



MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
ET DE LA PÊCHE

Les fiches réflexes de la  
Direction générale de l'alimentation

# Les guides de bonnes pratiques d'hygiène

La directive 93/43 CEE sur « l'hygiène des denrées alimentaires »<sup>(1)</sup> est entrée en application au 1er janvier 1996. En France, des textes réglementaires ont été pris pour la transposition de cette directive notamment l'arrêté du 9 mai 1995 sur « l'hygiène des aliments remis directement au consommateur », l'arrêté du 28 mai 1997 sur « l'hygiène des produits végétaux » et l'arrêté du 29 septembre 1997 sur « la restauration collective » ; d'autres textes sont en préparation. Cette directive établit le principe de la responsabilisation des opérateurs dans le cadre du respect des principes généraux d'hygiène. Pour concrétiser cette responsabilisation, l'article 3 de la directive fait référence, pour les opérateurs, à l'obligation générale de réaliser des autocontrôles. Ces autocontrôles doivent être établis selon les principes utilisés pour développer le système HACCP (analyse des risques, points critiques pour leur maîtrise). Pour permettre la mise en œuvre par les professionnels des autocontrôles obligatoires, la directive offre plusieurs possibilités. L'une d'entre elles est « l'élaboration de guides de bonnes pratiques d'hygiène auxquelles les entreprises du secteur agroalimentaire pourront volontairement se référer et qui pourront leur servir de guide pour le respect des dispositions relatives à l'autocontrôle. »<sup>(1)</sup>

Beaucoup de branches professionnelles de l'agroalimentaire, certaines couvertes par le champ d'application de la directive 93/43 CEE, d'autres couvertes par des directives différentes mais faisant néanmoins également référence à

l'obligation de réaliser des autocontrôles selon les principes du HACCP se sont engagées dans la réalisation de guides de bonnes pratiques d'hygiène.

Élément de base d'une démarche qualité pour tout ce qui touche à la sécurité des aliments, le guide de bonnes pratiques d'hygiène permet au professionnel de fonder sa responsabilité sur une réflexion issue de sa filière professionnelle et donc adaptée à sa structure.

## Qu'est ce qu'un guide de bonnes pratiques d'hygiène ?

La notion de guide de bonnes pratiques d'hygiène est antérieure à la publication de la directive « hygiène » : il existait en effet depuis la fin des années quatre-vingt des guides de bonnes pratiques (validés uniquement par une procédure interne à l'administration) s'intéressant à des produits tels que les végétaux crus prêts à l'emploi ou les conserves végétales. Ces denrées ne bénéficiant pas d'une réglementation précise, l'utilisation de guides de bonnes pratiques constituait un moyen d'inciter les professionnels à se doter de règles de bonne conduite en matière de qualité.

À l'origine, un guide de bonnes pratiques élaboré par des professionnels permet de définir la manière de « bien » réaliser un produit ou un service avec toute l'ambiguïté que peut recouvrir cette formulation. Quelque chose est « bien » s'il correspond à l'attente de l'utilisateur du produit (c'est la définition générale de la qualité pour un



produit donné). Il existe ainsi des guides de bonnes pratiques qui détaillent l'ensemble des aspects de la fabrication, de la commercialisation ou de la distribution d'un type de denrée spécifique, et l'hygiène peut constituer alors seulement l'un des aspects abordés dans ce type d'ouvrage. Les pouvoirs publics n'ont pas toujours vocation à valider ces guides généraux élaborés par les professionnels mais les administrations peuvent néanmoins en suivre l'élaboration en tant qu'observateurs, le déroulement du travail témoignant de l'évolution d'une branche ou d'une filière.

Plus précis dans ses objectifs, le guide de bonnes pratiques d'hygiène est axé sur la sécurité des aliments. Il doit proposer à son utilisateur des moyens, des méthodes pour répondre aux objectifs de sécurité.

Le guide de bonnes pratiques d'hygiène au sens de la directive 93/43 CEE est défini dans l'article 5 de cette directive qui encourage la rédaction de ce type d'ouvrage dans le cadre du respect de l'exigence de réalisation d'autocontrôles (article 3 de la directive 93/43 CEE). Une méthode est donc suggérée pour son élaboration : les principes de la méthode HACCP (analyse des dangers<sup>(2)</sup>, points critiques pour leur maîtrise) devenue une référence pour la mise en œuvre des autocontrôles. Une validation par les pouvoirs publics est prévue par la directive et devient dès lors nécessaire pour que le guide puisse être pris en compte par les administrations de contrôle dans le cadre de leurs inspections. Le guide de bonnes pratiques d'hygiène constitue ainsi un outil d'application volontaire proposé pour la concrétisation des mesures obligatoires d'autocontrôle imposées aux opérateurs de l'agroalimentaire.

