

**Eaux destinées à la consommation humaine
et eaux utilisées dans les entreprises alimentaires**

CONTEXTE RÉGLEMENTAIRE

Géraldine GRANDGUILLOT

Ministère de la santé, de la jeunesse et des sports

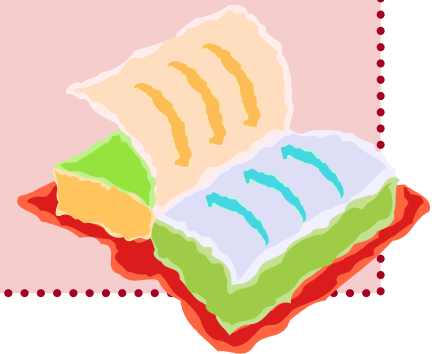
Direction générale de la santé

Sous-direction "Prévention des risques liés à
l'environnement et à l'alimentation"

Bureau "Qualité des eaux"

Objectifs de la présentation

- Textes « eau potable »
 - > Règles en IAA en cas de :
 - raccordement au réseau public
 - captage privé d'eau potable
- Textes « hygiène des aliments »
 - > Responsabilités en cas d'utilisation d'« eaux propres » en IAA
- Bilan pour les IAA



Note : IAA => entreprises alimentaires

Textes « EDCH » :

Principales dispositions législatives et réglementaires

EDCH = Eaux destinées à la consommation humaine → eaux potables

Directives :
75/440/CEE - eaux brutes superficielles
98/83/CE - « eau potable »

Code de la santé publique (CSP)
L. 1321-1 et suivants

Code de la santé publique
R. 1321-1 à R. 1321-63

Arrêtés d'application du CSP

Arrêté du 11 janv. 2007

Limites et références
de qualité

Arrêté du 11 janv. 2007

Contrôle sanitaire
alimentation en eau potable

Arrêté du 11 janv. 2007

Contrôle sanitaire en
entreprises alimentaires

Arrêté du 20 juin 2007

Dossier autorisation

Autres arrêtés :

Matériaux, laboratoires agréés,
méthodes d'analyses, prise en
compte surveillance, ...



Textes nationaux actuellement en vigueur

Textes « EDCH » :

Champ d'application du code de la santé publique

Dispositions réglementaires du CSP applicables aux EDCH définies ci-après :

« 1° Toutes les eaux qui, soit en l'état, soit après traitement, sont destinées à la boisson, à la cuisson, à la préparation d'aliments ou à d'autres usages domestiques, qu'elles soient fournies par un réseau de distribution, à partir d'une citerne, d'un camion-citerne ou d'un bateau-citerne, en bouteilles ou en conteneurs, y compris les eaux de source ;

2° Toutes les eaux utilisées dans les entreprises alimentaires pour la fabrication, la transformation, la conservation ou la commercialisation de produits ou de substances, destinés à la consommation humaine, qui peuvent affecter la salubrité de la denrée alimentaire finale, y compris la glace alimentaire d'origine hydrique. » (art. R. 1321-1 du CSP)

Textes « EDCH » :

Dispositif de gestion des risques sanitaires liés à l'EDCH

Définition des règles techniques de protection et de prévention

Mesures /périmètre
de protection
des captages

Procédés, produits de traitement
et matériaux autorisés

Conception et
entretien des réseaux
de distribution

Procédures administratives :

autorisation préfectorale (et déclaration)

Protection du captage, traitement de l'eau, distribution de l'eau

Ressource

Captage

Traitement

Distribution

Usages individuels

Utilisations industrielles

Limites de
qualité

Exigences
de qualité

Limites et références de qualité

Suivi sanitaire de la qualité de l'eau
(Contrôle sanitaire DDASS + Surveillance exploitant)

Gestion des non-conformités
mesures correctives,
information des autorités sanitaires

Source : DGS/AFSSA

Information du public
Recommandations d'usage,
restrictions d'usages

Textes « EDCH » :

Règles techniques générales de prévention en réseau (1/2)



Obligations en IAA quelle que soit la provenance de l'eau potable :

