

Maisons-Alfort, le 30 juillet 2018

AVIS

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

relatif à l'actualisation des lignes directrices pour l'évaluation des guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP (GBPH)

L'Anses met en œuvre une expertise scientifique indépendante et pluraliste.

L'Anses contribue principalement à assurer la sécurité sanitaire dans les domaines de l'environnement, du travail et de l'alimentation et à évaluer les risques sanitaires qu'ils peuvent comporter.

Elle contribue également à assurer d'une part la protection de la santé et du bien-être des animaux et de la santé des végétaux et d'autre part à l'évaluation des propriétés nutritionnelles des aliments.

Elle fournit aux autorités compétentes toutes les informations sur ces risques ainsi que l'expertise et l'appui scientifique technique nécessaires à l'élaboration des dispositions législatives et réglementaires et à la mise en œuvre des mesures de gestion du risque (article L. 1313-1 du code de la santé publique).

Ses avis sont publiés sur son site internet.

L'Anses s'est autosaisie le 23 juin 2017 pour actualiser ses lignes directrices pour l'évaluation des guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP (GBPH).

1. CONTEXTE ET OBJET DE LA SAISINE

En 2007, l'Afssa¹ a publié sur son site internet des lignes directrices pour l'évaluation des GBPH, décrivant le processus d'expertise de ces guides au sein de l'Agence et ce qui était attendu dans ces documents.

Depuis septembre 2012, l'Anses a mis en place un groupe de travail pérenne dédié à l'examen de ces guides. L'Anses a modifié le périmètre d'expertise des guides en le limitant à l'analyse des dangers, considérant que les mesures de maîtrise de ces dangers relèvent de la stricte responsabilité des professionnels. Elles ne font donc plus l'objet d'une évaluation scientifique par l'Anses. En revanche, l'Anses peut, le cas échéant, répondre à des questions spécifiques des administrations ou émettre des commentaires sur certaines mesures de maîtrises. L'Anses s'est autosaisie afin d'actualiser les précédentes lignes directrices pour l'évaluation des GBPH au regard du changement de périmètre et des modalités de son expertise.

2. ORGANISATION DE L'EXPERTISE

L'expertise a été réalisée dans le respect de la norme NF X 50-110 « Qualité en expertise – Prescriptions générales de compétence pour une expertise (Mai 2003) ».

¹ Le 1^{er} juillet 2010, l'Afssa (Agence française de sécurité sanitaire des aliments) est devenue l'Anses.

L'Anses a confié l'expertise au groupe de travail pérenne « Évaluation des guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP » (GT GBPH). Les travaux ont été présentés aux Comités d'experts spécialisés (CES) « Évaluation des risques physico-chimiques dans les aliments » (ERCA) et « Évaluation des risques biologiques dans les aliments » (BIORISK) tant sur les aspects méthodologiques que scientifiques entre juin et novembre 2017. Ils ont été adoptés par le CES ERCA et le CES BIORISK réunis respectivement les 15 et 21 novembre 2017.

L'Anses analyse les liens d'intérêts déclarés par les experts avant leur nomination et tout au long des travaux, afin d'éviter les risques de conflits d'intérêts relatifs à des points traités dans le cadre de l'expertise. Les déclarations d'intérêts des experts sont publiées sur le site internet de l'Anses (www.anses.fr).

3. ANALYSE ET CONCLUSIONS DU GT GBPH ET DES CES BIORISK ET ERCA

3.1. Contexte réglementaire et normatif

3.1.1. Contexte réglementaire européen

Parmi les obligations pour les exploitants du secteur alimentaire fixées par les règlements du Paquet Hygiène (CE) n°178/2002², n°852/2004³ et n°183/2005⁴, figurent :

- l'obligation de mise en place de bonnes pratiques d'hygiène (BPH) générales et spécifiques (article 4 du règlement (CE) n°852/2004 renvoyant à l'annexe II du même règlement) ;
- l'obligation de mise en place de procédures fondées sur les principes du HACCP (article 5 du règlement (CE) n°852/2004).

