

## ANNEXE VIII

### Documentation et signets

#### **Administration :**

DGCCRF - <http://www.dgccrf.bercy.gouv.fr>

EFSA - <http://www.efsa.europa.eu>

ANSES - <http://www.anses.fr>

DGAL - <http://agriculture.gouv.fr>

DGS - <http://www.sante.gouv.fr/>

#### **Syndicats européens :**

EHPM - <http://www.ehpm.org>

IADSA - <http://www.iadsa.org>

ERNA - <http://www.erna.org>

#### **Règlementaire :**

Communauté européenne - <http://www.europa.eu>

EUR LEX - <http://eur-lex.eu>

Codex alimentarius - <http://www.codexalimentarius.net>

AFNOR - <http://www.afnor.org>

#### **Divers:**

Rapid Alert System for Feed and Food - <http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/>

European Botanical Forum - <http://www.europeanbotanicalforum.org>

INAO - <http://www.inao.gouv.fr>

#### **Fédérations et syndicats professionnels :**

SYNABIO - <http://www.synabio.com>

SYNADIS - <http://www.synadis.org>

NATEXBIO - <http://www.natexbio.com/>

## **Formations et RD:**

INRA - <http://www.inra.fr>

INSERM - <http://www.inserm.fr>

## **Pôles de compétitivité Nutrition/santé :**

- Pôle de compétitivité Nutrition-Santé-Longévité - Parc Eurasanté - Loos (59)  
<http://www.pole-nsl.org>
- Pôle de compétitivité VITAGORA - Goût, nutrition et santé - Maison des industries alimentaires de Bourgogne - Dijon (21)  
<http://www.vitagora.com>
- Pôle de compétitivité QUALITROPIC - Agroalimentaire-nutrition en milieu tropical – Maison régionale des sciences et technologies - Ste Clothilde (97)  
<http://www.qualitropic.fr>

## **Formations universitaires Compléments Alimentaires :**

Université de Nantes - Diplôme universitaire Compléments alimentaires - <http://www.fcont.univ-nantes.fr>

Université de Lille - DU Produits naturels – <http://pharmacie.univ-lille2.fr/formation-continue/programmes-inscriptions/du-produits-naturels.html>

Université de Montpellier - Méthodologie en nutrition et compléments alimentaires - <http://offre-formation-16.univ-montp1.fr/fr/offre-de-formation/master-lmd-XB/sciences-technologies-sante-STs/master-2-nutrition-sciences-des-aliments-program-fruai0341087xprhnes9y36/methodologie-en-nutrition-et-complements-alimentaires-subprogram-hnescvtf.html>

Université de Franche-Comté - DU Diététique, Nutrithérapie et nutraceutique - [http://formations.univ-fcomte.fr/ws?\\_profil=ufc&\\_cmd=getFormation&\\_oid=CDM-PROG14747&\\_onglet=description&\\_redirect=voir\\_fiche\\_program](http://formations.univ-fcomte.fr/ws?_profil=ufc&_cmd=getFormation&_oid=CDM-PROG14747&_onglet=description&_redirect=voir_fiche_program)

Université de Nantes - Licence professionnelle mention : Industrie agro-alimentaire, alimentation Spécialité : Biotechnologies en santé et alimentaire - [http://www.univ-nantes.fr/LPBIOTEC/0/fiche\\_formation/&RH=FORIN&ONGLET=4](http://www.univ-nantes.fr/LPBIOTEC/0/fiche_formation/&RH=FORIN&ONGLET=4)

### **A.C.**

Articles de Conditionnement

### **ACTION CORRECTIVE**

Action visant à éliminer la cause d'une non-conformité ou d'une autre situation indésirable détectée (NF EN ISO 9000-2005, §3.6.5)

### **AFSSA**

Voir ANSES

### **ALLEGATION DE SANTE**

Toute allégation qui affirme, suggère ou implique l'existence d'une relation entre, d'une part, une catégorie de denrées alimentaires, une denrée alimentaire ou l'un de ses composants et, d'autre part, la santé (Règlement CE n°1924/2006, 20 décembre 2006, article 2, §5)

### **ALLEGATION NUTRITIONNELLE**

Toute allégation qui affirme, suggère ou implique qu'une denrée alimentaire possède des propriétés nutritionnelles bénéfiques particulières de par l'énergie (valeur calorique) qu'elle fournit, fournit à un degré moindre ou plus élevé, ou ne fournit pas, et/ou les nutriments ou autres substances qu'elle contient, contient en proportion moindre ou plus élevée, ou ne contient pas (Règlement CE n°1924/2006, 20 décembre 2006, article 2, §4)

