

Note d'information à l'usage des professionnels

En complément de cette note, des informations relatives au contenu des GBPH sont disponibles dans :

- La norme AFNOR NF V01-001 : "Document méthodologique pour l'élaboration des guides de bonnes pratiques d'hygiène" (site AFNOR <http://www.afnor.org/portail.asp>).

1. Cadre général

Un guide de bonnes pratiques d'hygiène doit proposer des moyens, des méthodes à mettre en oeuvre pour appliquer la réglementation et répondre aux objectifs de sécurité sanitaire des aliments, dans un cadre d'activités précis. Il doit s'adresser à toutes les entreprises impliquées dans le secteur d'activité considéré. Le champ d'application indique la nature des entreprises concernées.

Un guide doit comporter dans sa partie introductive une description de son champ d'application, son statut et l'utilisation qui doit en être faite. Cette partie doit également inclure une liste de membres du groupe de travail, à l'origine de la rédaction du guide. Le champ d'application doit identifier précisément le secteur d'activité concerné, pour déterminer les matières premières et les produits intermédiaires utilisés, les procédés de fabrication et les matériels employés. L'environnement d'élaboration des produits est déterminant car il est souvent très spécifique du secteur considéré.

Le guide doit très clairement identifier le public qui est ciblé et de ce fait posséder un titre le plus court et significatif possible.

Il rappelle toutes les bonnes pratiques et procédures qualité des exploitants du secteur, qui contribuent à l'hygiène des denrées alimentaires et des aliments pour animaux. Lorsque ces pratiques répondent à des exigences réglementaires, les textes concernés peuvent être cités en référence des pratiques présentées dans le guide.

Le guide doit présenter une analyse des dangers (identification, caractérisation, exposition) biologiques y compris les allergènes éventuels, chimiques ou physiques, à prendre en compte en fonction des produits ou productions considérés et des procédés utilisés dans l'environnement spécifié. À cet égard, il est important de ne pas confondre la notion de danger¹ et la notion de risque².

Ce document rédigé par les professionnels, pour les professionnels, doit inclure des recommandations relatives à la mise en oeuvre de bonnes pratiques d'hygiène, générales ou spécifiques du secteur d'activité, au regard des dangers considérés en y incluant des recommandations concernant l'application des principes HACCP, quand cela s'avère nécessaire. Le guide doit identifier, s'ils existent, les points critiques pour la maîtrise des dangers et lorsque cela est nécessaire leurs limites critiques. Des recommandations sont attendues par les exploitants pour :

¹ « Un danger est un agent biologique, chimique ou physique, présent dans les denrées alimentaires ou les aliments pour animaux, ou un état de ces denrées alimentaires ou aliments pour animaux, pouvant avoir un effet néfaste sur la santé » (règlement (CE) n° 178/2002, article 3, point 14).

² « Le risque est 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).

- la mise en place et la surveillance des procédures de maîtrise des dangers, les mesures correctives ;
- la validation, la vérification et la mise à jour de la démarche HACCP.

Ces recommandations doivent également indiquer le niveau de formation et d'état de santé³ requis pour le personnel. Le guide doit préciser le type de documentation à mettre en place pour décrire les procédures, et les enregistrements appropriés à prévoir pour démontrer l'efficacité du système de maîtrise.

L'approche choisie par le guide doit être clairement lisible et compréhensible par les professionnels et les services de contrôle officiel. Ainsi, plusieurs exemples peuvent être illustrés et des tableaux ou diagrammes peuvent être utilisés pour décrire simplement les situations. Des fiches « type » décrivent les bonnes pratiques d'hygiène et par exemple les procédés de fabrication ou modes de gestion d'élevage spécifiques.

2. Eléments soumis à examen de l'administration et/ou à évaluation de l'ANSES (considérant le contenu attendu des guides et la flexibilité en matière d'HACCP)

Concernant l'introduction générale

Cette partie inclut :

- les objectifs du guide,
- une présentation générale du secteur d'activité,
- la réglementation en vigueur.

Concernant le champ d'application du guide

Le champ d'application du guide doit être détaillé, par des définitions et des descriptions précises, concernant :

- le domaine de la filière couvert par le guide,
- le/les produit(s) ou production(s) concerné(es),
- le/les procédé(s) de fabrication.

Le public auquel s'adresse le guide doit être mentionné.

Concernant la terminologie employée

La terminologie utilisée dans le guide doit être en accord avec les documents de référence précités. Elle doit être précise et rigoureuse. La présence d'un glossaire est nécessaire : il reprend les définitions des termes généraux et des termes propres à la profession, en particulier les sigles et les abréviations.

Concernant la présentation

La forme donnée aux guides est à la discrétion des rédacteurs. Cependant, le document doit être clair et pratique pour le public visé par le guide, notamment par la présence d'un sommaire rigoureux et d'une table des annexes. Les différentes parties doivent s'articuler de façon

³ Code rural, article R231-27

rigoureuse et pertinente et la rédaction doit être homogène. Une liste des références bibliographiques doit faire partie du guide.

Format attendu

Tout guide validé est édité (format électronique et papier) par la direction de l'Information légale et administrative (DILA) - 26 rue Desaix – 75015 Paris - 01 40 15 70 10.

Afin que la qualité d'impression des guides soit satisfaisante, les guides doivent être transmis à la DILA en respectant les règles suivantes :

1. les fichiers sont uniquement en format WORD ou PDF **non protégé** au format A4 ;
2. les polices constituant l'ouvrage doivent être standards ou fournies à la DILA ;
3. le(s) logo(s) du ou des syndicats ou professionnels rédacteurs du GBPH doivent être en niveaux de gris ;
4. l'utilisation de la couleur pour « définir » certains éléments est proscrite (les GBPH sont imprimés en noir et blanc)

Concernant les dangers pris en considération

Les dangers doivent être tous identifiés et décrits : nature, pertinence de leur relation avec le champ d'application du guide, paramètres influençant leur manifestation. Des informations détaillées sur des dangers particuliers peuvent être reportées en annexe.