A cette fin, les organisations professionnelles sont encouragées par les pouvoirs publics à élaborer et utiliser des guides nationaux de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP (article 8 du règlement (CE) n°852/2004). Ces guides sont des « *documents de référence, d'application volontaire, conçus par une branche professionnelle pour les professionnels de son secteur* » (JORF n°138 du 15 juin 2005 page 10289)⁵. Ils décrivent avec des détails pratiques comment les opérateurs peuvent remplir les exigences réglementaires qui sont exprimées en termes plus généraux dans les règlements du Paquet hygiène. L'élaboration de ces guides concerne l'ensemble des exploitants du secteur alimentaire y compris les secteurs de la production primaire et de l'alimentation animale. Les guides élaborés précédemment et 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 de l'Union européenne doivent encourager l'élaboration et la diffusion des guides aux niveaux national et communautaire. Leur utilisation demeure cependant facultative (article 7). L'article 8 de ce règlement précise que les guides doivent être appropriés pour assurer le respect des obligations des exploitants du secteur alimentaire concerné listées dans les articles 3 à 5.

² Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 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

³ 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).

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).

Les guides concernant la production primaire⁶ doivent se conformer aux règles générales d'hygiène décrites dans la partie A de l'annexe I du 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 danger et de la maîtrise des points critiques (HACCP) à la production primaire n'est pas encore possible. Toutefois, des 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 du règlement (CE) n°853/2004.

Les guides concernant les autres stades de la chaîne de production des denrées alimentaires⁷ doivent être conformes aux règles générales d'hygiène décrites dans l'annexe II du règlement (CE) n°852/2004 et aux exigences spécifiques du règlement (CE) n°853/2004. De plus, les guides se réfèrent 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 prévoit 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 rappellent 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 critiques (lire « points critiques pour la maîtrise »)... 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 font « *...en fonction de la nature et de la taille de l'entreprise ...* ».

3.1.2. Contexte réglementaire 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 2005⁵. Ce texte indique que les guides doivent être validés par les pouvoirs publics. L'administration peut collaborer et doit s'assurer de leur adéquation avec la réglementation en vigueur, avant de solliciter l'avis de l'Anses.

Les arrêtés du 8 juin 2006 (agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale) et du 23 avril 2007 (agréments et autorisation des établissements du secteur de l'alimentation animale) décrivent le plan de maîtrise sanitaire (PMS) que les exploitants doivent mettre en place. Le PMS décrit les mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses

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].

⁷ 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 gommages 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.

productions vis-à-vis des dangers biologiques, physiques et chimiques. Il comprend les éléments nécessaires à la mise en place et les preuves de l'application :

- des bonnes pratiques d'hygiène ou prérequis ;
- du plan d'analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise (plan HACCP) fondé sur les sept principes HACCP rappelés dans le règlement (CE) n° 852/2004 ;
- de la gestion des produits non conformes et de la traçabilité.

Pour établir ces documents, les professionnels pourront se référer au guide des bonnes pratiques d'hygiène et d'application de l'HACCP validé pour le secteur concerné.

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

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.

3.1.3. 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 guides peuvent aider les entreprises à mettre en place une démarche visant à assurer la sécurité des denrées alimentaires qu'elles produisent, fondée sur les principes de la méthode HACCP. Le cas échéant, et de manière volontaire, cette mise en place peut se faire dans divers cadres normatifs, notamment celui de la norme NF EN ISO 22000:2005 (en cours de révision)⁸ ou tout autre document de référence pertinent du secteur considéré.

Ces normes distinguent :

- les mesures générales : les bonnes pratiques d'hygiène et les autres mesures qui font partie des programmes prérequis⁹ (PRP),
- les mesures spécifiques : les mesures de maîtrise appliquées à des points critiques pour la maîtrise (CCP) et les programmes prérequis opérationnels (PRPO) ou toute autre notion équivalente.

PRP et PRPO sont définis dans la norme NF EN ISO 22000:2005 et sont cités dans l'arrêté du 8 juin 2006 (cf supra).

Les rédacteurs des guides doivent utiliser la terminologie de l'édition la plus récente de la norme NF AFNOR V01-002- Hygiène des aliments – Glossaire français anglais.

⁸ NF EN ISO 22000 :2005, Système de management de la sécurité des denrées alimentaires-exigences pour tout organisme de la chaîne alimentaire.

⁹ Les Programmes prérequis (PRP) sont l'ensemble des mesures d'hygiène incluses dans les guides de bonnes pratiques d'élevage (BPE), de bonnes pratiques agricoles (BPA), de bonnes pratiques vétérinaires (BPV), de bonnes pratiques de fabrication (BPF) et de bonnes pratiques d'hygiène (BPH).