### **Principes de mise en œuvre d'un guide de bonnes pratiques d'hygiène.**

Ces principes ont été rappelés dans un fascicule de documentation publié par l'AFNOR<sup>(3)</sup> en mars 1995 et portant sur la méthodologie d'éla-

boration d'un guide de bonnes pratiques d'hygiène<sup>(4)</sup>.

La décision de mise en œuvre d'un guide vient des professionnels eux-mêmes mais ils peuvent avoir recours à des personnes extérieures qui se chargeront de la rédaction en liaison constante avec la profession concernée.

#### **- Définition de l'utilisation attendue d'un guide**

Pour les opérateurs auxquels il est destiné, le guide doit préciser les moyens à mettre en œuvre pour appliquer la réglementation. Il est cependant nécessaire de savoir la portée de l'ouvrage en fonction des besoins exprimés par les utilisateurs. Certains utilisateurs industriels souhaitent disposer au travers d'un guide d'éléments pratiques leur permettant d'initier une démarche HACCP détaillée adaptée à leur entreprise (cas des industriels de la charcuterie). À l'inverse, les professionnels de l'artisanat n'auront pas l'usage d'une démarche de type HACCP et souhaiteront que le guide qui leur est applicable leur fournisse des éléments de maîtrise concrets adaptés à leur structure d'entreprise et réponde simplement aux questions qu'ils sont amenés à se poser sur le respect des exigences réglementaires en matière d'hygiène. Dans ce cas, la démarche de type HACCP guide les rédacteurs du guide destiné aux artisans pour leur proposer des éléments de maîtrise adaptés à leur contexte.

#### **- Identification du secteur alimentaire concerné**

Le champ d'application du guide doit être précisé par les rédacteurs de l'ouvrage, (cf. infra). Le guide se rapporte plus précisément à une activité, une filière, un type de procédé voire dans certains cas un produit spécifique. Les contours du domaine d'application doivent être cernés avec le plus de précision possible. Quelles sont les caractéristiques du secteur donné en matière de produits et de procédés utilisés? Quelle est la structure économique de la filière ou du secteur? Qui sont habituellement les fournisseurs et les clients de la filière étudiée?

#### **- Analyse des éléments techniques spécifiques du secteur considéré**

En complément de ce qui précède, il est nécessaire d'explorer le secteur identifié afin de déterminer les matières premières et les produits intermédiaires utilisés, les procédés et les matériels utilisés habituellement par les entreprises couvertes par le champ d'application du guide. L'environnement dans lequel sont élaborés ces produits est déterminant car il est souvent très spécifique du secteur considéré. Il doit donc être pris en compte.

#### – Analyse, identification et évaluation des dangers

En application des principes de la méthode HACCP (cf. Figure 1), la structure du guide repose sur la réalisation d'une **analyse des dangers**. Cette analyse des dangers porte sur les produits considérés, les procédés utilisés dans l'environnement spécifié. L'analyse se décline selon les dangers envisagés : dangers microbiologiques (contamination ou multiplication bactérienne), dangers chimiques (contamination par des résidus ou des pesticides) ou dangers physiques (présence dans la denrée de particules métalliques du type aiguille). L'**identification des dangers** établit les causes de survenue des dangers et doit permettre de formaliser les mesures préventives associées sous forme de procédures. L'évaluation permet de mesurer la portée d'un danger, la probabilité de sa survenue, sa gravité et son importance dans le contexte.

#### – Identification des principaux points critiques pour la maîtrise

Dans le procédé de fabrication, la maîtrise de certains points est essentielle pour assurer la sécurité du produit. On parle dans ce cas de **points critiques pour la maîtrise**. La maîtrise de ces points repose sur la détermination de valeurs cibles, de paramètres à surveiller. Des éléments de surveillance permettent de s'assurer de la **maîtrise** effective de ces points. En cas de dépassement des valeurs-cibles, des actions correctives appliquées sur les produits concernés et sur les procédures utilisées permettant de compléter la maîtrise de l'ensemble.

Les moyens de maîtrise identifiés et les procédures proposées pour limiter l'apparition des dangers définis constituent autant de **bonnes pratiques d'hygiène**. L'explicitation de ces moyens de maîtrise peut faire l'objet de fiches techniques fournissant aux professionnels des outils pour mettre en œuvre les procédures définies plus haut.

