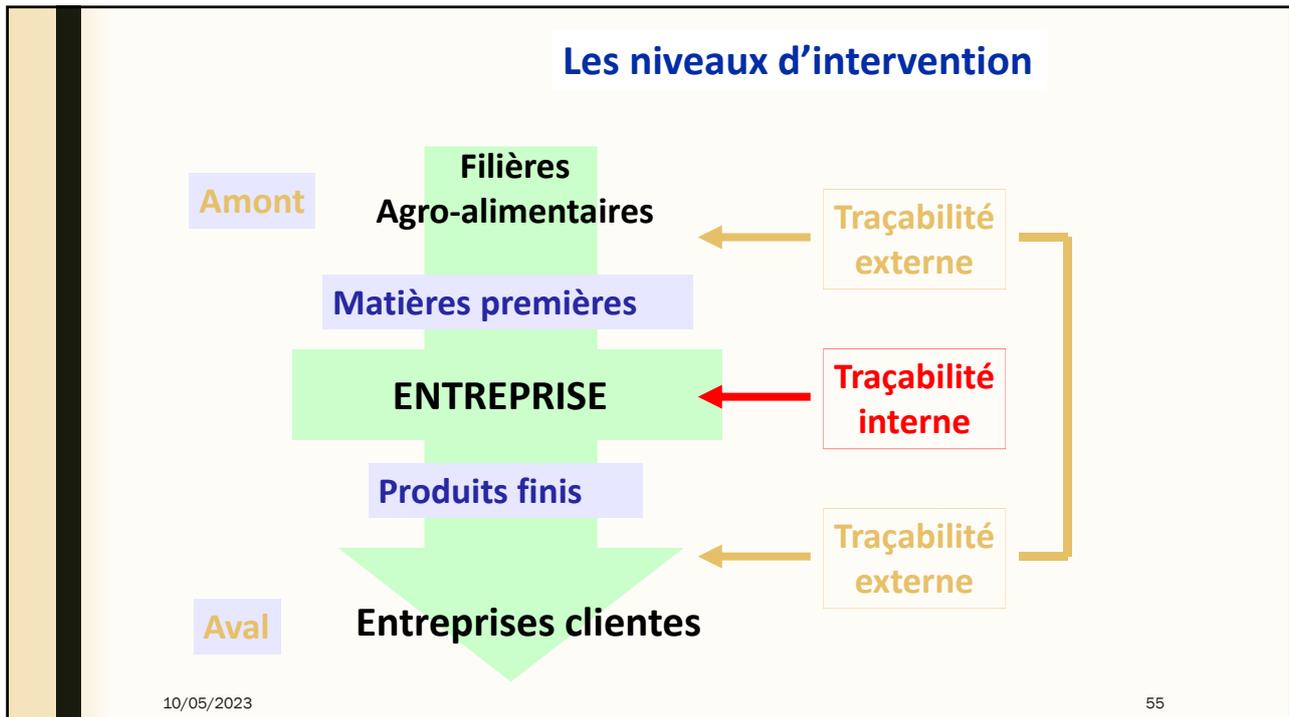
**ORIGINE ET
CARACTERISTIQUES**

Traçabilité amont / aval - Traçabilité interne / externe

Traçabilité « globale »

10/05/2023

54



Les outils de traçabilité

Outils intra-entreprise (traçabilité interne)

Outils qualité à valence traçabilité
Outils développés à partir de solutions de marquage
Transferts technologiques (autres filières)

Outils inter-entreprises (traçabilité de filière)

Outils « ASP », Banques de données propriétaires,
Outils internes développés dans des filières intégrées
Passages des Start-up aux « majeures » de l'informatique

Tendance

Intégration dans les outils de l'entreprise
Outils d'organisation et de management

Attention : l'outil n'apporte pas l'organisation !

Phase de réflexion / conceptualisation indispensable
Expertise nécessaire

10/05/2023

57

Traçabilité globale

Outil de gestion traçabilité globale

Produit ouvert,
paramétrable, évolutif,
communiquant,
interfaçable
Compatible :

< n-1, n, n+1 >

« Tout projet de traçabilité doit s'inscrire dans une logique européenne et être compatible avec les outils mis en place dans le reste de la filière agricole et alimentaire »

Document FCD 17/10/03

10/05/2023

58

Traçabilité : problématique

Besoins et attentes des partenaires

Quel périmètre de traçabilité ? Quels items à véhiculer et restituer ? A qui ?

