



AGENCE FRANÇAISE
DE SÉCURITÉ SANITAIRE
DES ALIMENTS

LIGNES DIRECTRICES POUR L'ÉVALUATION DES GUIDES
DE BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ET D'APPLICATION
DES PRINCIPES HACCP NATIONAUX

JUIN 2007

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) est saisie par les trois administrations de tutelles¹ pour évaluer des guides nationaux de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP (ultérieurement nommés « guides » dans le texte), rédigés sur l'initiative des professionnels des différents secteurs d'activité de la chaîne alimentaire.

Concernant les guides communautaires, selon le règlement (CE) n° 852/2004², le comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale (CPCASA) de la commission européenne évalue ces projets de guides. Des lignes directrices, relatives à la validation des guides communautaires, ont été rédigées par le CPCASA³.

Les guides communautaires et nationaux peuvent coexister dans un même secteur sans que l'un ne prévale sur l'autre. Les guides sont d'application volontaire. Il appartient au professionnel de choisir le guide (communautaire ou national) qui lui semble le mieux adapté à sa structure.

Les lignes directrices pour l'évaluation des guides nationaux, présentées ci-dessous, ont été établies par l'Afssa, après consultation des comités d'experts spécialisés « microbiologie », « alimentation animale » et « santé animale ». Elles peuvent constituer à ce titre un outil d'aide à l'élaboration des guides nationaux pour les professionnels, et à la conduite d'une expertise harmonisée pour les experts.

Au-delà de préciser le contexte réglementaire communautaire et national dans lequel se placent ces guides, ces lignes directrices ont pour objectif de définir les procédures, les critères et les modalités de validation et de révision, d'indiquer le contenu attendu et les éléments sur lesquels portera l'évaluation réalisée par l'Afssa.

1. CONTEXTE REGLEMENTAIRE ET NORMATIF

CONTEXTE REGLEMENTAIRE EUROPEEN

Conformément aux règlements du paquet hygiène (CE) n° 852/2004 et n° 183/2005⁴, les organisations professionnelles sont encouragées par les pouvoirs publics à élaborer des guides nationaux de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP. Ces guides sont des « *documents de référence, d'application volontaire, conçus par une branche professionnelle pour les professionnels de son secteur* »⁵. Ils décrivent avec plus de détails pratiques comment les opérateurs peuvent remplir les exigences réglementaires qui sont exprimées par des termes plus généraux dans les règlements du paquet hygiène. L'élaboration des guides de bonnes pratiques d'hygiène concerne l'ensemble des exploitants du secteur alimentaire y compris le secteur de la production primaire. Les guides élaborés conformément à la directive 93/43/CEE demeurent applicables, dès lors qu'ils sont compatibles avec les objectifs du paquet hygiène.

Les articles 7 à 9 du règlement (CE) n° 852/2004 indiquent que les Etats membres doivent encourager l'élaboration et la diffusion des guides aux niveaux national et communautaire. Leur utilisation demeure cependant facultative (article 7). Ce règlement précise que les guides doivent être appropriés pour assurer le respect des obligations des exploitants du secteur alimentaire concerné (articles 3 à 5).

Les guides concernant la production primaire⁶ doivent se conformer aux règles générales d'hygiène décrites dans la partie A de l'annexe I au règlement (CE) n° 852/2004 et prennent en compte les recommandations de la partie B de cette annexe. Le considérant 11 de ce règlement indique que « *l'application générale des principes de l'analyse de risque et de la maîtrise des points critiques (HACCP) à la production primaire n'est pas encore possible. Toutefois les guides de bonnes pratiques devraient encourager le recours à des pratiques d'hygiène appropriées dans les exploitations.* ». En outre, ces guides doivent se conformer aux exigences spécifiques au règlement (CE) n° 853/2004⁷.

¹ DGAI (Direction générale de l'alimentation), DGCCRF (Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes) et DGS (Direction générale de la santé).

² Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (JOUE L139 du 30 avril 2004 + rectificatif paru au JOUE L 226 du 25 juin 2004).

³ http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidelines_good_practice_en.pdf

⁴ Règlement (CE) n° 183/2005 du Parlement européen et du conseil du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux (JOUE L 035 du 8 février 2005).

⁵ « Avis aux professionnels de l'alimentation relatif aux guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP » (JORF n° 138 du 15 juin 2005).

⁶ Production primaire : « *la production, l'élevage ou la culture de produits primaires, y compris la récolte, la traite et la production d'animaux d'élevage avant l'abattage. Elle couvre également la chasse, la pêche et la cueillette de produits sauvages* » (Règlement (CE) n° 178/2002, article 3).

⁷ Règlement (CE) 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril - JOUE L 139 du 30 avril 2004 + rectificatif paru au JOUE L 226 du 25 juin 2004.

Les guides concernant les autres stades de la chaîne de production des denrées alimentaires⁸ doivent être conformes aux règles générales d'hygiène décrites dans l'annexe II au règlement (CE) n° 852/2004 et aux exigences spécifiques au règlement (CE) n° 853/2004. De plus, les guides peuvent se référer aux codes d'usage pertinents du Codex Alimentarius.

Pour le secteur de l'alimentation animale lui aussi concerné par l'élaboration de ces guides, le règlement (CE) n° 183/2005 prévoient les dispositions nécessaires à l'élaboration des guides de ce secteur.

A l'exception de la production primaire, les guides doivent notamment donner des éléments pour la mise en place de procédures fondées sur les principes HACCP. Cette mise en place est associée à une notion de flexibilité comme le rappelle les considérants 15 des règlements (CE) n° 183/2005 et n° 852/2004 : « *les exigences concernant le système HACCP devraient... prévoir une souplesse suffisante pour pouvoir s'appliquer dans toutes les situations y compris dans les petites entreprises.... Dans certaines entreprises du secteur alimentaire, il n'est pas possible d'identifier les points de contrôle critique... l'exigence prévoyant d'établir des « limites critiques » n'implique pas qu'il soit nécessaire de fixer une limite numérique dans chaque cas... L'exigence prévoyant de conserver les documents doit être souple afin de ne pas entraîner des charges injustifiées pour les très petites entreprises* ». L'article 5 de ce même règlement précise que l'établissement de la documentation et l'élaboration du dossier pour prouver l'application effective des mesures se fait : « *...en fonction de la nature et de la taille de l'entreprise ...* ».

CONTEXTE REGLEMENTAIRE FRANÇAIS

Ces dispositions réglementaires européennes sont relayées au niveau national par « *l'avis aux professionnels de l'alimentation* » paru au Journal officiel le 15 juin 2005. Ce texte indique que les guides doivent être validés par les pouvoirs publics. Pour cela, l'administration peut collaborer à la rédaction des guides et doit s'assurer de son adéquation avec la réglementation en vigueur, avant de les transmettre pour validation à l'Afssa. Ces guides sont évalués par l'Afssa au sein de Comités d'experts spécialisés (CES) à la demande des pouvoirs publics, selon le protocole détaillé ci-après. L'Agence est chargée d'évaluer la pertinence des recommandations proposées dans les guides :

- « *pour les denrées alimentaires et les dangers concernés, à permettre le respect des règles d'hygiène fixées par les articles 3, 4 et 5 du règlement (CE) n° 852/2004, y compris ses annexes et, le cas échéant, les dispositions du règlement (CE) n° 183/2005 et à aider à l'application des principes HACCP;* »⁵

- « *pour les aliments pour animaux et les dangers concernés, à permettre le respect des règles d'hygiène fixées par les articles 4, 5 et 6 du règlement (CE) n° 183/2005, y compris ses annexes, et à aider à l'application des principes HACCP* »⁵

Les guides sont ensuite présentés au Conseil National de la Consommation (groupe agroalimentaire), pour l'information des acteurs économiques concernés.