#### Figure 1 : Principes du système HACCP

Voir ci-après.

La forme finale d'un guide de bonnes pratiques est fonction de l'utilisation attendue de l'ouvrage. En général, il comporte une **présentation générale** qui reprend les éléments essentiels de l'étude :

- produits, utilisation, procédés,
- analyse des dangers,
- principaux points de maîtrise.

Cette présentation peut-être complétée par des **fiches techniques de bonnes pratiques** qui permettent de mettre en œuvre concrètement les moyens de maîtrise définis et les éléments de surveillance permettant de s'assurer de la maîtrise. Des études complémentaires ou des exemples peuvent venir s'ajouter à l'ensemble.

#### Validation d'un guide de bonnes pratiques d'hygiène.

À la suite de la publication de la directive 93/43 CEE, la procédure de validation nationale a été précisée par un avis publié par le Journal Officiel du 24 novembre 1993.<sup>(5)</sup>

#### Figure 2 : Procédure de validation des guides de bonnes pratiques d'hygiène en France

Voir ci-après.

La rédaction d'un guide est dévolue aux organisations professionnelles représentatives d'une branche, d'un secteur d'activité ou d'une filière. Les équipes de rédaction vont souvent associer des professionnels représentatifs du métier et des



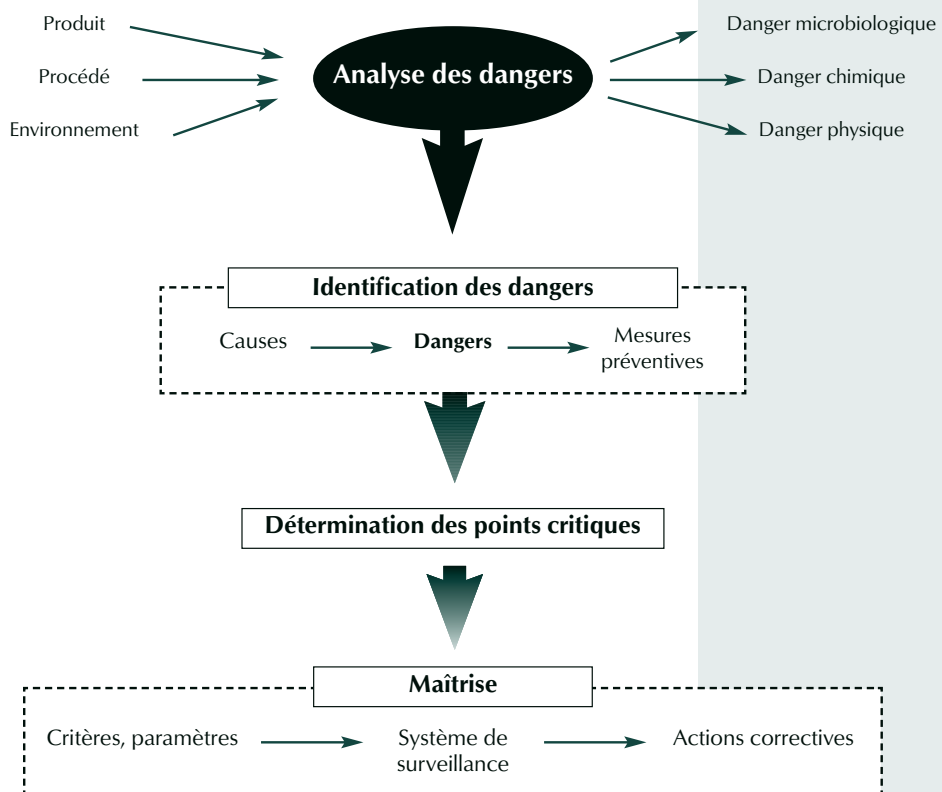


Figure 1