### **ALLEGATION RELATIVE A LA REDUCTION D'UN RISQUE DE MALADIE**

Toute allégation de santé qui affirme, suggère ou implique que la consommation d'une catégorie de denrées alimentaires, d'une denrée alimentaire ou de l'un de ses composants réduit sensiblement un facteur de risque de développement d'une maladie humaine (Règlement CE n°1924/2006, 20 décembre 2006, article 2, §6)

### **ANIA**

Association nationale des industries alimentaires

### **ANSES**

Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail

### **AUDIT**

Processus méthodique, indépendant et documenté en vue d'obtenir des preuves d'audit et de les évaluer de manière objective pour déterminer dans quelle mesure les critères d'audit sont satisfaits (NF EN ISO 19011-2002, §3.1)

## **BPF**

Bonnes Pratiques de Fabrication

## **CAHIER DES CHARGES**

Document établi pour chaque matière première et/ou opération de sous traitance et indiquant notamment fiches de spécification, les critères physico-chimiques, bactériologiques et d'hygiène et les spécifications que celles-ci doivent respecter. Le fournisseur doit s'engager à respecter les critères indiqués.

## **CA**

Complément alimentaire

## **CCP**

(point critique pour la maîtrise)

Stade auquel une surveillance peut être exercée et est essentielle pour prévenir ou éliminer un danger menaçant la sécurité de l'aliment ou le ramener à un niveau acceptable (Codex Alinorm 97/13)

## **CIAA**

Confédération Internationale des Industries Alimentaires

## **CODEX ALIMENTARIUS**

Instance créée en 1962 sous l'égide de la FAO et de l'OMS. Son rôle est d'élaborer des normes qualitatives et sanitaires pour l'ensemble des produits agroalimentaires. Ses normes sont prises en considération par l'Organisation Mondiale du Commerce.

## **CONSOMMATEUR FINAL**

Le dernier consommateur d'une denrée alimentaire qui n'utilise pas celle-ci dans le cadre d'une opération ou d'une activité d'une entreprise du secteur alimentaire (Règlement CE n°178/2002, article 3, point 18)

## **CONTAMINANTS**

Toute substance non intentionnellement ajoutée à un aliment, mais qui peut y être présente, du fait de l'environnement des différentes étapes de la production (du stade primaire agricole au stockage du produit fini). Par souci de sécurité publique, leur teneur est limitée à des taux toxicologiquement acceptables.

## **CONTAMINATION**

La présence ou l'introduction d'un danger (Règlement CE n°852/2004, article 2, point 1 f)

## **CONTROLES**

Evaluation de la conformité par observation et jugement accompagné, si nécessaire, de mesurages, d'essais ou de calibrage (NF EN ISO 9000-2005, §3.8.2). Actions d'évaluer une ou plusieurs caractéristiques d'un produit ou d'un service par rapport aux exigences spécifiées en vue d'établir leur conformité. Ces contrôles font appel à diverses méthodes d'analyse.

## **CONTROLES MICROBIOLOGIQUES**

Recherche, comptage et identification des bactéries et autres microorganismes.

## **CONTROLES PHYSICO-CHIMIQUES**

Contrôles faisant appel à divers méthodes d'analyse physiques et chimiques : viscosité, acidité, pH, contaminants, dosages des vitamines, minéraux...

## **CSHPF**

Conseil Supérieur d'Hygiène Publique de France

## **DANGER**

Agent biologique, chimique ou physique présent dans les denrées alimentaires ou un état de ces denrées alimentaires de l'aliment pouvant avoir un effet néfaste sur la santé (Règlement CE n°178/2002, article 3, point 14)

## **DENREE 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 (Règlement CE n°178/2002, art. 2, §1 et 2).

## **DGCCRF**

Direction générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes

## **DLC**

Date jusqu'à laquelle la denrée conserve ses propriétés spécifiques dans des conditions de conservation appropriées, applicable aux denrées micro biologiquement très périssables et qui, de ce fait, sont susceptibles, après une courte période, de présenter un danger immédiat pour la santé humaine (Code de la consommation, article R.112-22, alinéa 1er et 2).

