



Berne, le 3 octobre 2006

Canevas pour l'établissement d'un guide des bonnes pratiques au sens de l'art. 52 de l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels

Version 1, octobre 2006

Remarques

Ce guide a été réalisé à titre indicatif uniquement. Il n'a pas valeur d'obligation juridique officielle. Il est à tout moment possible de l'actualiser en y intégrant les expériences et les informations des autorités compétentes, des entreprises du secteur alimentaire et des Etats membres de l'UE.

Pour de plus amples informations

Christina Gut, OFSP, division Sécurité alimentaire, téléphone +41 (0)31 322 95 86

Pour de plus amples informations

Office fédéral de la santé publique, unité de direction Protection des consommateurs, téléphone : +41 (0)31 322 95 55, verbraucherschutz@bag.admin.ch, www.bag.admin.ch

Cette notice d'information est également disponible en allemand et en italien.

1. Contexte / introduction

Les responsables d'entreprises de denrées alimentaires doivent veiller à ce que les prescriptions légales concernant la protection de la santé, la protection contre la tromperie et l'hygiène soient respectées. Dans le cadre de cette responsabilité individuelle, chaque entreprise est tenue de mettre en place et d'entretenir un système d'autocontrôle adéquat.

Un tel système doit inclure un contrôle rigoureux de l'hygiène : il ne s'agit pas seulement de veiller à la qualité des produits, mais surtout de garantir l'hygiène des denrées alimentaires et de contribuer ainsi à leur sécurité. L'élaboration de ce système est comparable à l'édification d'un bâtiment : les conditions spatiales et techniques en constituent les fondations. L'hygiène de base en représente les éléments porteurs (nettoyage, désinfection, hygiène personnelle, séparation des zones pures et impures, monitoring de la température et du taux d'humidité dans les locaux, etc.). Le programme de mesures à appliquer (selon la méthode HACCP) en représente le toit.

Les détaillants au sens de l'art. 2, al. 1, let. b, de l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIU, RS 817.02) peuvent notamment bénéficier, à certaines conditions, d'une clause d'exception baissant les exigences légales fondamentales posées au système d'hygiène global. Ces établissements doivent toutefois observer les bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène (BPF). Les différentes branches du secteur alimentaire ont donc tout avantage à établir ces BPF dans un guide, qu'elles mettront ensuite en œuvre, selon leur spécificité, à des coûts et dans des délais raisonnables et dont le respect devra être documenté dans le cadre de l'autocontrôle.

Le principe légal du guide BPF est formulé à l'art. 52 ODAIU, lequel reprend la disposition analogue du règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

Il s'agit dès lors de proposer aux associations du secteur alimentaire un canevas pour l'établissement d'un guide BPF en conformité avec les dispositions légales. Ce canevas précise dans un premier temps les exigences fondamentales auxquelles tout guide doit satisfaire. Le chapitre 3 définit les contenus en fonction de la branche alimentaire. Les critères indiqués sont des exigences minimales et ne prétendent pas à l'exhaustivité. Ce chapitre représente donc la partie essentielle des guides BPF du secteur alimentaire. Le dernier chapitre décrit la procédure d'approbation par l'OFSP.

2. Généralités

Les guides BPF visent en premier lieu les entreprises artisanales et les détaillants. Toutefois, leur champ d'application ne peut être délimité selon le volume de production ou la nature des produits.

Ces guides doivent permettre aux exploitants du secteur alimentaire de respecter les règles fondamentales d'hygiène et d'appliquer les principes HACCP spécifiques à leur secteur d'activité (production ou distribution).

Un guide peut porter sur tous les processus de l'ensemble d'un domaine d'activité ou seulement sur certaines activités connexes (p. ex. transport, stockage ou distribution). On veillera toutefois à éviter les recouvrements entre les différentes branches d'un même secteur d'activité et au sein même des branches. Pour ce faire, il serait judicieux que les branches parentes se mettent d'accord et s'associent

si possible pour élaborer un guide.

Les guides BPF doivent mentionner tous les éléments des bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène et indiquer les modalités d'application.

Dans le cadre du contrôle des denrées alimentaires, les autorités d'exécution compétentes doivent vérifier si le guide de la branche concernée porte sur les techniques de production appliquées dans l'entreprise ou s'il serait nécessaire de définir, dans des cas exceptionnels, un système HACCP spécifique.

3. Contenu des guides BPF

Le contenu des guides BPF doit se fonder sur les principes de la méthode HACCP et correspondre aux prescriptions de l'art. 52, al. 2, ODAIOUs. Cela signifie qu'ils doivent permettre l'application correcte de l'autocontrôle, tenir compte des codes d'usages pertinents du *Codex Alimentarius* (*Code of Practice, General Principles of Food Hygiene*, CAC/RCP 1-1969 Rev. 4, 2003) et être élaborés en concertation avec les milieux concernés.

Si un guide ne porte pas sur tous les domaines de l'autocontrôle, il revient aux entreprises elles-mêmes d'y remédier individuellement et de consigner par écrit les mesures prises (art. 55 ODAIOUs). Afin de réduire au maximum les dépenses y afférentes pour les petites et moyennes entreprises, il est recommandé de rédiger des guides aussi exhaustifs que possible.