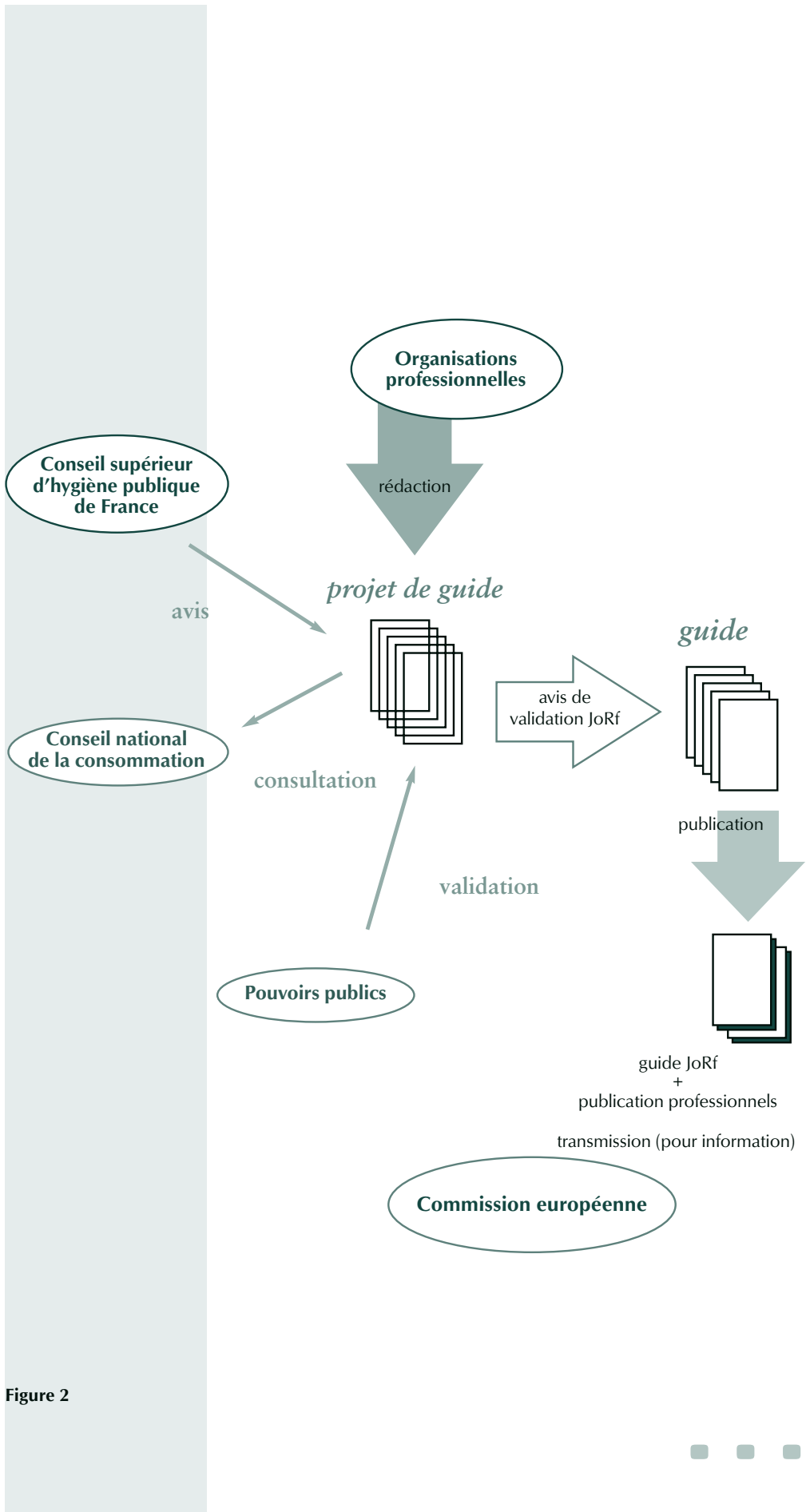


Figure 2

personnels administratifs ou techniques qui vont assurer le travail d'analyse des dangers, d'identification des moyens de maîtrise et de rédaction de l'ouvrage.

Si les professionnels le souhaitent, le passage par la voie de la normalisation pour l'élaboration d'un guide est possible. Dans ce cas, la procédure de validation est différente de celle décrite ici car elle fait partie intégrante du déroulement de la normalisation.

Dans tous les cas, la rédaction d'un guide doit se faire en concertation avec les autres intervenants concernés par la mise en place de la démarche : autres opérateurs d'une même filière (y compris éventuellement ceux qui n'appartiendraient pas à l'organisation professionnelle rédactrice), intervenants d'amont et d'aval de la filière.

Après rédaction d'un projet (cf. Figure 2), celui-ci est soumis à l'examen du Conseil supérieur d'hygiène publique de France qui étudie les aspects du guide en liaison avec la protection de la santé publique et la microbiologie. La section alimentation et nutrition du CSHPF regroupe en son sein des scientifiques hygiénistes du domaine alimentaire (médecins, vétérinaires, microbiologistes, etc.) et des représentants de l'administration. C'est l'avis de ce conseil qui est réellement déterminant pour la validation ultérieure de l'ouvrage.