- 1/ Utilisation de **procédés et produits de traitement autorisés** par le ministère chargé de la santé, après avis de l'AFSSA (art. R. 1321-50 et R. 1321-51)
 - évaluation de l'innocuité et de l'efficacité
- 2/ Utilisation de **matériaux autorisés** par le ministère chargé de la santé *[pour la conception du réseau intérieur : équipements et canalisations du branchement au point d'usage]* (art. R. 1321-48 et R. 1321-49)

> **Attestation de conformité des matériaux et traitements**

Textes « EDCH » :

Règles techniques générales de prévention en réseau (2/2)



3/ Modalités de **conception et d'entretien régulier des réseaux de distribution** (art. R. 1321-55 à R. 1321-61)

→ définition des niveaux de protection des réseaux requis (captage, canalisations extérieures et réseau intérieur)

→ entretien régulier du réseau privé, du captage au robinet (canalisations, cuves de stockage, systèmes de traitement, ...)

+ **Règles d'hygiène spécifiques vis-à-vis du réseau intérieur**

Ex : dispositifs anti-retour obligatoires (art. R. 1321-57)

[Cf. Norme NF 1717 : « Protection contre la pollution de l'eau dans les réseaux intérieurs et exigences générales des dispositifs de protection pour prévenir des pollutions par retour »

Textes « EDCH » :

Procédures administratives si utilisation d'une ressource privée en eau potable en IAA (1/2)

Obligation pour l'IAA d'obtenir une **autorisation d'utilisation de l'eau** en vue de la consommation humaine délivrée par le préfet (art. L.1321-7 et R.1321-6 à R.1321-8)

Cf. Arrêté du 20 juin 2007 relatif à la constitution du dossier de la demande d'autorisation d'utilisation d'eau destinée à la consommation humaine (...)

Autres réglementations applicables en cas de forage

(eau potable ou eau propre) [*← voir plus loin*] :

- Code de l'environnement (déclaration/autorisation au titre de la police de l'eau)
- Code minier (si profondeur forage > 10 mètres)

NB : Norme NF X 10-999 (avril 2007) « Réalisation, suivi et abandon d'ouvrages de captage ou de surveillance des eaux souterraines réalisées par forages »


→ rappelle les dispositions auxquelles il convient de se conformer en cas de réalisation d'un forage privé

Textes « EDCH » :

Procédures administratives si utilisation d'une ressource privée en eau potable en IAA (2/2)

Dossier de demande d'autorisation



- 
- informations sur la **qualité de l'eau** de la ressource (historique exigé pour eaux superficielles)
 - informations pour évaluer les **risques susceptibles d'altérer la qualité de l'eau**
 - **étude** portant sur les caractéristiques **géologiques et hydrogéologiques**, la vulnérabilité de la ressource et les mesures de protection à mettre en place
 - évaluation des **produits et procédés de traitement** des eaux
 - **description du système** de production/distribution d'eau

Textes « EDCH » :

Exigences de qualité des eaux (1/2)



- 
- Limites de qualité fixées pour les **eaux brutes** utilisées pour la production d'eau potable (art. R. 1321-7-II)

> principe : filière de traitement +/- complexe selon la qualité de la ressource (directive 75/440/CEE)

> interdiction de production d'eau au-delà de seuils de dégradation de l'eau brute

- Exigences de qualité pour l'**eau d'alimentation** (art. R. 1321-2 et R. 1321-3)

Arrêté du 11 janvier 2007 relatif aux limites et références de qualité des eaux brutes et des eaux destinées à la consommation humaine mentionnées aux articles R. 1321-2, R. 1321-3, R. 1321-7 et R. 1321-38 du CSP

Textes « EDCH » :

Exigences de qualité des eaux (2/2)

Eaux d'alimentation :

Point de conformité = robinet du consommateur ou point d'usage en IAA

Une exigence générale :

« [...] ne pas contenir un nombre ou une concentration de micro-organismes, de parasites ou de toutes autres substances constituant un danger potentiel pour la santé des personnes »