Outil permanent / utilisations ponctuelles

Systematique et exceptionnel

Limites techniques et financières

Outils, performances, fiabilité, coûts

Aspects juridiques et politiques

Détention d'informations, monopoles

Des standards d'identification doivent assurer la continuité et la fiabilité de la traçabilité entre partenaires indépendants

Langage commun

Passage de l'identifiant « produit » à l'identifiant « Supply Chain »

La traçabilité du maillon le plus faible détermine celle de toute la chaîne

Responsabilité et interdépendance / Fonctionnement partenarial

10/05/2023

59

Quelles fonctionnalités ?

Retrouver des produits

gestion des alertes, retraits ou rappels ciblés

Retrouver, conserver et communiquer

l'information sur un produit / procédé

rétablir le lien produit / consommateur

Favoriser la communication entre professionnels

établir la transparence dans les filières

Participer à la loyauté des transactions

moralisation des marchés

Déterminer les responsabilités respectives

en cas d'accident sanitaire

10/05/2023

60

Traçabilité : problématique

Les limites à cerner

Besoins et attentes des partenaires

Quel périmètre de traçabilité ? Quels items à véhiculer et restituer ? A qui ?

Outil permanent / utilisations ponctuelles

Systematique et exceptionnel

Limites techniques et financières

Outils, performances, fiabilité, coûts

Aspects juridiques et politiques

Détention d'informations, monopoles

Des standards d'identification doivent assurer la continuité et la fiabilité de la traçabilité entre partenaires indépendants

Langage commun

Passage de l'identifiant « produit » à l'identifiant « Supply Chain »

La traçabilité du maillon le plus faible détermine celle de toute la chaîne

Responsabilité et interdépendance / Fonctionnement partenarial

10/05/2023

61

Réglementations relatives à l'étiquetage des produits alimentaires

L'étiquetage des denrées alimentaires est le premier moyen de communication entre le producteur et le vendeur de denrées alimentaires, d'une part, et l'acheteur et le consommateur d'autre part.

Depuis le 1er janvier 2005, une réglementation impose dans les pays de l'UE de mettre en oeuvre des procédés d'étiquetage ou d'identification des produits commercialisés par l'exploitant, le producteur ou le premier importateur dans l'UE, de façon à en permettre et à en faciliter la traçabilité lorsqu'ils sont mis sur le marché.

Son principal objet est de pouvoir exécuter une procédure de retrait et/ou de rappel de produits en cas de crise alimentaire.

La qualité de la traçabilité permettra de procéder à des retraits ciblés et précis, de limiter l'ampleur du rappel ou de lever la saisie de lots non concernés.

10/05/2023

62

1 - Principes

Pour être efficace, un système de traçabilité repose sur des informations vérifiables. Il est :

- appliqué de manière cohérente, notamment au travers de la chaîne alimentaire,
- orienté sur l'obtention de résultats, c'est-à-dire que les informations prises en compte ont une utilité,
- économiquement supportable, c'est-à-dire que le coût est proportionné à l'intérêt, notamment en matière de sécurité des produits (détail des informations, taille des lots par exemple),
- pratique à appliquer.

10/05/2023

63

2 - Objectifs

Afin de mettre en place un système de traçabilité efficace, en prenant en compte les principes énoncés ci-dessus, il est nécessaire de définir les objectifs à atteindre :

- maîtriser la sécurité (et la qualité) des produits,
- connaître l'historique ou l'origine des produits,
- faciliter le retrait ou le rappel des produits (connaître le client et sa localisation dans la chaîne alimentaire),
- identifier les responsabilités dans la chaîne alimentaire,
- faciliter la vérification d'informations spécifiques sur le produit,
- communiquer des informations aux parties prenantes (clients, services officiels de contrôle, consommateurs, etc.)

10/05/2023

64

3 - Conception

Pour mettre en place un système de traçabilité il convient de respecter les étapes suivantes :

a. Définir le contexte :

- position de l'entreprise dans la filière : clients, fournisseurs, collatéraux, etc.
- besoins des consommateurs, des clients, des services officiels de contrôle, etc.
- informations attendues : quelles informations, de la part de qui et pour qui, pertinence, faisabilité, etc.
- produits, flux, analyse des dangers, etc.

b. Définir les objectifs généraux :

- pourquoi (voir ci-dessus § 2 - Objectifs)
- quel champ d'application : produits, place dans la chaîne alimentaire, etc.
- quelle communication : quelles informations, pour qui, etc.

c. Identifier l'existant :

Compte-tenu du contexte, des objectifs, faut-il compléter l'existant, en analysant :

- le schéma de vie du produit,
- les dispositifs de recueil et de transmission des données.

