



COLLOQUE SECURITE ET QUALITE DES ALIMENTS 4 décembre 2007

Madame 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 » (EA)
Bureau « Qualité des eaux » (EA4)*

Eaux en production alimentaire : Contexte réglementaire - Direction générale de la santé / Bureau « Qualité des eaux » -

La réglementation relative à la sécurité sanitaire des eaux destinées à la consommation humaine est issue des dispositions de la directive européenne 98/83/CE relative à la qualité de ces eaux transposées dans le code de la santé publique (articles R.1321-1 à R.1321-63 et arrêtés du 11 janvier 2007 pris en application de ce code). Certaines dispositions réglementaires concernent, outre les usages domestiques, « *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 (...)* ». **L'eau potable est donc la règle en production alimentaire.**

En outre, en matière d'eau potable, une autre directive européenne (75/440/CEE) limite les usages d'eau dégradée et fait obligation de moyens pour produire de l'eau potable.

Depuis le 1er janvier 2006, les règles générales et spécifiques d'hygiène applicables aux denrées animales et d'origine animale sont fixées, notamment en ce qui concerne l'utilisation d'eau dans les entreprises du secteur alimentaire, par un ensemble de textes réglementaires européens dits « paquet hygiène », en particulier le règlement n° 853/2004 du 29 avril 2004, et ce, sans préjudice des dispositions de la directive 98/83/CE précitées et rappelées dans le paquet hygiène.

Ainsi, ces deux réglementations complémentaires comprennent des dispositions concernant les exigences de qualité et le suivi sanitaire de la qualité de l'eau utilisée dans les entreprises alimentaires par l'exploitant et par les services officiels, ainsi que les règles générales d'hygiène applicables aux installations de distribution d'eau potable.

Des dispositions du paquet hygiène font référence à la fois à l'eau potable et aux eaux dites « propres » ou « recyclées ». L'eau doit être traitée comme toute matière première dans le plan de maîtrise sanitaire (analyse des dangers, mesures préventives, surveillance, etc.) et l'absence d'impact d'un usage d'eaux qui ne répondraient pas aux critères de potabilité doit être scientifiquement justifiée, la charge de la preuve d'innocuité de l'eau reposant sur l'exploitant et les critères de salubrité de l'eau pouvant être spécifiques à chaque filière ou process alimentaire.