Des limites de qualité :

paramètres susceptibles de générer des effets sur la santé immédiats ou à plus long terme

| | |
|-------------------------|------------------|
| Escherichia coli | 0 /100 ml |
| Entérocoques | 0 /100 ml |

Paramètres microbiologiques

Des références de qualité :

paramètres, sans incidence directe sur la santé, indicateurs du fonctionnement des installations

| | |
|-------------------------------------|-----------------------------|
| Bactéries coliformes | 0 /100 ml |
| Bactéries sulfitoréductrices | 0 /100 ml |
| Germes 22°C et 37°C | Variation rapport 10 |

Textes « EDCH » :

Suivi sanitaire de la qualité des eaux potables (1/2)

Le **suivi sanitaire des eaux** se compose (*art. R.1321-15 à R.1321-25*)

1) de la **surveillance obligatoire** mise en œuvre par le responsable de la distribution d'eau [*ici le responsable de l'IAA*]:



➤ *Vérification régulière des mesures prises pour la protection de la ressource et du fonctionnement des installations*

➤ *Programme de tests et d'analyses effectués sur des points déterminés en fonction des dangers identifiés que peuvent présenter les installations (traitements, réseau extérieur et intérieur)*

→ *non défini réglementairement* : s'inspirer des fréquences et des paramètres du contrôle sanitaire exercé par les DDASS + à adapter selon étude HACCP

→ *objectif* : **être adapté à la situation** (vulnérabilité de la ressource, présence dans la ressource d'éléments indésirables, mélange d'eaux, etc.).

➤ *Consignation dans un fichier sanitaire recueillant l'ensemble des informations collectées à ce titre = support du suivi de l'exploitation*

Comprend notamment : l'ensemble des enregistrements, les dysfonctionnements survenus, les incidents pouvant avoir des conséquences pour la santé publique

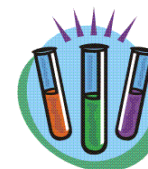
Textes « EDCH » :

Suivi sanitaire de la qualité des eaux potables (2/2)

2) du contrôle sanitaire des eaux par les DDASS :

- inspection
- vérification du respect des exigences de qualité (programme de contrôle analytique par des laboratoires agréés)
- mesures administratives, information (consommateurs et responsables de la distribution d'eau)

→ *Modalités* : choix des points de contrôle, fréquence des analyses et nature des paramètres contrôlés en fonction des volumes d'eau, de la nature des eaux brutes et des dangers identifiés



Arrêté du 11 janvier 2007 relatif au programme de prélèvements et d'analyses du contrôle sanitaire pour les eaux fournies par un réseau de distribution, pris en application des articles R.1321-10, R.1321-15 et R.1321-16 du code de la santé publique

Arrêté du 11 janvier 2007 relatif au programme de prélèvements et d'analyses du contrôle sanitaire pour les eaux utilisées dans une entreprise alimentaire ne provenant pas d'une distribution publique, pris en application des articles R.1321-10, R.1321-15 et R.1321-16 du code de la santé publique

Textes « EDCH » :

Responsabilités vis-à-vis de la qualité de l'eau

Si utilisation d'eau du réseau public en IAA

→ **Distributeur d'eau** responsable du captage jusqu'au point de distribution (branchement)

→ *information des utilisateurs en cas de non-conformité des eaux*

→ **Exploitant de l'IAA** responsable de la qualité de l'eau depuis le raccordement (branchement) jusqu'au point d'utilisation

→ *mise en œuvre de mesures évitant la dégradation de l'eau lors de son passage dans le réseau intérieur de l'entreprise*

Pas de contrôle sanitaire spécifique des eaux par les DDASS pour les IAA utilisant exclusivement l'eau du réseau public

> Attestation de raccordement au réseau public
(obtenue auprès du distributeur)

Si utilisation d'une ressource privée en eau potable en IAA

→ **Exploitant de l'IAA** responsable de la qualité de l'eau depuis le prélèvement de l'eau brute (captage) jusqu'au point d'utilisation

→ *obligations de moyens et de résultats spécifiques au captage, au traitement et à la distribution d'une ressource en eau potable*