## **DLUO**

Date jusqu'à laquelle la denrée conserve ses propriétés spécifiques dans des conditions de conservation appropriées, applicable aux autres cas que ceux prévus pour la DLC (Code de la consommation, article R.112-22, alinéa 1er et 3)

## **EHPM**

European Federation of Associations of Health Product Manufacturers (Fédération européenne des Associations de fabricants de compléments alimentaires)

## **EFSA**

Autorité européenne de sécurité des aliments, basée à Parme (Italie)

## **EXPLOITANT**

La ou les personnes physiques ou morales chargées de garantir le respect des prescriptions de la législation alimentaire dans l'entreprise du secteur alimentaire qu'elles contrôlent (Règlement CE n°178/2002, article 3, point 3)

## **FAO**

Food and Agriculture Organization : organisation internationale en charge des questions d'agriculture et d'alimentation, basée à Rome

## **HACCP**

(Hazard Analysis Critical Control Point : analyse des risques, points critiques pour leur maîtrise) : Méthode d'analyse des dangers pour déterminer les points critiques d'un procédé (organisation, fabrication) afin d'identifier et de mettre en place les actions préventives nécessaires à leur maîtrise. Elle est retenue comme référence par les textes réglementaires applicables en matière d'hygiène des aliments (règlement CE n°852/2004 du 29 avril 2004).

## **HYGIENE DES DENREES ALIMENTAIRES**

Les mesures et conditions nécessaires pour maîtriser les dangers et garantir le caractère propre à la consommation humaine d'une denrée alimentaire compte tenu de l'utilisation prévue (Règlement CE n°852/2004, article 2, point 1 a)

## **LOT**

Ensemble d'unités de ventes d'une denrée alimentaire qui a été produite, fabriquée ou conditionnée dans des circonstances pratiquement identiques (Code de la consommation, article R.112-27, alinéa 1er). L'unité de temps, de lieu et de processus de fabrication constitue les critères essentiels de définition du lot.

## **MP**

Matières Premières

## **MANAGEMENT DE LA QUALITE**

- Management de la qualité : activités coordonnées permettant d'orienter et de contrôler un organisme en matière de qualité (NF EN ISO 9000-2005, §3.2.8)
- Assurance de la qualité : partie du management de la qualité visant à donner confiance en ce que les exigences pour la qualité seront satisfaites (NF EN ISO 9000-2005, §3.2.11)

## **MANUEL QUALITE**

Document spécifiant le système de management de la qualité d'un organisme (NF EN ISO 9000-2005, §3.7.4)

## **MESURES DE MAITRISE**

Action ou activité à laquelle il est possible d'avoir recours pour prévenir ou éliminer un danger lié à la sécurité des dangers liés à la sécurité des denrées alimentaires ou pour le ramener à un niveau acceptable (NF EN ISO 22000-2005)

## **MICRO-ORGANISMES**

Bactéries, virus, levures, moisissures, algues, protozoaires parasites, helminthes parasites microscopiques, ainsi que leurs toxines et métabolites (Règlement CE n°2073/2005, article 2, point a)

## **MISE SUR LE MARCHÉ**

La détention de denrées alimentaires en vue de leur vente, y compris l'offre en vue de la vente ou toute autre forme de cession à titre gratuit ou onéreux, ainsi que la vente, la distribution et les autres formes de cession proprement dites (Règlement CE n°178/2002, article 3, point 8)

## **OGM**

Organisme Génétiquement modifié

## **OMS**

Organisation mondiale de la Santé, basée à Genève.

## **ORGANOLEPTIQUES**

Qui se rapporte au goût, à l'odeur, à la couleur, à l'aspect ou à la texture. Les caractéristiques organoleptiques d'un aliment sont reconnues par les organes des sens

## **PF = Produit Fini**

Produit ne faisant l'objet d'aucun traitement ou transformation ultérieur(e) par l'organisme (NF EN ISO 22000 -2005, §3.5)

## **PrP = Programme pré Requis**

Conditions et activités de base nécessaires pour maintenir tout au long de la chaîne alimentaire un environnement hygiénique approprié à la production, à la manutention et à la mise à disposition de produits finis sûrs et de denrées alimentaires sûres pour la consommation humaine (NF EN ISO 22000-2005, §3.8)

## **PSF**

Produit Semi Fini

## **POLITIQUE QUALITE**

Orientations et intentions générales d'un organisme relatives à la qualité telles qu'elles sont officiellement formulées par la direction (NF EN ISO 9000-2005, §3.2.4)

## **POLITIQUE DE SECURITE DES DENREES ALIMENTAIRES**

Intention et orientation générale d'un organisme en matière de sécurité des denrées alimentaires telles qu'exprimées formellement par la direction (NF EN ISO 22000-2005, §3.4)

## **QUALITE**

Aptitude d'un ensemble de caractéristiques intrinsèques à satisfaire des exigences (NF EN ISO 9000-2005, §3.1.1)