10/05/2023

65

d. Définir les procédures (plan d'action) :

Suite à l'analyse de l'existant, suite à l'évaluation des moyens et informations complémentaires nécessaires établie notamment suite à l'analyse des dangers, l'entreprise définit sa manière de fonctionner dans des procédures, en prenant aussi en compte les risques de rupture interne de traçabilité :

- produit,
- définition du lot (voir ci-dessous),
- identification du lot (voir ci-dessous),
- informations gérées,
- responsabilités pour la saisie ou la surveillance,
- documentation associée, enregistrements,
- méthode et outils de gestion des données,
- communication interne ou externe des informations, etc.

e. Organiser la gestion documentaire :

La documentation (analyse, procédures, enregistrements) relative à la traçabilité est gérée selon les règles des procédures relatives aux documents et enregistrements (voir MNG 7) et grâce au système d'information (BPH 10).

10/05/2023

66

4 - Mise en œuvre

a. Validation :

Il est recommandé, avant de mettre en œuvre les solutions retenues de procéder à une opération pilote pour s'assurer de leur faisabilité et de leur efficacité.

b. Planification :

Etablir un plan de traçabilité pour mettre en œuvre les mesures définies et atteindre les exigences identifiées.

c. Formation :

Le personnel qui peut avoir une incidence sur le système de traçabilité est formé à ces tâches et informé sur le rôle de la traçabilité.

d. Surveillance :

Le système de traçabilité fait l'objet d'une surveillance pour s'assurer que les mesures décrites sont appliquées.

10/05/2023

67

5 - Evaluation et amélioration

a. Simulation :

Il est nécessaire de faire des simulations afin de s'assurer que la traçabilité est efficace, performante et permet bien d'atteindre les objectifs fixés, notamment en termes de fiabilité, précision, rapidité et cohérence : aptitude à retrouver les produits concernés en conformité avec les règles, délais, ..., définis lors de la mise en place du système de traçabilité. Ces simulations font l'objet d'enregistrements. La périodicité de ces simulations est définie dans le plan de vérification.

b. Audit :

La traçabilité fait l'objet d'audits, comme tous les autres éléments du système de management de la sécurité. Cela concerne notamment l'application des procédures, le respect de la planification, etc.

c. Revue :

Les dispositifs de traçabilité sont périodiquement évalués, à travers des revues dont les données d'entrée sont, par exemple :

- les résultats obtenus (simulations, audits),
- les actions correctives menées,
- les modifications apportées aux processus de production ;
- les modifications réglementaires,
- les modifications du système de traçabilité,
- les nouvelles attentes en matière de traçabilité, etc.

10/05/2023

68

Conclusion

La traçabilité témoigne du niveau de maîtrise des risques et reflète une bonne organisation,

La traçabilité est indissociable du **management de la qualité** et est indispensable pour répondre à l'**obligation générale de sécurité des aliments** dont la **responsabilité principale** incombe aux **exploitants des secteurs de l'alimentation humaine et animale**

10/05/2023

69

Travaux dirigés (exécutés sous forme de travaux personnels)

Ordre de passage	TEXTE REGLEMENTAIRE	Binôme
1.	Décret exécutif n° 13-328 du 26 Septembre 2013 (JO N° 49 du 02 Octobre 2013, Page 17) Fixant les conditions et les modalités d'agrément des laboratoires au titre de la protection du consommateur et de la répression des fraudes. + Texte d'application Arrêté du 28 Mars 2006 (JO N° 32 du 17 Mai 2006, Page 17) Précisant les dispositions relatives aux conditions de délivrance de l'agrément sanitaire des établissements de production, de conditionnement et d'entreposage des aliments pour animaux.	Abderrahim Aya Zeroual Hayam
2.	1) Décret exécutif n° 12-203 du 06 Mai 2012 (JO N° 28 du 09 Mai 2012, Page 16) Relatif aux règles applicables en matière de sécurité des produits. 2) Décret exécutif n° 13-327 du 26 Septembre 2013 (JO N° 49 du 02 Octobre 2013, Page 15) Fixant les conditions et les modalités de mise en œuvre de la garantie des biens et des services.	Belabbaci Khadidja Kada Belghitri Fella
3.	Décret exécutif n° 13-378 du 5 Moharram 1435 correspondant au 9 novembre 2013 fixant les conditions et les modalités relatives à l'information du consommateur. + textes d'application 1) Arrêté interministériel du 14 Juin 2016 (JO N° 70 du 08 Décembre 2016, Page 24) Fixant les conditions et les modalités d'apposition de la mention "halal" pour les denrées alimentaires concernées. 2) Arrêté interministériel du 28 Moharram 1439 correspondant au 19 octobre 2017 fixant les modalités applicables en matière d'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires. 3) A. I. du 16/02/2021 portant règlement technique fixant les conditions et les modalités applicables à l'apposition du code à barres sur les produits destinés à la consommation humaine.	Chahed Marwa Benzeghadi Roumaïssa