Textes « EDCH » :

Gestion des situations de non-respect des exigences de qualité des eaux

Différentes situations de non-respect des exigences de qualité des eaux d'alimentation :



- 1) présence de microorganismes, de parasites ou de toutes autres substances à un nombre ou à une concentration constituant un danger potentiel pour la santé des personnes
- 2) non-conformité aux limites de qualité
- 3) dépassement d'une référence de qualité

⇒ **Démarche très encadrée dans le CSP (art. R. 1321-26 et suivants) basée notamment sur l'appréciation de la situation et des risques encourus par la population, en particulier par le préfet (DDASS), et sur la gestion du risque :**

- > mesures correctives immédiates + information autorités sanitaires/public **par l'exploitant (*ici, responsable IAA*)**
- > éventuellement recommandations/restrictions d'usage **par le préfet**
- > possibilité de dérogation par le préfet uniquement pour paramètres chimiques **sous 2 conditions** : pas de risque pour la santé des personnes
+ pas d'autre moyen raisonnable pour le maintien de la distribution de l'eau (article R. 1321-31)

Textes « hygiène des aliments » : Rappel des exigences générales

Principaux textes : le « paquet hygiène »

Règlement (CE) n° 852/2004 relatif à
l'hygiène des denrées alimentaires

→ dispositions générales :



Chapitre II : obligations des exploitants du secteur alimentaire

- Article 4 : Exigences générales et spécifiques d'hygiène
 - « Les **prérequis** exigés dans l'annexe II (2°) et, si besoin, des mesures spécifiques (3°) doivent être installés et effectifs. »
- Article 5 : Analyse des risques et points critiques
 - 1. « Les exploitants du secteur alimentaire mettent en place, appliquent et maintiennent une ou plusieurs **procédures permanentes fondées sur les principes HACCP.** »

Textes « hygiène des aliments » :

La qualité de l'eau, un prérequis (1/3)

A) Règlement (CE) 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires → dispositions relatives à l'eau en IAA :

- Article 2 (définitions) :

g) "eau potable": l'eau satisfaisant aux exigences minimales fixées par la directive 98/83/CE du Conseil du 3 novembre 1998 relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine (= EDCH)

i) "eau propre": eau de mer propre et eau douce d'une qualité similaire

- Annexe I (production primaire), chapitre II (dispositions d'hygiène) :

d) « utiliser de l'eau potable ou de l'eau propre là où cela est nécessaire de façon à éviter toute contamination »

- Annexe II (tous les exploitants du secteur alimentaire), chapitre II :

« Là où cela est nécessaire, des dispositions adéquates pour le lavage des denrées alimentaires doivent être prévues. Tout évier ou dispositif similaire de lavage des aliments doit disposer d'une alimentation adéquate en eau potable, chaude et/ou froide, être conforme aux exigences du chapitre VII et être nettoyé régulièrement et, au besoin, désinfecté. »

Textes « hygiène des aliments » :

La qualité de l'eau, un prérequis (2/3)

Annexe II, chapitre VII (alimentation en eau) :

1. a) « **L'alimentation en eau potable**, qui doit être utilisée si nécessaire pour éviter la contamination des denrées alimentaires, doit être **en quantité suffisante**.
- b) De l'eau propre peut être utilisée pour les produits de la pêche entiers. (...) »
2. « Lorsque de l'eau non potable est utilisée, par exemple pour la lutte contre l'incendie, la production de vapeur, la production de froid et à d'autres fins semblables, elle doit circuler dans un système séparé dûment signalé. L'eau non potable ne doit pas être raccordée aux systèmes d'eau potable ni pouvoir refluer dans ces systèmes. »
3. « **L'eau recyclée** utilisée dans la transformation ou comme ingrédient ne doit présenter aucun risque de contamination. Elle doit **satisfaire aux normes fixées pour l'eau potable**, à moins que l'autorité compétente ait établi que la qualité de l'eau ne peut pas compromettre la salubrité des denrées alimentaires dans leur forme finale. (...) »