CONTEXTE NORMATIF

En mars 2006, l'association française de normalisation (AFNOR) a édité une norme (NF V01-001) concernant la « *méthodologie pour l'élaboration des guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP* ». Les rédacteurs des guides doivent utiliser la terminologie employée dans les textes réglementaires cités ci-dessus. Pour les termes qui ne seraient pas couverts par cette terminologie, il peut être recommandé d'utiliser ceux proposés par cette norme.

Les guides peuvent aider les entreprises à établir leur système de management de la sécurité des denrées alimentaires, dans le cadre de la norme NF EN ISO 22000:2005⁹, dont la mise en place est basée sur le volontariat. Cette norme distingue notamment les PRP (programme prérequis), PRPo (programme prérequis opérationnel), et CCP (point critique pour la maîtrise).

⁸ *Denrées alimentaires ou « aliment » : « toute substance ou produit, transformé, partiellement transformé ou non transformé, destinées 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. Il inclut l'eau au point de conformité défini à l'article 6 de la directive 98/83/CE, sans préjudice des exigences des directives 80/778/CEE et 98/83/CE » (Règlement (CE) n° 178/2002, article 2). Ce terme ne couvre pas les aliments pour animaux, les animaux vivants non destinés à la consommation humaine, les plantes avant leur récolte, les médicaments, les cosmétiques, le tabac, les stupéfiants, les résidus et contaminants.*

⁹ NF EN ISO 22000 :2005, *Système de management de la sécurité des denrées alimentaires-exigences pour tout organisme de la chaîne alimentaire.*

2. CONTENU ATTENDU DES GUIDES NATIONAUX

Le contenu attendu des guides répond aux exigences de la réglementation en vigueur et peut être défini en cohérence avec la norme AFNOR NF V01-001.

Un guide doit proposer des moyens, des méthodes à mettre en oeuvre pour appliquer la réglementation et répondre aux objectifs de sécurité, dans un cadre d'activités précis. Il peut s'adresser à tout ou partie des 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 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.

Il doit rappeler, en les distinguant clairement, les obligations réglementaires des exploitants du secteur mais aussi toutes les bonnes pratiques et procédures qualité qui ne sont pas requises réglementairement mais qui peuvent contribuer à l'hygiène des aliments.

Le guide doit présenter une analyse, identification et évaluation des dangers 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 danger¹⁰ et la notion de risque¹¹.

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, quand cela est possible, les points critiques pour la maîtrise des dangers. Des recommandations sont attendues par les exploitants pour la mise en place des procédures de maîtrise des dangers, mais aussi pour savoir comment les valider, comment assurer leur suivi et adopter les mesures correctives nécessaires, comment les réviser et les mettre à jour. Ces recommandations doivent également indiquer le niveau de formation et de l'état de santé¹² 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 » décrivant les bonnes pratiques d'hygiène et les procédés de fabrication ou gestion d'élevage spécifiques peuvent être inclus dans le guide.

3. PROCEDURE D'EVALUATION PAR L'AFSSA

Le traitement administratif des guides se fait selon les étapes décrites par le schéma ci-après. L'évaluation de l'AFSSA peut avoir lieu à deux niveaux :

- de manière facultative, en amont de l'élaboration du guide, à partir de l'étude initiale des professionnels précisant le champ d'application, les dangers retenus en fonction de ce champ, le plan suivi¹³ ;
- de manière obligatoire, avant validation du guide par l'autorité compétente.