L'ouvrage est ensuite présenté devant le Conseil national de la consommation qui rassemble la plupart des associations de consommateurs, les représentants des organisations professionnelles du secteur de l'agroalimentaire et des administrations. Le CNC peut formuler des remarques sur le guide qui leur est présenté.

Les pouvoirs publics et plus précisément les administrations concernées : Agriculture (Direction générale de l'alimentation), Économie (Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes), Santé (Direction générale de la santé) valident ensuite le guide pour son utilisation sur le terrain et son exploitation dans le cadre des contrôles. La validation par les pouvoirs publics se fonde sur les avis

émis par le CSHPF et le CNC ainsi que sur le respect des exigences réglementaires du secteur. Lors du déroulement de la procédure de validation, des modifications peuvent être demandées aux rédacteurs par les instances consultées.

Deux voies de publication sont prévues : le Journal officiel publie les guides validés accompagnés de l'avis de validation dans une collection de brochures spécifiques. En parallèle, les organismes professionnels rédacteurs peuvent éditer une version avec une maquette plus élaborée destinée aux opérateurs visés par le champ d'application du guide. Les Centres locaux d'action qualité, dans les départements ou les régions où ils existent, constituent un relais par lequel les professionnels de l'artisanat et de la restauration commerciale peuvent se procurer ces guides. Ils sont également chargés d'apporter un soutien technique pour la mise en place des bonnes pratiques préconisées par les guides auprès des entreprises couvertes par le champ d'application. Les services extérieurs des administrations de contrôle disposent d'une copie des guides validés au niveau national.

Compte tenu de l'exploitation qui doit être faite par les opérateurs et les administrations de contrôle, les guides validés n'ont pas de caractère d'exclusivité. Les pouvoirs publics font parvenir un exemplaire du guide validé à la Commission européenne (Direction générale III - « Marché intérieur ») pour information. La Commission européenne peut ainsi elle-même informer les autres états membres de l'existence d'un guide.

### **Les guides de bonnes pratiques d'hygiène : état des lieux**

L'industrie agroalimentaire s'est intéressée à ces démarches depuis la fin des années quatre-vingt (cf. Tableau A).

### **Tableau A : État d'avancement des guides de bonnes pratiques d'hygiène dans le secteur de l'industrie agroalimentaire (août 1998)**

Voir ci-contre.

DOMAINE D'APPLICATION	ORGANISME RÉDACTEUR	ÉTAT D'AVANCEMENT
Végétaux crus prêts à l'emploi (IV <sup>ème</sup> gamme)	CTIFL (Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes)	Validé, brochure JoRf n° 5900
Conserves végétales	CTCPA (Centre technique des conserves et produits appertisés)	Validé, brochure JoRf n° 5901
Plats préparés et réfrigérés longue conservation	SYNAFAP (Syndicat des fabricants de plats préparés et réfrigérés)	Approuvé – Avis du 15 juillet 1991, BOCCRF du 6 septembre 1991, (révision en cours)
Divers produits sucrés et salés (guides sectoriels + tronc commun) – confiserie – chocolaterie – biscuiterie – desserts préparés	L'alliance 7	Rédigé, procédure de validation en cours
Malterie	Malteurs de France	Rédigé, procédure de validation en cours
Brasserie	Brasseurs de France	Rédigé, procédure de validation en cours
Boissons rafraîchissantes	UNESDA (Union of EU soft drinks associations), CISDA (Confederation of international soft drinks associations)	Rédigé, procédure de validation en cours
Glaces alimentaires	SFIGSCG (Syndicat des fabricants de glaces, sorbets et crèmes glacées), SNFPSC (Syndicat national des fabricants de produits surgelés et congelés)	Rédigé, procédure de validation en cours
Sucre (+ complément sucres liquides)	CSRCSF (Chambre syndicale des raffineurs et conditionneurs de sucre de France), SNFSF (Syndicat national des fabricants de sucre de France)	Rédigé, procédure de validation en cours
Purification des coquillages	SAVIPUR (Syndicat national des viviers et stations d'épuration d'huîtres, moules et coquillages)	Rédigé, procédure de validation en cours
Abattage et découpe de poulets Label Rouge	CNEVA Ploufragan, SYNALAF (Syndicat National des Labels Avicoles de France)	Rédigé
Vin	ONIVIN	Rédigé, procédure de validation en cours
Confitures, compotes, purées de fruits	Syndicat des fabricants de produits à base de fruits et dérivés	Rédigé, procédure de validation en cours
Distribution automatique	NAVSA (Chambre syndicale nationale de vente et services automatiques)	Rédigé, procédure de validation en cours
Ovoproduits	CNEVA Ploufragan, SNIPO (Syndicat national des industriels en produits d'œufs)	Rédigé, procédure de validation en cours
Fruits et légumes frais non transformés	CTIFL (Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes), Interfel (Association interprofessionnelle des fruits et légumes frais)	Rédigé, procédure de validation en cours
Comté	CTC	Rédigé, procédure de validation en cours