Textes « hygiène des aliments » :

La qualité de l'eau, un prérequis (3/3)

B) Règlement (CE) 853/2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale

→ dispositions relatives à l'eau en IAA :

Article 3 (obligations générales) :

2. « *Les exploitants du secteur alimentaire n'utilisent **aucune substance autre que l'eau potable, ou, si le règlement (CE) n° 852/2004 ou le présent règlement l'autorise, que l'eau propre, pour éliminer la contamination de la surface des produits d'origine animale, sauf si l'utilisation de cette substance a été approuvée conformément à la procédure visée à l'article 12, paragraphe 2. (...)*** »



Ouverture : possibilité d'utiliser de l' « eau propre » en IAA
=> ne contenant pas de contaminants en quantité susceptible d'avoir une incidence directe ou indirecte sur les aliments
[adapté de R. (CE) n°852/2004]




Textes « hygiène des aliments » :

Application au cas des denrées animales et d'origine animale (DAOA)

→ explication de la complémentarité des deux réglementations dans la **circulaire interministérielle** sur une filière particulière d'IAA :

*Circulaire **DGS/SD7A/2005/334/DGAL/SDSSA/C2005-8008** du 6 juillet 2005 relative aux conditions d'utilisation des eaux et au suivi de leur qualité dans les entreprises du secteur alimentaire traitant des denrées animales et d'origine animale en application du code de la santé publique, articles R. 1321-1 et suivants. Contrôle de la conformité des eaux par les services officiels.*

- 
- Si eau potable du réseau public
 - Si forage privé en eau potable
 - Si eau de qualité non potable, mais « propre »



Textes « Hygiène des aliments » :

Conditions d'utilisation d'eau propre à partir d'une ressource privée



Pas d'influence néfaste sur la salubrité des aliments produits !

- « Eaux propres » au sens du R. n°852/2004 hors champ des textes actuels relatifs à l'EDCH
- Le professionnel de l'alimentaire est responsable des aliments mis sur le marché et des process mis en œuvre
 - ⇒ *Il doit intégrer l'eau dans son plan de maîtrise sanitaire dont l'HACCP*
- **Critères de qualité de l'eau propre** : démarche identique aux critères microbiologiques d'hygiène
 - les professionnels proposent des critères de qualité de l'eau propre par filière avec argumentaire scientifique à l'appui
 - possibilité de proposer ces critères dans le cadre des guides de bonnes pratiques d'hygiène (**GBPH**) (*partie « utilisation de l'eau »*)

Textes « hygiène des aliments » :

Justificatifs à apporter si utilisation d'eau propre à partir d'une ressource privée (1/2)

Liste minimale des éléments permettant d'évaluer que la salubrité de la denrée finale n'est pas affectée par l'utilisation d'eau non potable en IAA

(cf. circulaire interministérielle DGS/SD7A/2005/334/DGAL/SDSSA/C2005-8008 du 6 juillet 2005)

L'exploitant met à disposition des autorités les éléments d'information suivants et en apporte les preuves :



- 1) une **description des usages** de l'eau dans l'entreprise alimentaire en précisant l'origine de l'eau utilisée selon les usages
- 2) une **description précise des process** industriels pour lesquels l'eau non potable est utilisée
- 3) les **quantités d'eau utilisée** pour les différents types d'usages
- 4) une **analyse des dangers** liés à l'utilisation d'eau non potable

.../...

Textes « hygiène des aliments » :

Justificatifs à apporter si utilisation d'eau propre à partir d'une ressource privée (2/2)

5) la description des mesures prises pour **distinguer et isoler les parties du réseau de distribution** en cas d'alimentation par des eaux d'origines différentes



Réseaux EDCH et réseaux eaux « non potables »
identifiables et différenciées par des couleurs

6) des **résultats d'analyses représentatifs** de la qualité de l'eau au niveau de la ressource et de la distribution

7) les **caractéristiques du système** de production et de distribution d'eau

8) des éléments sur les **mesures de protection des captages** mises en place et sur la vulnérabilité de la ressource