3.2. Contenu attendu des chapitres des GBPH évalués par l'Anses

Afin que l'Anses puisse évaluer l'analyse des dangers, le guide devrait présenter de façon complète et claire les différentes parties suivantes :

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

Le guide comportera dans sa partie introductive une description du statut du guide et l'utilisation qui doit en être faite. Cette partie inclura également une liste des membres du groupe de travail, représentatif du secteur à l'origine de la rédaction du guide.

Il rappellera, 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.

- **Un champ d'application du guide**

Le champ d'application du guide sera 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
- les produits et procédés exclus du champ d'application.

Le champ d'application identifiera 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 identifiera très clairement les utilisateurs concernés.

- **Une partie relative aux bonnes pratiques d'hygiène (BPH) (ou PRP)**

Le guide inclura des recommandations relatives à la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène, générales ou spécifiques du secteur d'activité, au regard des dangers considérés. Ces bonnes pratiques d'hygiène seront correctement définies, décrites avec précision et si possible illustrées par des exemples concrets. Pour rappel, la maîtrise de la chaîne du froid est considérée comme une bonne pratique d'hygiène par les textes du Paquet Hygiène.

- **Une partie relative à l'analyse des dangers**

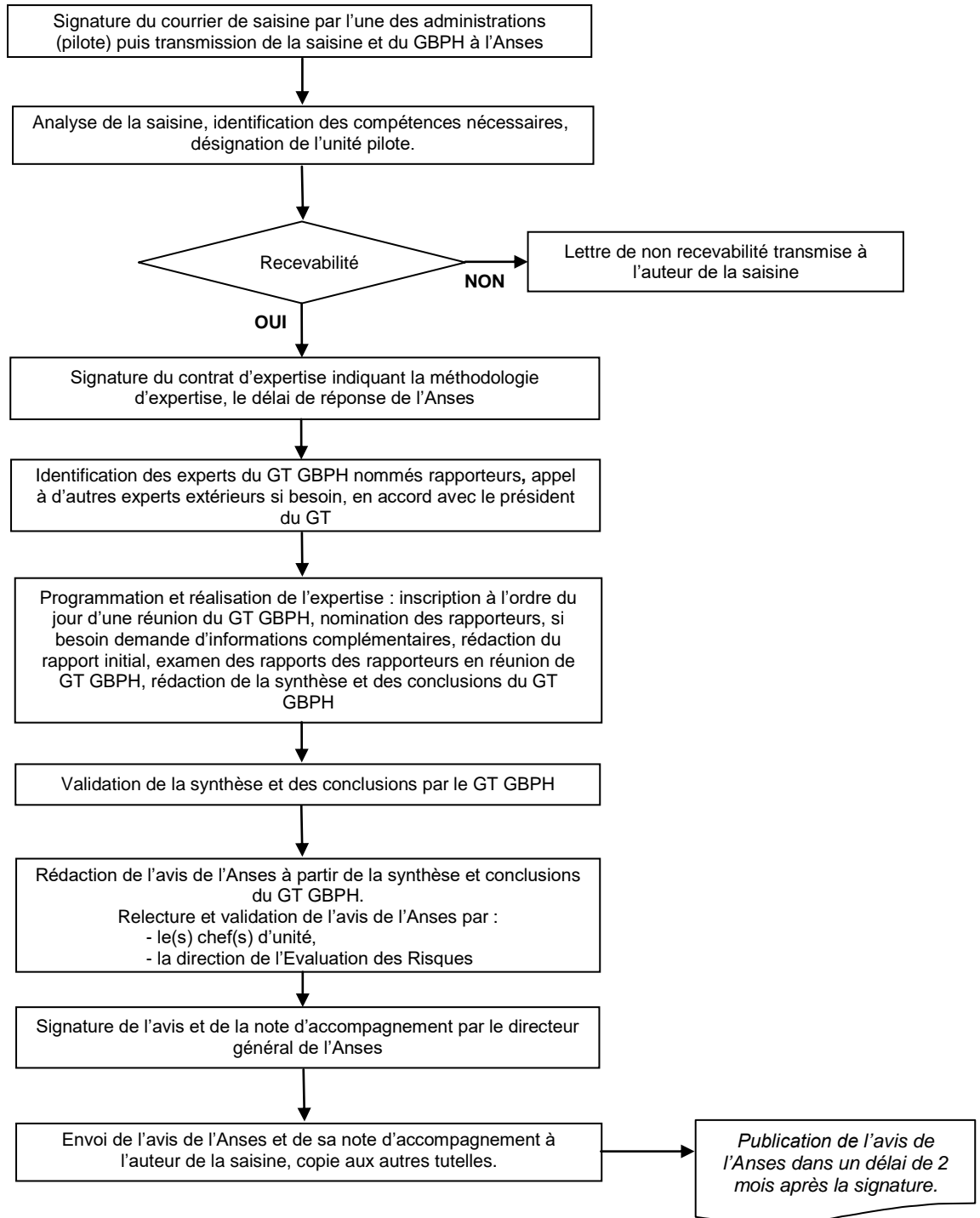
Le guide présentera une analyse des dangers biologiques, chimiques, physiques et allergènes à prendre en compte en fonction des produits ou productions considérés et des procédés utilisés dans l'environnement spécifié (y compris de l'eau utilisée). À cet égard, il est important de ne pas confondre la notion de danger et la notion de risque¹⁰.

