

MINISTERE DES SOLIDARITES, DE LA SANTE ET
DE LA FAMILLE
DIRECTION GENERALE DE LA SANTE
8, avenue de Ségur
75350 PARIS 07 SP

MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DE
L'ALIMENTATION, DE LA PECHE ET DE LA
RURALITE
DIRECTION GENERALE DE
L'ALIMENTATION
251, rue de Vaugirard
75732 PARIS CEDEX 15

MINISTERE DES PME, DU COMMERCE, DE
L'ARTISANAT, DES PROFESSIONS
LIBERALES ET DE LA CONSOMMATION
DIRECTION GENERALE DE LA
CONCURRENCE, DE LA CONSOMMATION
ET DE LA REPRESSION DES FRAUDES
59, boulevard Vincent Auriol
75703 PARIS CEDEX 13

PROTOCOLE DE VALIDATION ET DE REVISION DES GUIDES de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP

Le Directeur général de la santé

La Directrice générale de l'alimentation

Le Directeur général de la concurrence, de la consommation et
de la répression des fraudes

Le règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires et le règlement (CE) n°183/2005 du 12 janvier 2005 relatif à l'hygiène des aliments pour animaux qui entreront en application le 1^{er} janvier 2006, encouragent l'élaboration des guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP (Hazard analysis critical control point).

Un guide de bonnes pratiques d'hygiène est un document de référence, d'application volontaire, conçu par une branche professionnelle pour les professionnels de son secteur. Il est particulièrement utile aux PME en permettant aux professionnels de mutualiser les premières étapes de la démarche HACCP, en développant des éléments de maîtrise concrets et adaptés à leur structure d'entreprise. Il rassemble les recommandations spécifiques au secteur alimentaire qu'il concerne. Il présente également l'intérêt d'être un document de référence pris en compte lors des contrôles officiels des denrées alimentaires comme il est rappelé dans l'article 10 du règlement 882/2004.

Depuis 1996, date d'entrée en vigueur de la directive 93/43/CEE sur « l'hygiène des denrées » plus d'une trentaine d'organisations professionnelles de l'agroalimentaire, certaines couvertes par le champ d'application de la directive de 1993, d'autres couvertes par d'autres directives mais faisant référence à l'obligation de l'application des principes HACCP, se sont engagées dans la réalisation de guides de bonnes pratiques d'hygiène.

Le rôle des ministres chargés de la santé, de l'agriculture et de la consommation est d'encourager les organisations professionnelles de l'alimentation à élaborer des guides. Un avis aux opérateurs publié au Journal officiel précise le contenu des guides et leurs modalités de validation.

Par ailleurs lorsque des évolutions scientifiques, technologiques ou réglementaires le rendent nécessaire, les guides doivent être réévalués à l'initiative des professionnels, des ministres chargés de l'agriculture, de la consommation ou de la santé, ou de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (AFSSA).

Le protocole annexé décrit les modalités de gestion interministérielle de validation et de révision des guides dans un objectif d'efficacité compte tenu des obligations réglementaires s'imposant aux autorités compétentes.

Le directeur général
de la santé

La directrice générale
de l'alimentation

Le directeur général de la
concurrence, de la consommation
et de la répression des fraudes

Didier HOUSSIN

Sophie VILLERS

Guillaume CERUTTI

I. Comité de suivi des guides:

Un comité interministériel de suivi des guides est mis en place entre la DGAL, la DGCCRF et la DGS. De présidence tournante à chaque réunion, il se réunit en tant que de besoin et au minimum une fois par trimestre pour faire le point sur les guides en cours d'élaboration et de validation et étudier l'opportunité de réviser les guides déjà validés. Ces réunions font l'objet de comptes rendus diffusés aux trois administrations. Un tableau de bord de suivi des guides est mis à jour à cette occasion. La participation d'autres directions administratives est envisagée si nécessaire.

II. Elaboration et validation d'un Guide

La procédure générale de validation et d'élaboration des guides est schématisée en annexe 1: les guides sont élaborés à l'initiative et par les professionnels. Ils sont évalués par l'AFSSA et validés par les autorités compétentes.

La coordination interministérielle est détaillée en annexe 2. Chaque direction concernée désigne un bureau chargé de la coordination qui assure la présidence tournante du comité interministériel des guides et qui s'assure de la transmission dans les délais raisonnables des réponses de l'administration aux professionnels et/ou à l'AFSSA. Il est le cas échéant le lien entre le comité de suivi des guides et les bureaux chargés de l'instruction technique du guide.

Le rôle de l'administration pilote est d'aider si nécessaire les professionnels au cours de l'élaboration de leur guide et d'assurer le relais officiel de tout document officiel entre les autres administrations et les professionnels et l'AFSSA.