9) les **modalités de la surveillance** de la qualité de l'eau mise en place par le responsable de l'établissement

Bilan (1/2) :

Eau et plan de maîtrise sanitaire en IAA

Les usages de l'eau (*potable ou non*) doivent être prévus dans le plan de maîtrise sanitaire de l'entreprise, quelle que soit la filière

→ s'inspirer de la circulaire DGS/DGAL de 2005 pour les DAOA

La pyramide du PMS

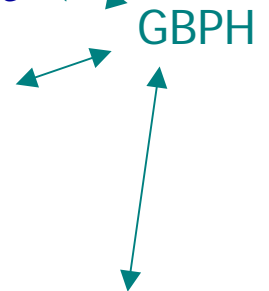
Traçabilité
et gestion des
non conformités

Plan HACCP

BPH ou prérequis
réglementairement documentés

Système documentaire :

- analyse dangers
- procédures de maîtrise
- surveillance
- enregistrements
- etc.



Opérations génériques/hygiène

Source : DGAL

Bilan (2/2) :

Problématique de l'utilisation d'eau dans les IAA

L'eau potable est la règle générale en production alimentaire :

nécessité de respecter le cadre réglementaire lié aux EDCH (limites et références de qualité, surveillance, autorisation du captage, etc.)

Si utilisation d'eau propre :

- *justification* : étude HACCP sur la filière « eau » et son influence sur la denrée
- ⇒ *absence d'impact scientifiquement justifiée, la charge de la preuve d'innocuité de l'eau reposant sur l'exploitant*
- *nécessité de définir* :
 - des mesures de maîtrise liées aux procédés de distribution et de traitement de l'eau
 - *a minima* des critères de qualité de l'eau à respecter pouvant être spécifiques à chaque filière ou process alimentaire (GPBH)
 - + un programme de surveillance




MINISTÈRE DE LA SANTÉ,
DE LA JEUNESSE
ET DES SPORTS



Pour en savoir plus ...



... sur les principaux textes relatifs à l'EDCH

- 
- **circulaire N° DGS/SD7A/2007/39 du 23 janvier 2007** relative à la mise en œuvre des arrêtés du 11 janvier 2007 concernant les eaux destinées à la consommation humaine
 - **circulaire N° DGS/SD7A/2007/57 du 02 février 2007** relative aux modifications apportées aux dispositions réglementaires du code de la santé publique par le décret n° 2007-49 du 11 janvier 2007 relatif à la sécurité sanitaire des eaux destinées à la consommation humaine
 - **circulaire DGS/EA4/2007/259 du 26 juin 2007** concernant l'application de l'arrêté du 20 juin 2007 relatif à la constitution du dossier de la demande d'autorisation d'utilisation d'eau destinée à la consommation humaine mentionnée aux articles R. 1321-6 à R. 1321-12 et R. 1321-42 du code de la santé publique
 - **circulaire DGS/SD7A/414 du 21 novembre 2007** relative à la prise en compte de la surveillance réalisée par le responsable de la production ou de la distribution d'eau dans le cadre du contrôle sanitaire des eaux destinées à la consommation humaine

Quelques sites Internet utiles

- 
- **Ministère chargé de la santé** : www.sante.gouv.fr (dossier : « eau »)
 - sites Internet des **DDASS et DRASS**
 - **Institut de veille sanitaire** : <http://www.invs.sante.fr>
 - **Agence française de sécurité sanitaire des aliments** : www.afssa.fr
 - **Agences de l'eau** : www.eaufrance.com
 - **Association ASTEE** : <http://www.astee.org>
« La réglementation et les traitements des eaux destinées à la consommation humaine », disponible sur le site Internet
 - **Association française de normalisation** :
normes « alimentation en eau » sur
http://www.afnor.org/datacons/normes_marches/publiees/produits/091alimentation_eau.html



Merci de votre attention

Géraldine GRANDGUILLOT

Ministère de la santé, de la jeunesse et des sports

Direction générale de la santé

Sous-direction "Prévention des risques liés à
l'environnement et à l'alimentation"

Bureau "Qualité des eaux"