L'analyse des dangers sera exposée de façon claire et précise. Les dangers seront identifiés et décrits : nature, pertinence de leur relation avec le champ d'application du guide, paramètres influençant leur présence. Des informations détaillées sur des dangers particuliers pourront être reportées en annexe.

¹⁰ 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).

3.3. Procédure d'évaluation des GBPH par l'Anses

Le schéma ci-dessous présente la procédure d'évaluation des GBPH nationaux par l'Anses.



3.3.1. Réception du guide par l'Anses

Le guide est transmis par l'une de ses 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.

3.3.2. Recevabilité

Le dossier de saisine est analysé par la coordination scientifique du GT GBPH et par les éventuelles autres entités de l'Anses impliquées, avec pour objectif de :

- déterminer l'unité scientifique pilote (chargée du traitement de la saisine) ;
- étudier la conformité des données fournies vis-à-vis des lignes directrices existantes ;
- délimiter le champ de l'expertise et les compétences nécessaires.

Si des compléments d'informations mineurs sont identifiés au stade de la recevabilité de la saisine, la demande est incluse dans le courrier du contrat d'expertise.

3.3.3. Réalisation de l'expertise des dossiers GBPH

a) Missions et mandat du GT GBPH

Les domaines d'expertises du GT GBPH sont :

- l'analyse des dangers réalisée dans les guides de bonnes pratiques transmis par les administrations ;
- l'examen le cas échéant, des questions précises de maîtrise de ces dangers lorsque demandé par les administrations ;
- toute saisine ou question concernant ses domaines de compétence.

b) Limites de l'expertise de l'analyse des dangers

D'après la norme NF V01-002 : 2015, l'analyse des dangers (1^{er} principe du HACCP) est une « 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 ». Il s'agit donc d'enchaîner différentes activités :

- identifier les dangers potentiels qui sont raisonnablement prévisibles en fonction du champ d'application. Cette activité (identification des dangers) permet de dresser la liste longue des dangers potentiels ;
- retenir ceux dont la maîtrise est essentielle pour la sécurité sanitaire des aliments. Cette activité (évaluation des dangers) va permettre de dresser la liste courte des dangers significatifs ;
- et envisager les mesures à appliquer pour maîtriser chaque danger.

Par danger¹¹ il faut entendre : « 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).

L'expertise du guide par le GT GBPH portera exclusivement sur les éléments suivants :

- l'identification des dangers ;
- la démarche ou méthode proposée pour l'évaluation de ces dangers, y compris au regard du procédé de fabrication et, au final, la liste des dangers significatifs.

¹¹ Exemples de danger : une molécule toxique, un allergène, une bactérie pathogène, des morceaux durs pouvant provoquer un étouffement.

Ainsi, l'expertise ne porte pas sur :

- les aspects réglementaires du document (sauf manquements flagrants aux dispositions réglementaires en vigueur) ;
- les aspects de forme, présentation du document, et remarques rédactionnelles.

In fine, l'expertise du GT GBPH conduit à un document de synthèse et conclusions sur l'analyse des dangers proposée et la pertinence des dangers retenus. En cas de lacunes majeures concernant des mesures de maîtrise, impactant sur la sécurité des produits, des commentaires additionnels peuvent être formulés et faire l'objet d'une annexe destinée aux rédacteurs du guide.

c) Conclusion de l'expertise

A l'issue de son expertise du guide, le GT GBPH retient l'une des quatre conclusions génériques qu'il a définies :

Cas satisfaisant : l'analyse des dangers proposée est satisfaisante et de nature à répondre aux exigences du règlement (CE) n°852/2004 pour la mise en œuvre d'un guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP.