Tableau A



Les deux premiers guides de bonnes pratiques d'hygiène du secteur industriel ont été publiés : celui consacré aux produits de IV<sup>ème</sup> gamme (végétaux crus prêts à l'emploi) et celui se rapportant à la préparation des conserves végétales. Le premier guide avait bénéficié d'une reconnaissance antérieurement à la formalisation de la procédure nationale de validation (cf. Validation d'un guide...). Il a été complètement revu à la suite de la parution de la directive 93/43 CEE. Il en est de même pour le guide sur les plats préparés réfrigérés qui a été publié au BOCCRF.

Pour le secteur des charcuteries et salaisons industrielles, les professionnels ont engagé une réflexion par produit, étant entendu que certaines dispositions restent communes à tous les guides élaborés et sont regroupées dans un guide commun. La mise en place de ces guides et le choix des denrées sont liés aux épisodes de « *Listérioses* » qui ont mis en cause les produits de charcuterie. La réalisation d'un guide professionnel permettait d'apporter une réponse appropriée sous forme de réflexion et d'engagement des professionnels face aux questions soulevées par la médiatisation de ces épisodes. Ce guide est destiné à faciliter la mise en place de la méthode HACCP dans les entreprises de charcuterie salaison.

Les entreprises regroupées au sein de l'Alliance 7 (chocolaterie, biscuiterie, fruits secs, confiserie...) ont élaboré un guide de bonnes pratiques d'hygiène adapté aux contraintes de leur profession. Ce guide doté d'un tronc commun sur les risques et les principes généraux se décline en plusieurs guides adaptés aux différents secteurs industriels représentés au sein de l'Alliance 7. Les opérateurs à l'origine des guides de l'industrie de la charcuterie-salaison et de l'Alliance 7 ont choisi de les soumettre à une validation.

L'industrie de l'abattage et de la découpe a souhaité se doter de guides de bonnes pratiques d'hygiène. Ce secteur, comme celui de la charcuterie salaison ne rentre pas dans le champ d'application de la directive 93/43 CEE (en effet, des

directives spécifiques s'appliquent à ces filières en matière d'hygiène). Néanmoins, le recours obligatoire aux autocontrôles figure dorénavant dans la plupart des textes relatifs à l'hygiène des denrées. Comme la directive « *hygiène* » offre aux opérateurs la possibilité de rédiger un guide de bonnes pratiques pour réaliser ces autocontrôles, cette option a été reprise dans la plupart des textes réglementaires français touchant l'hygiène alimentaire.

De nombreuses autres structures ont élaboré des projets de guides couvrant des secteurs allant de la confiture à la malterie.

Les secteurs de la grande distribution, de la restauration rapide et de la restauration collective se sont également engagés dans des démarches de rédaction de guides de bonnes pratiques d'hygiène (cf. Tableau B). Pour la restauration collective, compte tenu de la disparité des opérateurs, une commission rassemblant la plupart des organisations professionnelles a été mise en place. On y trouve représentés le secteur dit « *en gestion directe* » et le secteur des sociétés de restauration collective.

**Tableau B : État d'avancement des guides de bonnes pratiques d'hygiène dans le secteur de la grande distribution et de la restauration (février 1998)**  
Voir ci-contre.

Les artisans des métiers de bouche, soumis aux exigences de la réglementation issue de la transposition de la directive « *hygiène* »<sup>(6)</sup> ont réalisé un ensemble de guides par métier (cf. Tableau C). Ces différents guides sont élaborés par les confédérations professionnelles des métiers concernés mais l'ensemble de la démarche est coordonné par la Confédération générale de l'alimentation en détail.