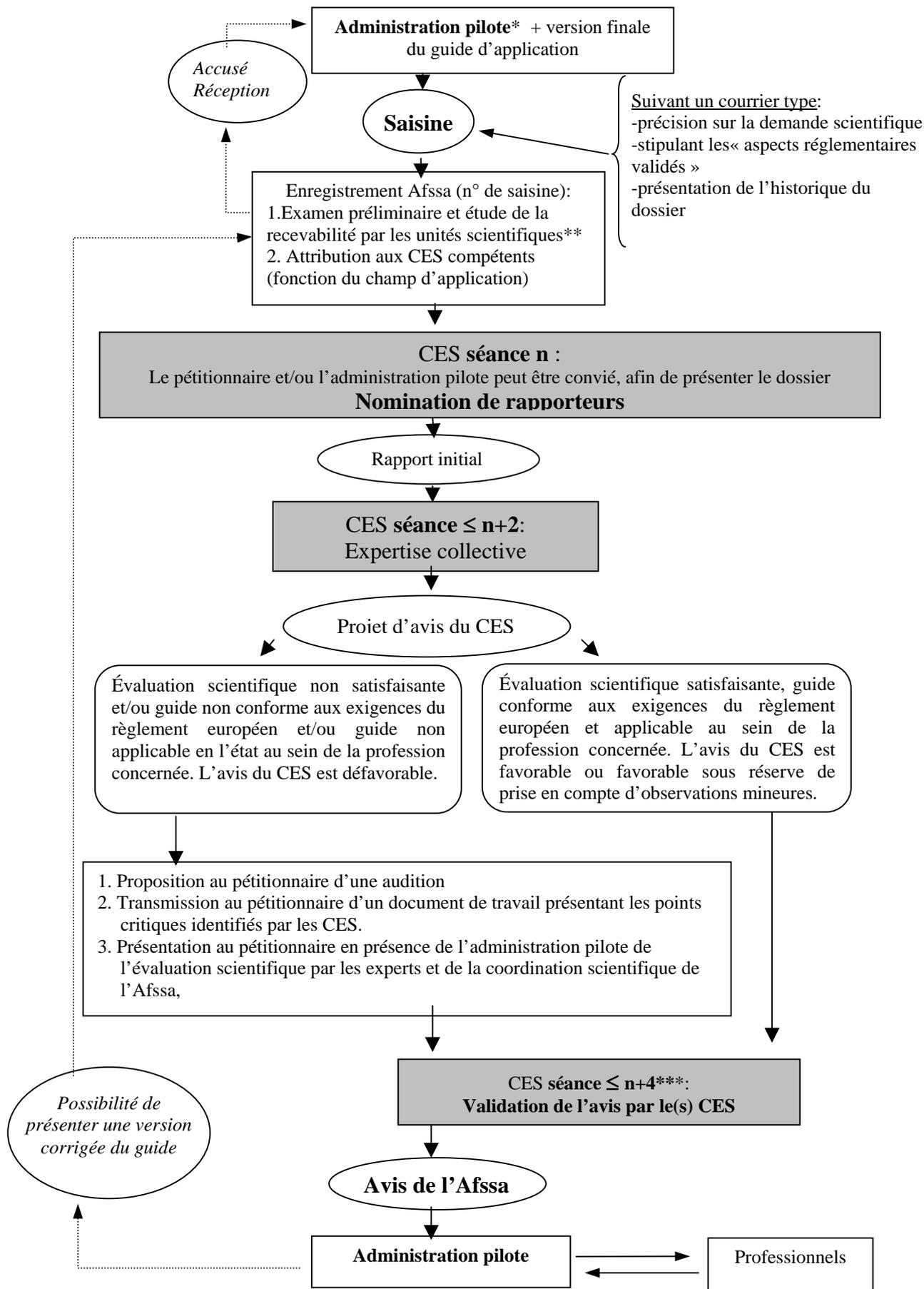
¹⁰ « Un danger est un agent biologique, chimique ou physique, présent dans les denrées alimentaires ou les aliments pour animaux, ou un état de ces denrées alimentaires ou aliments pour animaux, pouvant avoir un effet néfaste sur la santé » (règlement (CE) n° 178/2002, article 3, point 14).

¹¹ « 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).

¹² Code rural, article R231-27

¹³ Dans cette situation, la demande est traitée comme une demande d'avis et ne suit pas le protocole d'expertise décrit dans le présent document.