Cas intermédiaire a) : l'analyse des dangers proposée nécessite des modifications mineures et devra prendre en compte les recommandations du GT GBPH pour répondre pleinement aux exigences du règlement (CE) n°852/2004 pour la mise en œuvre d'un guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP.

Cas intermédiaire b) : l'analyse des dangers proposée est insuffisante et nécessite des modifications majeures pour répondre pleinement aux exigences du règlement (CE) n°852/2004 concernant la mise en œuvre d'un guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP.

Cas défavorable : l'analyse des dangers n'est pas satisfaisante et ne peut répondre en l'état aux exigences du règlement (CE) n°852/2004 pour la mise en œuvre d'un guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP.

L'adoption des conclusions est soumise au vote des experts du GT GBPH. En cas d'avis minoritaire ou d'abstention, ceux-ci sont indiqués dans le document.

3.3.4. Relecture puis validation du produit de l'expertise par l'Anses

Le produit d'expertise du GT GBPH est repris dans un avis de l'Anses, soumis au directeur général pour signature ainsi que sa lettre d'accompagnement. Il est ensuite transmis à l'administration auteure de la saisine, ainsi qu'aux autres administrations en copie pour information. L'avis de l'Anses est rendu public dans un délai de deux mois après sa signature, en étant mis en ligne sur le site Internet de l'Agence.

3.4. Sources d'informations utiles

L'analyse des dangers doit être concise et nécessite d'associer la connaissance fine du secteur d'activité, du produit et des procédés de fabrication à des compétences scientifiques en matière de sécurité sanitaire des aliments. La liste suivante présente des sources d'informations utiles pour les rédacteurs de guide et les experts du GT GBPH.

3.4.1. Sources d'information pour l'analyse des dangers et la rédaction des GBPH

En France

- Fiches outils de l'Anses d'aide à la rédaction des guides, émises par le GT GBPH, par exemple :
 - Glossaire des fiches outils du Groupe de Travail Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène <https://www.anses.fr/fr/system/files/GBPH2015SA0016.pdf>
 - Analyse des dangers présente dans les guides de bonnes pratiques d'hygiène : À quoi ça sert ? Comment la réalise-t-on ? <https://www.anses.fr/fr/system/files/GBPH2013sa0169.pdf>
 - Dangers chimiques potentiellement liés à l'utilisation des additifs, arômes et auxiliaires technologiques. <https://www.anses.fr/fr/system/files/GBPH2014sa0228.pdf>
 - Les dangers chimiques liés à la formation de substances néoformées dans les aliments au cours des procédés de fabrication, de transformation et de préparation des aliments. <https://www.anses.fr/fr/system/files/GBPH2014SA0036.pdf>
 - Dangers chimiques associés aux produits primaires. <https://www.anses.fr/fr/system/files/GBPH2014sa0217.pdf>
 - Dangers liés aux aliments pour animaux de rente - Réglementation et mesure de maîtrise. <https://www.anses.fr/fr/system/files/GBPH2013sa0171.pdf>
 - Caractéristiques des eaux utilisées en industries agroalimentaires. <https://www.anses.fr/fr/system/files/GBPH2013sa0142.pdf>
 - Analyse des dangers liés à la distribution d'eau destinée à la consommation humaine dans le réseau d'un site agro-agroalimentaire. Aspects pratiques. <https://www.anses.fr/fr/system/files/GBPH2016SA0111.pdf>
 - Dangers chimiques liés à l'utilisation de produits de nettoyage et de désinfection : réglementation et mesures de maîtrise en IAA. <https://www.anses.fr/fr/system/files/GBPH2013sa0168.pdf>
 - Dangers physiques : corps étrangers. <https://www.anses.fr/fr/system/files/GBPH2013sa0170.pdf>
 - Suivi de la réalisation et de l'efficacité des opérations de nettoyage et désinfection des surfaces, des matériels et des locaux. <https://www.anses.fr/fr/system/files/GBPH2013sa0045.pdf>