10/05/2023

70

Travaux dirigés (exécutés sous forme de travaux personnels)

Ordre de passage	TEXTE REGLEMENTAIRE	Binôme
4.	Décret exécutif n° 12-214 du 15 Mai 2012 Fixant les conditions et les modalités d'utilisation des additifs alimentaires dans les denrées alimentaires destinées à la consommation humaine.	DAHO Yasmine MERINE Yamina
5.	1) Décret exécutif n° 14-366 du 15 Décembre 2014 (JO N° 74 du 25 Décembre 2014, Page 13) Fixant les conditions et les modalités applicables en matière de contaminants tolérés dans les denrées alimentaires. + textes d'application 2) Arrêté interministériel du 15 Ramadhan 1437 correspondant au 20 juin 2016 fixant les listes ainsi que les limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires ou de substances pharmacologiquement actives tolérées dans les denrées alimentaires d'origine animale.	Douirem Meroua Zennane Sara
6.	Décret exécutif n° 15-172 du 8 Ramadhan 1436 correspondant au 25 juin 2015 fixant les conditions et modalités applicables en matière des spécifications microbiologiques des denrées alimentaires. + textes d'application Arrêté inter. du 04 Octobre 2016 (JO N° 39 du 02 Juillet 2017, Page 11) Fixant les critères microbiologiques des denrées alimentaires.	Mansouri Asma Lokbani Asma
7.	Décret exécutif n° 17-99 du 26 février 2017 fixant les caractéristiques du café ainsi que les conditions et les modalités de sa mise à la consommation. + texte d'application + textes d'application Arrêté interministériel du 25 juin 2020 fixant la limite des défauts des cafés torréfiés et des cafés verts et le barème de calcul de ces défauts ainsi que la granulation du café.	BOUANANI Zineb Zerradi Med Reda

10/05/2023

71

Travaux dirigés (exécutés sous forme de travaux personnels)

Ordre de passage	TEXTE REGLEMENTAIRE	Binôme
8.	Arrêté interministériel du 25 juin 2020 portant règlement technique relatif aux spécifications de certains types de sucre destinés à la consommation humaine. Arrêté inter. du 24 Août 1997 Relatif aux conserves de purée de tomates. Arrêté inter. du 05 Octobre 1999 Relatif aux spécifications des fèves de cacao et des produits cacaotés.	Boukhenassi Sidhoum Firdaous
9.	Arrêté interministériel du 27 Chaâbane 1443 correspondant au 30 mars 2022 portant adoption du règlement technique fixant les spécifications techniques des fromages et des spécialités fromagères. Arrêté inter. du 10 Août 1997 Relatif aux spécifications techniques des laits concentrés non sucrés et sucrés et aux conditions et modalités de leur présentation. Arrêté inter. du 02 Décembre 1998 Relatif aux spécifications techniques des laits en poudre et aux conditions et modalités de leur présentation. Arrêté du 27 Octobre 1999 Relatif aux spécifications du lait en poudre industriel et aux conditions et modalités de sa présentation, sa détention, son utilisation et sa commercialisation. Arrêté du 27 Octobre 1999 Relatif aux spécifications de la matière grasse laitière anhydre et aux conditions et modalités de sa présentation, sa détention, son utilisation et sa commercialisation. Arrêté inter. du 10 Décembre 1998 Relatif aux spécifications techniques des beurres et aux modalités de leur mise à la consommation. A. I. du 25/06/2020 portant règlement technique relatif aux spécifications des types de lait fermenté.	Maammar Wassila Lahouel Raita

10/05/2023

72

Travaux dirigés (exécutés sous forme de travaux personnels)

