

LES GUIDES DE BONNES PRATIQUES HYGIENIQUES



Les guides de bonnes pratiques hygiéniques sont des outils indispensables pour les professionnels qui manipulent des denrées alimentaires. Réalisés par des professionnels des secteurs concernés, ces guides ont été ensuite validés par le ministère de l'agriculture et de la pêche, le ministère de la santé et la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes.

L'utilisation de ce guide ainsi que l'application sont fortement recommandées par les pouvoirs publics. Ces documents de référence conçus par des professionnels pour des professionnels d'un même secteur doivent permettre le respect des contraintes sanitaires ainsi qu'une homogénéisation de l'application des textes réglementaires : ils sont assez précis pour couvrir les cas de figures qui peuvent se présenter et

assez large pour permettre une application plus facile. En conséquence, ils suivent tous l'architecture suivante :

- ∞ Les points clefs : ce sont les mesures essentielles qui demandent l'attention du professionnel pour maîtriser les aspects sanitaires et hygiéniques ;
- ∞ Les éléments de surveillance : il s'agit de pouvoir surveiller les différents critères sanitaires et de qualifier l'application des guides ;
- ∞ Les fiches de bonnes pratiques : elles abordent les risques et les moyens de prévention pour chacune des quatre catégories suivantes : matière première, opération, fabrication et environnement de travail.

Il est important de noter que le non-respect des principes évoqués dans ces guides est un motif de retrait de la dispense d'agrément sanitaire.

En conclusion, ces guides sont des textes de référence en matière d'hygiène. Il est donc logique que les pouvoirs publics recommandent aux professionnels de recourir à ces guides, qui **constituent un moyen d'éviter la conception d'un plan HACCP souvent coûteux.**

Ces guides peuvent être commandés auprès de la direction des journaux officiels soit :

- ∞ Par courrier au : 26 rue Desaix
75727 Paris cedex 15
(Renseignements : 01.40.58.79.79)
- ∞ Par télécopie : 01.45.79.17.84
- ∞ Par minitel : 3615/3616 JOURNAL OFFICIEL
- ∞ Par Internet : www.journal-officiel.gouv.fr

Liste des Guides (août 2004)

Titre	Date d'édition	Référence
Végétaux crus prêts à l'emploi	Mars 1998 (2 ^{ème} édition)	5900
Fabrication des conserves de produits végétaux appertisés	Juillet 1996 (2 ^{ème} édition)	5901
Pâtisserie	Novembre 1999 (2 ^{ème} édition)	5902
Détaillants en produits laitiers	Mars 1998 (2 ^{ème} édition)	5903
Glacier-fabricant monovalent	Mars 2000 (2 ^{ème} édition)	5904
Restaurateur	Juin 1999 (2 ^{ème} édition)	5905
Boucher	Mai 1999 (2 ^{ème} édition)	5906
Traiteur	Mai 1999 (2 ^{ème} édition)	5907
Fruits et légumes frais non transformés	Mai 1999 (2 ^{ème} édition)	5908
Boissons en distribution automatique	Juillet 1999	5910
Filière vins	Janvier 2000 (2 ^{ème} édition)	5909
Industrie de la semoulerie de blé dur	Juillet 2000	5912
Industrie sucrière et fabrication des sucres liquides	Septembre 2000	5913
Malterie	Octobre 2000	5914
Emballages en matière plastique et emballages souples complexes	Décembre 2000	5915
Jus de fruits, nectars et produits dérivés	Décembre 2000	5916
Brasserie	Octobre 2000	5917
Chocolaterie, confiserie	Octobre 2000	5918
Poissonnier-détaillant	Juin 2001	5919
Charcuterie artisanale	Août 2001	5920
Meunerie	Juin 2001	5921
Distribution automatique de produits frais	Octobre 2001	5922
Distribution des produits surgelés	Juillet 2002	5923
Cafétérias	Mars 2002	5911
Rayon « fromages à la coupe » en GMS	Mai 2002	5924
Rayon « pâtisserie et viennoiserie » en GMS	Mai 2002	5925
Rayon « charcuterie à la coupe » en GMS	Mai 2002	5926
Rayon « marée » en GMS	Mai 2002	5927
Rayon « viandes » en GMS	Mai 2002	5928
Fabrication de produits laitiers et de fromages fermiers	Septembre 2003	359300000
Semoulerie de maïs	Septembre 2003	359290000

EXEMPLE EXTRAIT DU GUIDE RESTAURATEUR :



19. - SANDWICH POULET MAYONNAISE

Cette préparation fait intervenir des produits intermédiaires n'ayant pas subi d'étape d'assainissement (mayonnaise). Il convient donc d'être particulièrement attentif :

- à la qualité des matières premières ;
- à l'hygiène des manipulations au cours des différentes étapes de fabrication.

Par ailleurs les modalités de service particulières (service au bar) imposent une vigilance accrue quant aux manipulations et aux conditions éventuelles d'exposition.

ÉTAPES	DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE
CCP n° 1 Réception des matières premières Stockage	Les produits achetés sous vide (œufs durs écailés) ou surgelés (volaille) ainsi que les produits de 4 ^e gamme sont sensibles à toute rupture de chaîne du froid. Par ailleurs ils sont susceptibles, au même titre que les produits frais, d'avoir été contaminés et/ou le siège de multiplications microbiennes si leur conditionnement est altéré ou défectueux et si la réception n'est pas réalisée dans de bonnes conditions d'hygiène. Passée la DLC, les produits sous vide sont susceptibles de s'altérer. Les produits stockés sont susceptibles d'être contaminés et d'être le siège d'une multiplication microbienne si le stockage n'est pas réalisé dans les meilleures conditions d'hygiène et de température. Attention : la volaille est un produit potentiellement porteur de salmonelles en surface ainsi que dans la cavité abdominale. Elle constitue une source majeure de contamination.	S'assurer à réception que les conditions de transport sont adaptées au maintien de la température des produits. Respecter les bonnes pratiques de réception des matières premières (cf. FBP Opérations n° 1 « Réception des matières premières »). Refuser les produits dont le conditionnement est endommagé. Vérifier la DLC et refuser les produits dont la DLC est dépassée ou trop proche. Assurer des conditions de stockage adéquates : - stocker à l'abri des contaminations (bacs protégés : film, couvercle...). En particulier, isoler la volaille ; - stocker les produits à la température qu'exige leur conservation et mentionnée sur le conditionnement ; - s'assurer régulièrement du bon fonctionnement des installations de froid.	Thermomètre Contrôle visuel Contrôle visuel Thermomètre Entretien/maintenance