Schéma de traitement des guides, inspiré de l'annexe 3 du protocole de validation (entre les gestionnaires du risque et l'Afssa) et de révision des guides, daté du 27 mai 2005.



* Désignée par le comité interministériel de suivi des GBPH.

** Confère chapitre « 4. Critères et modalités de validation des guides » qui présente l'ensemble des éléments nécessaires à la constitution d'un GBPH.

*** Selon le calendrier des CES concernés.

Saisine de l’Afssa

Le guide (en 3 exemplaires : 2 pour les rapporteurs et 1 pour l’Afssa) est transmis par l’une des trois administrations de tutelle (désignée comme “ l’administration pilote ”), accompagné d’un courrier de saisine, reprenant les grandes lignes de l’historique du dossier ainsi que la notification de l’adéquation du guide avec la législation en vigueur dans le secteur auquel il s’applique (Annexe 4 ou 5 du protocole de validation et de révision des guides, du 27 mai 2005).

Si le dossier est recevable, il est enregistré et un numéro de saisine lui est attribué. L’Afssa retourne un contrat d’expertise, sous forme d’un accusé de réception, qui indique le titre du guide, les comités d’experts spécialisés (CES) impliqués, la personne chargée de la coordination de l’expertise, les modalités d’expertise et le délai envisagé pour l’expertise du dossier.

Le tableau ci-dessous présente les CES qui seront impliqués en fonction des secteurs d’activités relevant du paquet hygiène.

Secteurs d’activité	CES de la DERNS éventuellement impliqués
Hygiène des aliments pour animaux	Alimentation animale, Microbiologie, Santé animale
Eau de boisson, eau du réseau	Eau, Santé animale, Alimentation animale, Microbiologie
Production primaire	Santé animale, Eau, Alimentation animale, Microbiologie, RCCP*, Biotechnologies
Hygiène des denrées alimentaires, autres que l’eau - production, transformation, conservation, et distribution	Microbiologie, AAAT*, RCCP, MCDA*, Nutrition

* Confère Abréviations (page 11)

L’Afssa se réserve la possibilité de solliciter ponctuellement un autre comité que ceux cités précédemment dans le tableau, y compris les CES de la DIVE, si le champ d’application du guide le nécessite.

Dans le cas où plusieurs CES ont été chargés de l’évaluation, un CES pilote est désigné. La mise en commun des projets d’avis éventuels des CES est réalisée par ce comité pilote.

Présentation du dossier

Lors de la séance **n** de chaque CES¹⁴ concerné, le dossier est présenté aux experts. Le pétitionnaire et/ou l’administration pilote peuvent être conviés, afin de présenter le dossier.

Nomination de rapporteur

Après la présentation en comité, un (ou plusieurs) rapporteur(s) est (sont) nommé(s). Les rapporteurs nommés peuvent être des membres du (ou des) comité(s) impliqué(s), ou appartenir à la liste de personnalités compétentes, voire personnalités scientifiques, après vérification du *curriculum vitae* (CV) et de la déclaration publique d’intérêts (DPI).

Expertise initiale

Les rapporteurs rédigent un rapport commun, transmis au secrétariat scientifique de l’unité d’évaluation des risques en charge du CES pilote, qui assure sa diffusion auprès des membres du CES sollicité, en vue de l’expertise collective lors d’une prochaine réunion (n+2). Dans ce rapport, les rapporteurs mettent en évidence leur conclusion ainsi que les points qui doivent être débattus en CES.

Expertise collective et avis du CES

¹⁴ Les Comités d’experts spécialisés se réunissent environ 10 fois par an.

Les rapporteurs exposent leurs conclusions et les experts débattent. Le (ou les) CES rend(ent) un avis sur la partie sur laquelle il est sollicité. Si plusieurs CES sont concernés un avis commun est rédigé.

Deux cas de figure sont possibles :

- Le guide est conforme aux objectifs fixés par la réglementation en vigueur et aux principes généraux recommandés par le Codex Alimentarius¹⁵. Dans ces conditions, le guide est considéré comme satisfaisant par le CES. Ce dernier rend un avis favorable à son application au sein de la profession concernée.