10.	<p>Décret exécutif n° 16-299 du 23 Safar 1438 correspondant au 23 novembre 2016 fixant les conditions et les modalités d'utilisation des objets et des matériaux destinés à être mis en contact avec les denrées alimentaires ainsi que les produits de nettoyage de ces matériaux. + textes d'application</p> <p>Arrêté inter. du 16 Janvier 2019 Fixant les spécifications relatives aux objets et matériaux fabriqués en céramique destinés à être mis en contact avec les denrées alimentaires.</p> <p>Arrêté inter. du 16 Janvier 2019 Fixant les spécifications relatives aux objets et matériaux fabriqués à partir de pellicules de cellulose régénérée destinés à être mis en contact avec les denrées alimentaires.</p> <p>Arrêté inter. du 06 Mars 2019 Fixant les spécifications relatives aux objets et matériaux fabriqués en élastomères de silicone destinés à être mis en contact avec les denrées alimentaires.</p> <p>Arrêté inter. du 06 Mars 2019 Fixant les constituants ou groupes de constituants autorisés dans les produits de nettoyage des objets et matériaux destinés à être mis en contact avec les denrées alimentaires.</p> <p>Arrêté inter. du 16 Janvier 2021 Fixant les spécifications relatives aux objets et matériaux fabriqués en caoutchouc destinés à être mis en contact avec les denrées alimentaires.</p> <p>Arrêté inter. du 31 Octobre 2021 Fixant les spécifications relatives aux objets et matériaux fabriqués en matière plastique destinés à être mis en contact avec les denrées alimentaires.</p> <p>Arrêté inter. du 18 Décembre 2022 Fixant les spécifications relatives aux objets et matériaux fabriqués en métaux et alliages destinés à être mis en contact avec les denrées alimentaires.</p>	Benheuoauadia Youcef Laouari Moham
-----	--	--

10/05/2023

73

Travaux dirigés (exécutés sous forme de travaux personnels)

11.	<p>Arrêté inter. du 25 Mai 1997 Relatif aux spécifications techniques des semoules de blé dur et aux conditions et modalités de leur étiquetage.</p> <p>Arrêté inter. du 06 Septembre 1997 Relatif aux spécifications techniques du riz et aux modalités de sa présentation.</p> <p>Arrêté inter. du 06 Septembre 1997 Relatif aux spécifications techniques de certains légumes secs et aux modalités de leur présentation.</p>	DJILALI MERZOUGH Nour I Houda Seklala Fatima Zohra
12.	<p>Décret exécutif n° 05-467 du 10 Décembre 2005 Fixant les conditions et les modalités de contrôle aux frontières de la conformité des produits importés.</p> <p>Texte(s) d'application</p> <p>Arrêté inter. du 03 Mars 1997 Fixant la liste des produits importés soumis au contrôle de la conformité et de la qualité.</p> <p>Arrêté inter. du 21 Octobre 2001 Fixant la durée minimale de conservation des produits importés soumis à l'obligation d'indication de la date limite de consommation.</p>	Benhalima Fatiha Naimi Zohra

10/05/2023

74

Travaux dirigés (exécutés sous forme de travaux personnels)

13.	<p>Arrêté du 26 Juillet 2000 Relatif aux spécifications des eaux de boisson préemballées et aux modalités de leur présentation.</p> <p>Arrêté du 26 Juillet 2000 Relatif aux règles applicables à la composition et à la mise à la consommation des produits carnés cuits</p> <p>A. I. du 20/12/2018 portant règlement technique relatif aux spécifications de la margarine, des produits assimilés et des mélanges tartinables.</p> <p>A. I. du 08/10/2018 portant règlement technique relatif aux spécifications du sel de qualité alimentaire</p> <p>A. I. du 25/06/2020 portant règlement technique relatif aux spécifications des confitures, gelées, marmelades et produits similaires destinés à la consommation humaine.</p>	<p>HABIB F. Z. GHEBBAR Nourhane</p>
14.	<p>1) Arrêté interministériel du 01 Décembre 2020 (JO N° 7 du 31 Janvier 2021, Page 18) Fixant les conditions et les modalités de validation des guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes du système d'analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise (HACCP).</p> <p>2) Arrêté inter. du 01 Décembre 2020 (JO N° 7 du 31 Janvier 2021, Page 15) Fixant les conditions et les modalités de mise en oeuvre du système d'analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise (HACCP).</p>	<p>Bendimerad Zakia Kaddour Houcine Sarra</p>