Le guide doit présenter la portée des dangers, c'est-à-dire la probabilité ou une estimation de la probabilité de leur survenue, la gravité des effets néfastes qu'ils engendrent et leur importance en termes de santé animale et/ou santé publique et/ou santé des végétaux.

Pour chaque danger, il convient d'apprécier qualitativement ou quantitativement (quand cela est possible) pour l'ensemble du procédé de fabrication, les facteurs d'apparition, d'augmentation ou de persistance du danger.

Concernant les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) (ou programmes pré requis (PRP))

Ces bonnes pratiques d'hygiène doivent être correctement définies, décrites avec précision et si possible illustrées par des exemples concrets. Des exemples de réalisation ou des rappels de connaissances de bases (fiche type de nettoyage et désinfection, méthodes de calcul de barèmes thermiques ; etc.) peuvent figurer en annexe pour aider à la compréhension.

Concernant l'application des principes HACCP

Il est important que le vocabulaire utilisé dans les guides soit en cohérence avec celui de la réglementation européenne et nationale.

Les 7 principes de l'HACCP, présentés dans le règlement (CE) n° 852/2004, sont les suivants :

- a) *identifier tout danger qu'il y a lieu de prévenir, d'éliminer ou de ramener à un niveau acceptable;*
- b) *identifier les points critiques aux niveaux desquels [une maîtrise] est indispensable pour prévenir ou éliminer un danger ou pour le ramener à un niveau acceptable ;*

- c) établir, au point critique de [maîtrise], les limites critiques qui différencient l'acceptabilité et l'inacceptabilité pour la prévention, l'élimination ou la réduction des dangers identifiés ;*
- d) établir et appliquer des procédures de surveillance efficace des points critiques de [maîtrise] ;*
- e) établir les actions correctives à mettre en oeuvre lorsque la surveillance révèle qu'un point critique de [maîtrise] n'est pas maîtrisé ;*
- f) établir des procédures exécutées périodiquement pour vérifier l'efficacité des mesures visées aux points a) à e) et*
- g) établir des documents et des dossiers en fonction de la nature et de la taille de l'entreprise pour prouver l'application effective des mesures visées aux points a) à f).*

L'analyse des dangers doit être exposée de façon claire et précise. Elle comprend l'identification des dangers, de leur secteur d'apparition (en utilisant par exemple la méthode des 5M) et des mesures de maîtrise envisagées. Dans certains cas, cette analyse peut aboutir à la conclusion que les bonnes pratiques d'hygiène suffisent pour maîtriser les dangers et qu'il n'y a pas de points critiques pour la maîtrise (CCP).

La description de l'approche HACCP et sa mise en place doivent être illustrées dans le cadre du champ d'application du guide. Il ne doit pas s'agir d'une présentation théorique de cette notion. Un exemple de produit ou de fabrication peut être utilisé. De même, les procédures d'auto-contrôles doivent être détaillées et les mesures visant à garantir la traçabilité décrites.

Une attention toute particulière sera portée durant l'expertise sur :

- la différenciation entre les points sensibles et les points critiques pour la maîtrise,
- l'existence d'illustrations pertinentes pour leur mise en place,
- le fait que les rédacteurs ne se sont pas exclusivement focalisés sur les points critiques pour la maîtrise au détriment des BPH.

Les mesures de maîtrise recommandées doivent être justifiées et les pétitionnaires doivent pouvoir fournir les éléments ayant permis de les valider.

L'approche HACCP doit être illustrée d'un diagramme de fabrication et de fiches techniques. Un procédé type peut être choisi à titre d'exemple pour l'ensemble du guide.

La cohérence des points critiques pour la maîtrise avec la présentation des BPH doit être assurée : un danger présenté comme important doit être accompagné de mesures de prévention et/ou correctives. A ce titre, les différences entre les bonnes pratiques d'hygiène et l'application des principes HACCP sont à souligner. Les bonnes pratiques d'hygiène sont mises en place préalablement au système HACCP.

Par ailleurs, les conséquences pour les produits finis qui résultent des bonnes pratiques d'hygiène ne sont pas toujours mesurables, tandis que les actions de maîtrise retenues comme CCP ou programme pré requis opérationnel PrPo dans un plan HACCP ont des effets mesurables, qui doivent être validés.

Les documents (instruction, enregistrement...) indispensables à l'entreprise permettant de vérifier la mise en oeuvre effective des mesures préconisées y sont décrits et sont adaptés au personnel auquel ils s'adressent.

Concernant les exemples

Le guide peut être illustré d'exemples. Ceux-ci doivent être précis, illustratifs et facilement transposables sur le terrain (exemples de réalisation). Ils ne doivent pas gêner la lisibilité du document et peuvent donc être présentés en annexe.

Concernant les références réglementaires :

Le guide peut lister en annexe tout ou partie des textes réglementaires majeurs pris en référence.

Concernant les modalités de diffusion du guide :

Chaque guide est disponible :

- auprès de la DILA - 26, rue Desaix - 75015 Paris - 01 40 15 70 10 ou sur son site de la Documentation Française, à l'adresse : www.ladocumentationfrancaise.fr ;
- courant 2013, sur le site Internet du Ministère en charge de l'agriculture à l'adresse <http://agriculture.gouv.fr/guides-de-bonnes-pratiques-d>