Ces fiches sont consultables sur le site internet de l'Agence à l'adresse suivante : <https://www.anses.fr/fr/content/fiches-outils-aide-%C3%A0-la-construction-de-guides-de-bonnes-pratiques-professionnelles>

- Fiches de dangers biologiques transmissibles par les aliments : <https://www.anses.fr/fr/content/fiches-de-dangers-biologiques-transmissibles-par-les-aliments>
- Avis de l'Anses relatifs aux GBPH : <http://www.anses.fr/fr/content/avis-et-rapports-de-lanses-sur-saisine?comite=40375>
- Rapports de Santé publique France <https://www.santepubliquefrance.fr/> Revues spécialisées
- Site des ministères :
 - Direction générale de l'alimentation : <http://agriculture.gouv.fr/guides-de-bonnes-pratiques-dhygiene-gbph>
 - Direction générale de la santé : <http://solidarites-sante.gouv.fr>
 - Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes : <http://www.economie.gouv.fr/dgccrf>
- GBPH nationaux publiés (accessibles par le site de la Documentation française <http://www.ladocumentationfrancaise.fr>)
- Rapports de centres de recherche dans le domaine alimentaire : Documents de l'Association

Nationale des Industries Alimentaires (ANIA)

- Rapports de centres techniques agroalimentaires : documents de l'Association de coordination technique pour l'industrie agro-alimentaire (ACTIA).

Au niveau européen et international

- Monographies de l'Organisation mondiale de la santé (OMS) : (<http://www.who.int/fr/>)
- Rapports des comités d'experts administrés conjointement par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et par l'OMS [ex : comité d'experts sur les additifs (JECFA), comité d'experts de l'évaluation des risques biologiques (JEMRA)].
 - (<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/scientific-basis/jecfa/fr/>)
 - (<http://www.fao.org/food/food-safety-quality/scientific-advice/jemra/fr/>)
- Lignes directrices du *Codex Alimentarius*, (<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/standards/fr/>)
- Rapports de l'autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) (<http://www.efsa.europa.eu/>)
- Avis d'autres agences nationales, (Santé Canada, FDA, FSANZ etc.)
- Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire (AFSCA) (<http://www.favv.be/professionnels/>)
- GBPH communautaires (cf. https://ec.europa.eu/food/safety/animal-feed/feed-hygiene/guides-good-practice_en)

3.4.2. Sources réglementaires ou normatives utiles dans leur dernière version

Règlements

- Règlement (CE) n°178/2002 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,
- 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°882/2004 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 (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques,
- Règlement (CE) n°2073/2005 du 15 novembre 2005 du Parlement européen et du Conseil, concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires,
- 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,

Normes

- FAO/OMS, 1996. *Codex Alimentarius* -Volume 1B - Dispositions générales - hygiène alimentaire -deuxième édition, p. 1-233, FAO/OMS, Rome.
- OMS/FAO 2009. *Codex Alimentarius* – Hygiène des denrées alimentaires – Textes de base quatrième édition. OMS/FAO Rome.
- 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 V01-002:2015 Hygiène des aliments -Glossaire français-anglais.
- Norme AFNOR NF V01-006:2008 Hygiène des aliments – Place de l'HACCP et application de ses principes pour la maîtrise de la sécurité des aliments et des aliments pour animaux.
- Norme NF EN ISO 22000:2005 Système de management de la sécurité des denrées alimentaires-exigences pour tout organisme de la chaîne alimentaire.

Pour plus d'informations

- portail GalatéePro : <http://galateepro.agriculture.gouv.fr/>
- legifrance : <http://www.legifrance.gouv.fr/>
- Eurlex : <http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=fr>

3.5. Conclusions du GT GBPH

Les présentes lignes directrices annulent et remplacent la version précédente de l'Afssa (juin 2007).

3.6. Conclusions des CES ERCA et BIORISK

Les CES ERCA et BIORISK valident ces lignes directrices.

4. CONCLUSIONS ET RECOMMANDATIONS DE L'AGENCE

L'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail endosse cette actualisation des lignes directrices pour l'évaluation des GBPH. Elles annulent et remplacent la version précédente établie par l'Afssa en juin 2007.

Dr Roger Genet

MOTS-CLES

GBPH, analyse de dangers, HACCP.

Guide to good hygiene practice, Hazard analysis, HACCP.