Les guides artisanaux sont basés sur une analyse des dangers spécifique au métier considéré mais adaptée à la fois à la multiplicité des produits, aux pratiques à considérer et à la taille des



<b>DOMAINE D'APPLICATION</b>	<b>ORGANISME RÉDACTEUR</b>	<b>ÉTAT D'AVANCEMENT</b>
Grande distribution (guides sectoriels) - rayon marée - rayon boucherie	FCD (Fédération du commerce et de la distribution)	Rédigé, prochainement soumis à validation
Restauration rapide	SNARR (Syndicat national de l'alimentation et de la restauration rapide)	Rédigé, procédure de validation en cours
Restauration collective	Commission Restau-guide (rassemble l'essentiel des organismes professionnels de la filière)	Rédigé, procédure de validation en cours

**Tableau B**



entreprises. Cette démarche a abouti le plus souvent à l'élaboration de quatre séries de fiches de bonnes pratiques :

- **fiches « matières premières »** qui portent sur les denrées qui rentrent dans l'entreprise (œufs, viandes, etc.);
- **fiches « opérations »** pour les étapes de transformation ou de stockage des denrées qui présentent des risques (congélation, cuisson, etc.);
- **fiches « fabrication »** qui reprennent certaines préparations caractéristiques du métier (meringue italienne pour les pâtisseries, fond blanc de volaille pour les restaurateurs, etc.);
- **fiches « environnement de travail » ou « matériel »** adaptées aux entreprises (hygiène du personnel, eau, etc.).

Les principes de la démarche HACCP ayant été utilisés pour la réalisation de ces guides, les entreprises qui suivent les dispositions de ces guides possèdent des éléments de maîtrise et de surveillance identifiés en amont lors de la rédaction.

#### **Tableau C : État d'avancement des guides de bonnes pratiques d'hygiène dans le secteur artisanal des métiers de bouche (février 1998)**

Voir ci-contre.

#### **Les guides de bonnes pratiques d'hygiène et leur prise en compte dans les contrôles.**

La validation des guides par les pouvoirs publics leur permet de les exploiter dans les contrôles. Il convient cependant de bien préciser les choses : les guides de bonnes pratiques d'hygiène constituent une **démarche volontaire** des professionnels vis-à-vis d'un certain nombre de moyens - proportionnés au risque et au type d'activité concerné - qu'ils s'engagent à mettre en œuvre pour atteindre les objectifs définis par les textes réglementaires. La validation assure la reconnaissance des moyens proposés en terme de protection de la santé publique et du respect des exigences réglementaires. À ce titre, les

contrôleurs doivent utiliser les guides pour savoir si les professionnels utilisateurs ont effectivement mis en place les bonnes pratiques préconisées par les guides. Ces recommandations ne constituent pas des dispositions réglementaires.

L'engagement du respect des recommandations du guide doit constituer une base de **dialogue** entre les administrations de contrôle et les administrés ; le contrôleur a un préjugé favorable quant à l'atteinte des objectifs réglementaires qu'il a en charge de faire respecter, mais il reste toujours l'autorité qui sanctionnera en dernier lieu s'il estime que ces objectifs ne sont pas atteints.

Il subsiste toutefois quelques difficultés : tel professionnel n'adhérera pas à un guide de bonnes pratiques, tel secteur n'aura pas encore élaboré son guide... Le professionnel concerné devra alors faire la preuve qu'il respecte la réglementation selon d'autres moyens que ceux définis dans un guide. Il est soumis de toute façon à l'obligation d'autocontrôles établie par l'article 3 de la directive 93/43 CEE. Le guide constitue un moyen simple de respecter cette obligation. Dans le cas où un opérateur n'applique pas un guide, il ne pourra pas se prévaloir d'une différence d'interprétation des textes réglementaires d'un département à l'autre ou d'un service à l'autre.

Dans beaucoup de départements, les contrôleurs font preuve d'une grande capacité d'évaluation compte tenu de l'évolution constatée depuis une dizaine d'années dans les différentes filières traitant les denrées alimentaires. C'est cette capacité que les pouvoirs publics souhaiteraient voir formalisée pour remplir au mieux leur mission de protection de la santé publique. Les administrations de contrôle ont engagé parallèlement une formation de leur personnel à tous les niveaux pour que celui-ci soit à même sur le terrain de tenir compte des guides de bonnes pratiques d'hygiène élaborés par les professionnels.