Il est aussi possible de s'inspirer des guides des autres pays ou du document de l'UE intitulé « Document d'orientation sur l'application des procédures fondées sur les principes HACCP et leur aide à leur mise en œuvre dans certaines entreprises du secteur alimentaire » (http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance_doc_haccp_fr.pdf).

Les guides BPF doivent préciser les éléments qui peuvent être repris tels quels par tous les établissements et les éléments qui doivent être adaptés au cas par cas. Les points suivants doivent absolument être pris en compte lors de l'élaboration des guides.

But et champ d'application

Hygiène personnelle / formation du personnel

Hygiène personnelle générale :

- Réglementation d'accès à l'établissement, vêtements de travail, séparation vêtements de ville / vêtements de travail, changement et nettoyage des vêtements de travail, sas sanitaire à l'entrée de l'établissement, déclaration obligatoire des cas de maladie, contrôle de santé des collaborateurs, équipements sanitaires, hygiène des mains, port de bijoux, etc.

Hygiène personnelle spécifique :

- Port de gants, port d'un masque, sas sanitaires spécifiques, etc.

Formation du personnel :

- Initiation des collaborateurs, besoins de formation selon les activités quotidiennes, planification d'une formation régulière, contrôle de l'application des connaissances dans le travail quotidien, consignation des formations suivies, etc.

Hygiène de production

Exigences relatives au bien-fonds et aux locaux d'exploitation :

- Accès, flux des marchandises (réception des matières brutes – remise des produits finis), séparation des processus à risque, locaux de stockage en suffisance et distincts si nécessaire, parois, éclairage, eaux usées et évacuation, climatisation et aération, etc.

Exigences relatives aux équipements et aux appareils :

- Entretien régulier des installations et des appareils, tenue d'un journal indiquant les mesures d'entretien, réparations et spécifications d'usine (par ex. zones de température et marges de variation)
- Etalonnage et vérification des appareils de mesure

Approvisionnement en eau potable :

- L'eau potable doit répondre aux exigences légales de qualité ; en cas d'approvisionnement à partir d'une source directe, l'établissement doit en assurer l'autocontrôle régulier.

Élimination des déchets :

- Récipients, collecte des déchets dans l'établissement, stockage, élimination

Nettoyage et désinfection :

- Les processus et les cycles doivent être définis pour chaque domaine et appareil, l'efficacité doit être vérifiée et documentée à intervalles définis, le stockage des produits chimiques destinés au nettoyage et à la désinfection doit être défini, etc.

Lutte antiparasitaire :

- Dispositifs visant à prévenir l'intrusion de parasites (grillage anti-mouches, tamis d'écoulement, trappes), inspection régulière des appâts par les spécialistes, détection des infestations dans le cadre du contrôle des matières brutes, etc.

Transport :

- Étiquetage et livraison, séparation des différents produits à risque lors du transport, propreté des conteneurs et des véhicules, contrôle de la température des véhicules et des produits, protocole d'entretien et de nettoyage, instructions particulières pour les transporteurs internes et les transporteurs tiers, etc.

Processus de fabrication

Description des produits :

- Regroupement approprié, y compris l'analyse des risques spécifiques aux établissements de la branche considérée

Description de la destination :

- Préparation avant consommation et groupes spécifiques de consommateurs

Matières brutes :

- Exigences, contrôle d'entrée (spécification, emballage, température), maniement des matières brutes, stockage, etc.

Description du processus :

- Compositions, procédés élémentaires, etc.

Surveillance du processus :

- Contrôle des différentes étapes de transformation, mesures de surveillance, enregistrements, etc.

Traçabilité :

- Identification des lots de production, de la matière brute à la remise au consommateur.

Procédures en cas de remise de marchandises dangereuses

Conformément à l'art. 54 ODAIOUs, l'établissement doit prévoir :

- des procédures de retrait du marché des marchandises,
- des procédures de rappel des marchandises.

4. Procédure d'approbation du guide

La vérification d'un guide par l'OFSP intervient sur demande de l'industrie alimentaire (association ou communauté d'intérêts représentant les entreprises d'une branche du secteur alimentaire).

L'approbation d'un guide par l'OFSP s'inscrit dans le cadre d'une procédure de consultation des milieux concernés (y compris les autorités cantonales d'exécution) et présupposent leur accord (art. 52, al. 2, let. c, ODAIOUs). Le guide est approuvé lorsque les conditions sont remplies. La procédure d'approbation est soumise à émoluments en fonction du temps consacré, conformément à l'art. 72 ODAIOUs.

L'OFSP publie la liste des guides approuvés avec leurs références (lettre d'information, site de l'OFSP, Bulletin de l'OFSP).

Le demandeur est responsable de la conformité du guide BPF avec la législation des denrées alimentaires ainsi qu'avec l'état actuel des connaissances techniques et scientifiques. Si la législation sur les denrées alimentaires est modifiée, il faut adapter le guide en conséquence et le faire à nouveau approuver par l'OFSP. Seule fait foi la version du guide BPF figurant dans la liste de l'OFSP. Si un guide ne correspond plus aux exigences légales, l'OFSP peut retirer son approbation.