## **QUARANTAINE**

Situation des matières premières, des articles de conditionnement, des produits intermédiaires, vrac ou finis, isolés physiquement ou par d'autres moyens efficaces, dans l'attente d'une décision sur leur libération ou leur refus

## **R et D = Recherche et développement**

Conception et développement : Ensemble de processus qui transforme des exigences en caractéristiques spécifiées ou en spécification d'un produit, d'un processus ou d'un système (NF EN ISO 9000-2005, §3.4.4)

## **RAPPEL**

Toute mesure visant à obtenir le retour d'un produit dangereux que le producteur ou le distributeur a déjà fourni au consommateur ou mis à sa disposition (Directive 2001/95/CE)

## **RETRAIT**

Toute mesure visant à empêcher la distribution et l'exposition d'un produit dangereux ainsi que son offre au consommateur (Directive 2001/95/CE)

## **REVUE**

Examen entrepris pour déterminer la pertinence, l'adéquation et l'efficacité de ce qui est examiné à atteindre des objectifs définis (NF EN ISO 9000-2005, §3.8.7)

## **RISQUE**

Une fonction de la probabilité et de la gravité d'un effet néfaste sur la santé du fait de la présence d'un danger (Règlement CE n°178/2002, article 3, point 9)

## **SECURITE DES DENREES ALIMENTAIRES**

Concept impliquant qu'une denrée alimentaire ne causera pas de dommage au consommateur lorsqu'elle est préparée et/ou ingérée selon l'usage prévu (NF EN ISO 22000-2005, §3.1)



## **TRACABILITE**

Capacité de retracer, à travers toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, le cheminement d'une denrée alimentaire ou d'une substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans une denrée alimentaire (Règlement CE n°178/2002, article 3, point 15)

Aptitude à retrouver l'historique, la mise en oeuvre ou l'emplacement de ce qui est examiné (NF EN ISO 9000-2005, §3.5.4)

## **VALIDATION**

Confirmation par des preuves tangibles que les exigences pour une utilisation spécifique ou une application prévues ont été satisfaites (NF EN ISO 9000-2005, §3.8.5)

## **VERIFICATION**

Confirmation, par des preuves tangibles, que les exigences spécifiées ont été satisfaites (NF EN ISO 90001-2005, §3.8.4 ; NF EN ISO 22000-2005)

---

## Références

---

### Références normatives

NF EN ISO 9000-2005 – Système de management de la qualité – Principes essentiels et vocabulaire

NF EN ISO 9001-2008 – Système de management de la qualité – Exigences

NF EN ISO 22000-2005 – Système de management de la sécurité des denrées alimentaires – Exigences pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire

NF V 01-002-2008 – Hygiène des aliments – Glossaire français – anglais

NF V 01-001-2005 - Hygiène des denrées alimentaires et des aliments pour animaux – Méthodologie pour l'élaboration des guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP

NF V 01-006-2008 - Hygiène des aliments - Place de l'HACCP et application de ses principes pour la maîtrise de la sécurité des aliments

### Références professionnelles

Guide qualité EHPM, version de décembre 2014

Guide sectoriel pour l'instauration d'un système d'auto contrôle dans le secteur des compléments alimentaires, NAREDI, version 1, 28 septembre 2006

Recommandation ANIA sur l'exercice de la responsabilité des entreprises, 18 novembre 2005

Recommandations ANIA en termes de bonnes pratiques d'archivage des documents relatifs à la sécurité alimentaire, QUAL/05-002, juin 2005 Guide ANIA d'application du « paquet hygiène » : les nouvelles dispositions de la réglementation communautaire, 15 décembre 2005

Publication de l'ASPEC Association pour la prévention et l'étude de la Contamination « Gestion du risque de contamination croisée dans l'industrie pharmaceutique »

Compléments alimentaires : charte professionnelle, par Alain Soroste, Option Qualité, juilletaoût 2007, n°262, p.13-18

Guide Questions / Réponses pour l'application du règlement CE n°1924/2006 "allégations nutritionnelles et de santé", ANIA/FCD, juillet 2007

Guide autocontrôle Compléments alimentaires, NAREDI, version 7 août 2007

### Autres références

Avis n°48 du Conseil national de l'Alimentation adopté le 9 novembre 2004 sur la préparation de l'entrée en vigueur de certaines dispositions du règlement CE n°178/2002 qui concernent les entreprises

Position n°52 du Conseil national de l'alimentation adoptée le 3 novembre 2005 pour l'entrée en application du "paquet hygiène"