Les rapporteurs peuvent émettre une ou plusieurs remarques mineures, entraînant des corrections imminentes par le pétitionnaire (par exemple de type rédactionnel) ; l'avis de l'Afssa est alors favorable à son application au sein de la profession concernée, uniquement sous réserve de la prise en compte des observations.

- Le guide ne satisfait pas aux exigences et l'Afssa propose de rencontrer les pétitionnaires lorsque les rapporteurs formulent des remarques majeures : le guide n'est pas conforme aux objectifs et exigences réglementaires en vigueur et aux principes généraux recommandés par le Codex Alimentarius ou les annexes des règlements (CE) n° 852/2004 et n° 183/2005. Le CES rend un avis défavorable à l'application en l'état du guide au sein de la profession concernée, sur la base des observations suscitées.

Il est donc proposé une audition au pétitionnaire, en présence d'experts du CES pilote, de l'administration pilote et éventuellement des représentants des autres CES impliqués. En vue de cette audition, un document de travail intégrant les argumentaires de l'ensemble des CES est transmis au pétitionnaire pour être discuté en séance.

Le guide, dans sa version corrigée, pourra être représenté ultérieurement par l'administration pilote, qui aura vérifié que les remarques ont été prises en compte.

Validation de l'avis du (ou des) CES

Après prise en compte éventuelle des remarques formulées par le pétitionnaire lors de l'audition, l'avis du (commun aux) CES est validé par le (chaque) comité.

Avis de l'Afssa

L'avis de l'agence est élaboré à partir de l'avis du (ou des) CES. Il est signé par la Direction générale de l'Afssa et est transmis aux administrations. Il est rendu public dans un délai de 1 mois, mis en ligne sur le site Internet de l'Afssa (www.afssa.fr) et publié dans le Bulletin Officiel de l'Afssa.

4. CRITERES ET MODALITES DE VALIDATION DES GUIDES

L'administration pilote remet le guide à expertiser à l'Afssa en 3 exemplaires, et fournit également systématiquement un exemplaire de chaque arrêté ministériel ou autre texte réglementaire national, cité dans le guide soumis.

En fonction du champ d'application du guide, tout ou partie des documents de référence listés ci-dessous, seront utilisés pour l'expertise :

- Règlement (CE) n° 178/2002¹⁶ du 28 janvier 2002 du Parlement européen et du Conseil, établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires,
- Règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil, relatif à l'hygiène des denrées alimentaires,
- Règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil, fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale,

¹⁵ FAO/OMS, 1996. *Codex Alimentarius - Volume 1B - Dispositions générales - hygiène alimentaire - deuxième édition*, p. 1-233, FAO/OMS, Rome.

¹⁶ Règlement (CE) 178/2002 du 28 février 2002 (JOUE L 31 du 2 février 2002).

- Règlement (CE) n° 854/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil, fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine,
- Règlement (CE) n° 882/2004¹⁷ du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil, relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments destinés aux animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé et au bien-être des animaux,
- Règlement (CE) n° 183/2005 du 12 janvier 2005 du Parlement européen et du Conseil, relatif à l'hygiène des aliments pour animaux,
- Règlement (CE) n° 2073/2005¹⁸ du 15 novembre 2005 du Parlement européen et du Conseil, concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires,
- Directive concernant l'application du système de l'analyse des risques - Points critiques pour les maîtrises (HACCP) du *Codex Alimentarius* (Alinorm 93/13A, annexe 2), 20^{ème} session de la commission FAO/OMS du *Codex Alimentarius* – Genève 28 juin 1993,
- Directive 2004/41 du 21 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil, abrogeant certaines directives relatives à l'hygiène des denrées alimentaires et aux règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché de certains produits d'origine animale destinés à la consommation humaine,
- Avis aux professionnels de l'alimentation relatif à l'élaboration des guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP – JORF 15 juin 2005,
- Norme AFNOR NF V01-001:2006, *Méthodologie pour l'élaboration des guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP*,
- Norme AFNOR NF V01-002:2003, *Hygiène des aliments - Glossaire français-anglais*,
- Norme AFNOR FD V 01-006:2003 : *Hygiène des aliments - Système HACCP : principes, notions de base et commentaires*,
- Norme NF EN ISO 22000 :2005, *Système de management de la sécurité des denrées alimentaires-exigences pour tout organisme de la chaîne alimentaire*.