ANNEXE 1

Présentation des intervenants

GRUPE DE TRAVAIL « EVALUATION DES GUIDES DE BONNES PRATIQUES D'HYGIENE ET D'APPLICATION DES PRINCIPES HACCP (GT GBPH) »

Président

Michel FEDERIGHI – ONIRIS, Nantes. Compétences en hygiène et microbiologie des aliments (viandes et produits carnés), procédés de décontamination.

Membres

Mme Corine BAYOURTHE – ENSA Toulouse. Compétences en zootechnie, ruminants, additifs et matières premières en alimentation animale.

M. Gilles BORNERT – Antenne vétérinaire des armées de Rennes. Compétences en eau en agroalimentaire, microbiologie des eaux, eau potable.

M. Olivier BOUTOU – AFNOR. Compétences polyvalentes et notamment en HACCP.

M. Bernard CARON – GIP Inovalys, organisme d'inspection. Compétences transversales agro-alimentaire (alimentation, production et sécurité alimentaire).

M. Pierre COLIN – Professeur émérite, université de Bretagne Occidentale. Compétences en hygiène et microbiologie des aliments (viandes et produits carnés – volailles).

Mme Maryline KOUBA – AgroCampus Ouest. Compétences en alimentation animale, porc, volailles, processus d'abattage, analyse des dangers.

M. Eric MARCHIONI – Université de Strasbourg. Compétences en procédés de fabrication alimentaire, chimie des aliments, néoformés, stress oxydant.

Mme Catherine MAGRAS – SAESP. Compétences en microbiologie des viandes, production animale, filière élevage.

Mme Sylvie MIALET – Vet agro sup. Compétences en bactériologie alimentaire, hygiène des aliments, analyse des dangers, HACCP.

M. Alain PERIQUET – Retraité. Compétences en nutrition, pesticides et contamination des aliments, toxicologie, ERS, HACCP.

Mme Samira SARTER – CIRAD. Compétences en microbiologie des aliments, BPH, HACCP.

Mme Marianne SINDIC – Université de Gembloux. Compétences en science des aliments, agronomie, HACCP, filières lait - viandes – oléagineux, méthodes analytiques.

Mme Bénédicte WELTE – Eaux de Paris. Compétences en eau potable : traitement, qualité, analyse, chimie.

M. François ZUBER – CTCPA. Compétences en procédés et pratiques des industries agroalimentaires, traitements thermiques nouveaux utilisés par les industries, BPH.

COMITÉ D'EXPERTS SPÉCIALISÉ

Les travaux, objets du présent rapport ont été suivis et adoptés par les CES suivants :

- CES « Evaluation des risques biologiques dans les aliments » (BIORISK)
- Dates de réunion : 18 octobre et 21 novembre 2017

Président

Mme Isabelle VILLENA – CHU Reims. Parasitologie, infectiologie.

Membres

M. Jean-Christophe AUGUSTIN – Ecole nationale vétérinaire d'Alfort. Modélisation, appréciation quantitative des risques, microbiologie des aliments

Mme Anne BRISABOIS – Anses, Laboratoire de sécurité des aliments. Microbiologie des aliments, écologie microbienne, méthodes analytiques

M. Frédéric CARLIN – INRA. Microbiologie des aliments, filière fruits et légumes, technologie de décontamination

M. Olivier CERF – Professeur émérite. École nationale vétérinaire d'Alfort - Evaluation des risques microbiologiques, microbiologie des aliments

M. Pierre COLIN – Professeur émérite. Université de Bretagne Occidentale. Hygiène et microbiologie des aliments (viandes et produits carnés – volailles)

M. Philippe DANTIGNY – AgroSup Dijon. Mycologie, procédés de décontamination, écologie microbienne

Mme Florence DUBOIS-BRISSONNET – AgroParisTech. Microbiologie des aliments, mécanismes d'adaptation au stress, biofilms, hygiène des surfaces et des procédés

M. Michel FEDERIGHI – ONIRIS, Nantes. Hygiène et microbiologie des aliments (viandes et produits carnés), procédés de décontamination

M. Benoit FOLIGNE – Faculté de pharmacie de Lille. Microbiote intestinal, interaction écosystème alimentaire/microbiote

Mme Florence FORGET-RICHARD – INRA. Mycotoxines, champignons filamenteux, biochimie, filières céréales