Les guides de bonnes pratiques d'hygiène constituent en quelque sorte des initiateurs d'une démarche de maîtrise de la qualité au sein des entreprises agroalimentaires quel que soit leur

DOMAINE D'APPLICATION	ORGANISME RÉDACTEUR	ÉTAT D'AVANCEMENT
Pâtisserie	CNABP (Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie), CNAP (Confédération nationale de la pâtisserie)	Validé, brochure JoRf n° 5902 (janvier 1998)
Traiteurs	CGAD (Confédération générale de l'alimentation en détail)	Validé, parution prévue pour octobre 1998
Restauration commerciale	CFHRCD (Confédération française des hôteliers, restaurateurs, cafetiers et discothèques), FNIH (Fédération nationale de l'industrie hôtelière), SNRLH (Syndicat national des restaurateurs, limonadiers et hôteliers), CGAD	Validé, parution prévue pour septembre 1998
Bouchers	CFBBCT (Confédération française de la boucherie, boucherie charcuterie, traiteur)	Validé, parution prévue pour octobre 1998
Glaciers monovalents	CNGF (Confédération nationale des glaciers de France)	Validé, brochure JoRf n° 5904 (juin 1998)
Détaillants en produits laitiers	FNDPL (Fédération nationale des détaillants en produits laitiers)	Validé, brochure JoRf n° 5903 (mars 1998)
Poissonniers	Syndicats professionnels du commerce du poisson et de la conchyliculture	Rédigé, procédure de validation en cours
Charcutiers-traiteurs	CNCT (Confédération nationale des traiteurs et charcutiers traiteurs)	Rédigé, procédure de validation en cours
Conserveurs	CGAD	Rédigé, procédure de validation en cours

Tableau C



**Contact :**  
**Direction générale de l'alimentation**  
**Dominique Degoulange**  
**TÉL. 01 49 55 58 39**  
**Rédaction :**  
**Agnès Ajour**

> **Lire également :** Nos différentes fiches réflexes. "Notre Alimentation", la lettre d'information sur les réglementations et les contrôles relatifs à la qualité et à la sécurité de la chaîne alimentaire. Ces documents sont diffusés gratuitement, pour les obtenir appeler le 01 49 55 80 71 ou le 01 49 55 81 27.

> **Consulter également :** Le site Internet du ministère : [www.agriculture.gouv.fr](http://www.agriculture.gouv.fr)

ampleur. Pour les professionnels, ils constituent une formalisation et une reconnaissance du « savoir-faire ». Cette formalisation présente une importance considérable dans des professions où la culture est traditionnellement plutôt orale. Les guides de bonnes pratiques d'hygiène constituent de plus des ouvrages de formation inestimables : l'apprenti qui se forme apprend le métier tout en étant imprégné d'une culture du risque associé à certaines des manipulations qu'il sera amené à effectuer tout au long de sa carrière professionnelle. Enfin, les guides peuvent tenir compte d'innovations, ou de techniques nouvelles en les intégrant comme

Cette approche de l'hygiène alimentaire vise à responsabiliser à tous les niveaux les opérateurs des filières agroalimentaires. La réglementation se constituera en référentiel élargi tandis que les guides de bonnes pratiques d'hygiène sont amenés à évoluer plus rapidement que la réglementation. Les guides de bonnes pratiques d'hygiène au sens de la directive 93/43 CEE constituent autant d'engagements des professionnels à proposer des moyens adaptés et à les faire appliquer au sein de leur propre filière. Les professionnels et les pouvoirs publics doivent saisir l'opportunité qui leur est offerte de faire évoluer leurs inter-relations dans une perspective de progrès. Il faut savoir que la mise en place d'un tel dispositif ne peut être réellement complète et efficace qu'à moyen terme.

(1) - Directive 93/43 CEE du Conseil du 14 juin 1993 relative à l'hygiène des denrées alimentaires (JoCe du 19 juillet 1993 - L 175/1 à L 175/11).

(2) - Agent biologique, physique ou chimique présent dans un aliment ou état de cet aliment ayant le potentiel d'entraîner un effet néfaste sur la santé.

(3) - AFNOR : Association française de normalisation - Tour Europe 92049 Paris La Défense CEDEX - Tél. 01 42 91 55 55.

(4) - Hygiène et sécurité des produits alimentaires - Document méthodologique pour l'élaboration des guides de bonnes pratiques d'hygiène - AFNOR (FD V 01-001 - mars 1995).

(5) - Avis aux professionnels de l'alimentation relatif à l'élaboration de guides de bonnes pratiques hygiéniques - Ministère de l'Économie et des Finances (JoRf du 24 novembre 1993 - p. 16219).

(6) - Arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur (JoRf du 16 mai 1995).