Les éléments soumis à évaluation sont détaillés ci-dessous, considérant le contenu attendu des guides et la flexibilité en matière d'HACCP :

o **Concernant l'introduction générale**

Cette partie inclut :

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

o **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.

¹⁷ Règlement (CE) n° 882/2004 du 29 avril 2004 (JOUE L 165 du 30 avril 2004 + rectificatifs parus au JOUE L 191 du 28 mai 2004).

¹⁸ Règlement (CE) n° 2073/2005 du Parlement européen et du Conseil du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires (JOUE L 338 du 22 décembre 2005 + rectificatifs parus au JOUE L 288 du 19 octobre 2006).

o **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.

o **Concernant la présentation**

La forme donnée aux guides est à la discrétion des rédacteurs. Cependant, le document doit être clair et pratique, notamment par la présence d'un sommaire rigoureux et d'une table des annexes. Les différentes parties doivent s'articuler de façon rigoureuse et pertinente et la rédaction doit être homogène. Une liste des références bibliographiques doit faire partie du guide.

o **Concernant les dangers pris en considération**

Les dangers⁹ 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.

o **Concernant les bonnes pratiques d'hygiène (BPH)(ou 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. Pour rappel, la maîtrise de la chaîne du froid est considérée comme une bonne pratique d'hygiène par les textes du paquet hygiène.

o **Concernant l'application des principes HACCP¹⁹**

L'élaboration de procédures fondées sur les principes HACCP n'est pas rendue obligatoire dans le cadre d'une production primaire.

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). »*

¹⁹ Hazard Analysis Critical Control Point : « système qui identifie, évalue et maîtrise les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments » (NF V01-002 :2003).

L'analyse des dangers²⁰ 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 et concernent à la fois la sécurité et la salubrité des denrées alimentaires, tandis que l'HACCP ne concerne que la sécurité. 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 PRPo dans un plan HACCP ont des effets mesurables, qui doivent être validés (source : norme AFNOR NF V01-001:2006).

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

o 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.

5. CRITERES ET MODALITES DE REVISION DES GUIDES

Les guides sont révisés lorsque les évolutions scientifiques, technologiques ou réglementaires le nécessitent. La révision des guides nationaux se fait sur l'initiative des professionnels, éventuellement suite à une suggestion des autorités compétentes ou de l'Afssa.

²⁰ Analyse des dangers : « démarche consistant à rassembler et à évaluer les données concernant les dangers et les conditions qui entraînent leur présence afin de décider lesquels d'entre eux sont significatifs au regard de la sécurité des aliments et par conséquent devraient être pris en compte dans le plan HACCP ». « Le plan HACCP est un document préparé en conformité avec les principes HACCP en vue de maîtriser les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments dans le segment de la filière alimentaire considérée » (NF V01-002 :2003).

Abréviations

5M :milieu, méthode, main d'œuvre, matériel, matière

AAAT : Additifs, Arômes et Auxiliaires Technologiques

BPH : Bonnes pratiques d'hygiène

CCP : point critique pour la maîtrise

DERNS : Direction de l'évaluation des risques nutritionnels et sanitaires

DIVE : Direction du végétal et de l'environnement

HACCP : Système d'analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise

MCDA : Matériaux au Contact des Denrées Alimentaires

PRP : Programme prérequis

PRPo : Programme prérequis opérationnel

RCCP : Résidus et Contaminants Physiques et Chimiques