M. Philippe FRAVALO – Université de Montréal. Hygiène et microbiologie des aliments (viandes et produits carnés)

M. Pascal GARRY – Ifremer, Nantes. Hygiène et microbiologie des aliments (viandes et produits carnés, coquillages)

M. Michel GAUTIER – Agrocampus Ouest. Microbiologie des aliments, biologie moléculaire, génie génétique

M. Laurent GUILLIER – Anses, Laboratoire de sécurité des aliments. Modélisation, appréciation quantitative des risques, microbiologie des aliments

Mme Nathalie JOURDAN-DA SILVA – Santé publique France. Epidémiologie des maladies entériques et zoonoses

M. Alexandre LECLERCQ – Institut Pasteur. Microbiologie des aliments (*Listeria monocytogenes*, *Yersinia entéropathogènes*), méthodes phénotypiques et moléculaires

M. Simon LE HELLO – Institut Pasteur. *Salmonella*, épidémiologie, méthodes phénotypiques et moléculaires

M. Eric OSWALD – CHU Toulouse. Infectiologie clinique, écologie microbienne, *E. coli*

Mme Nicole PAVIO – Anses, Laboratoire de santé animale de Maisons-Alfort. Virologie

Mme Sabine SCHORR-GALINDO – Université Montpellier 2. Mycologie, écologie microbienne

Mme Muriel THOMAS – INRA. Microbiote intestinal, probiotiques

- CES « Evaluation des risques physico-chimiques dans les aliments » (ERCA)
- Dates de réunion : 18 octobre et 15 novembre 2017

Président

M. Cyril FEIDT – ENSAIA. Compétences en transfert des contaminants

Membres

M. Claude ATGIE – Institut national polytechnique de Bordeaux. Compétences en toxicologie.

M. Pierre-Marie BADOT – Université de Franche-Comté. Compétences en transfert des contaminants.

Mme Valérie CAMEL – Agroparictech. Compétences en chimie analytique.

Mme Martine CLAUW – Ecole nationale vétérinaire de Toulouse. Compétences en toxicologie.

M. Guillaume DUFLOS – Laboratoire de sécurité des aliments de l'Anses. Compétences en chimie analytique.

Mme Camille DUMAT – ENSAT. Compétences en chimie analytique

M. Jérôme GAY–QUEHEILLARD – CHU Amiens Picardie Compétences en impacts digestifs et métabolisme.

M. Thierry GUERIN – Laboratoire de sécurité des aliments de l'Anses. Compétences en chimie analytique.

Mme Nicole HAGEN–PICARD – Ecole nationale vétérinaire de Toulouse Compétences en toxicologie.

Mme Laila LAKHAL – INRA Toulouse. Compétences en toxicologie.

M. Claude LAMBRE – Retraité – Compétences en toxicologie.

M. Bruno LE BIZEC – ONIRIS, Nantes. Compétences en chimie analytique.

Mme Raphaële LE GARREC – Université de Bretagne Occidentale. Compétences en toxicologie.

M. Eric MARCHIONI – Université de Strasbourg. Compétences en chimie analytique.

M. César MATTEI – Université d'Angers. Compétences en toxicologie.

Mme Sakina MHAOUTY–KODJA – UPMC. Compétences en toxicologie.

M. Fabrice NESSLANY – Institut Pasteur de Lille. Compétences en toxicologie.

M. Alain–Claude ROUDOT – Université de Bretagne Occidentale. Compétences en modélisation mathématique.

Mme Karine TACK – IRSN. Compétences en chimie analytique.

Mme Paule VASSEUR – Professeur émérite, Université de Metz. Compétences en toxicologie.

M. Eric VERDON – Laboratoire Anses de Fougères. Compétences en chimie analytique.

M. Jean–Paul VERNOUX – Professeur émérite, Université de Caen. Compétences en toxicologie.

PARTICIPATION ANSES

La coordination scientifique du projet a été assurée par l'Unité d'Evaluation des Risques liés aux Aliments (UERALIM) sous la direction de M. Moez SANAA (chef d'unité – jusqu'à octobre 2017) et Mme Nathalie ARNICH (adjointe au chef d'unité).

Coordination scientifique

M. Thomas MAIGNIEN – Chargé de projet scientifique et technique – Direction de l'évaluation des risques, Unité d'évaluation des risques liés aux aliments

Mme Pauline KOOH – Chef de projet scientifique – Direction de l'évaluation des risques, Unité d'évaluation des risques liés aux aliments