L'évaluation scientifique de l'AFSSA a lieu (annexe 3):

- de manière facultative sur l'étude initiale des professionnels précisant le champ d'application du guide et les dangers retenus en fonction de ce champ
- de manière obligatoire avant validation du guide.

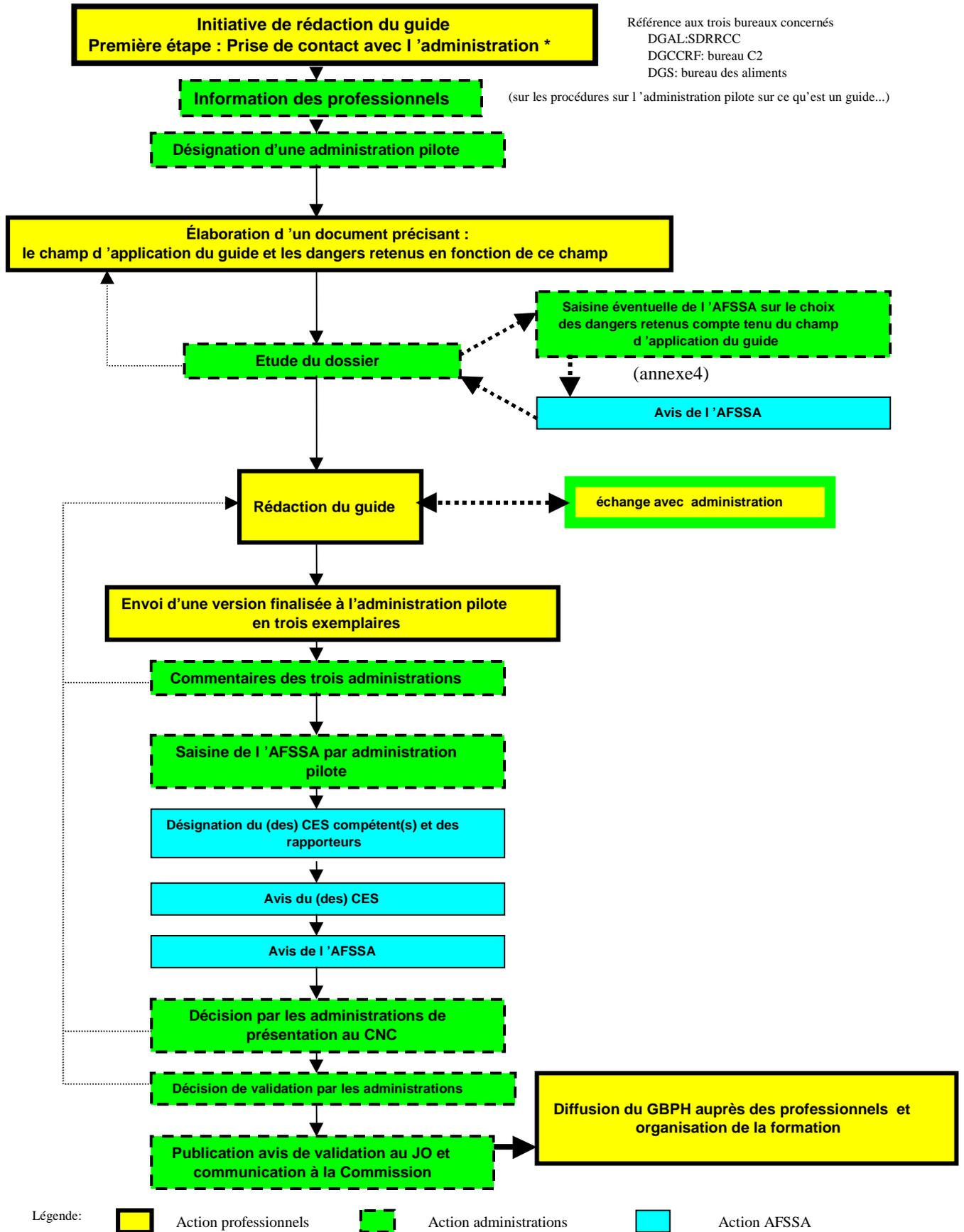
Les saisines de l'AFSSA par l'administration pilote sont effectuées selon les modèles définis en annexe 4 et 5

III. Révision d'un Guide

Les motifs de révision des guides sont divers. Il peut s'agir de modifications réglementaires pour le secteur concerné par le guide, de modifications d'ordre technologique dans le domaine concerné, d'informations d'ordre scientifique nouvelles, de retours d'expérience après utilisation pendant un temps suffisant sur le terrain.

L'initiative de révision des guides appartient par conséquent aux professionnels. Les administrations peuvent demander la révision des guides, le cas échéant sur recommandation de l'AFSSA.

ANNEXE 1



ANNEXE 2

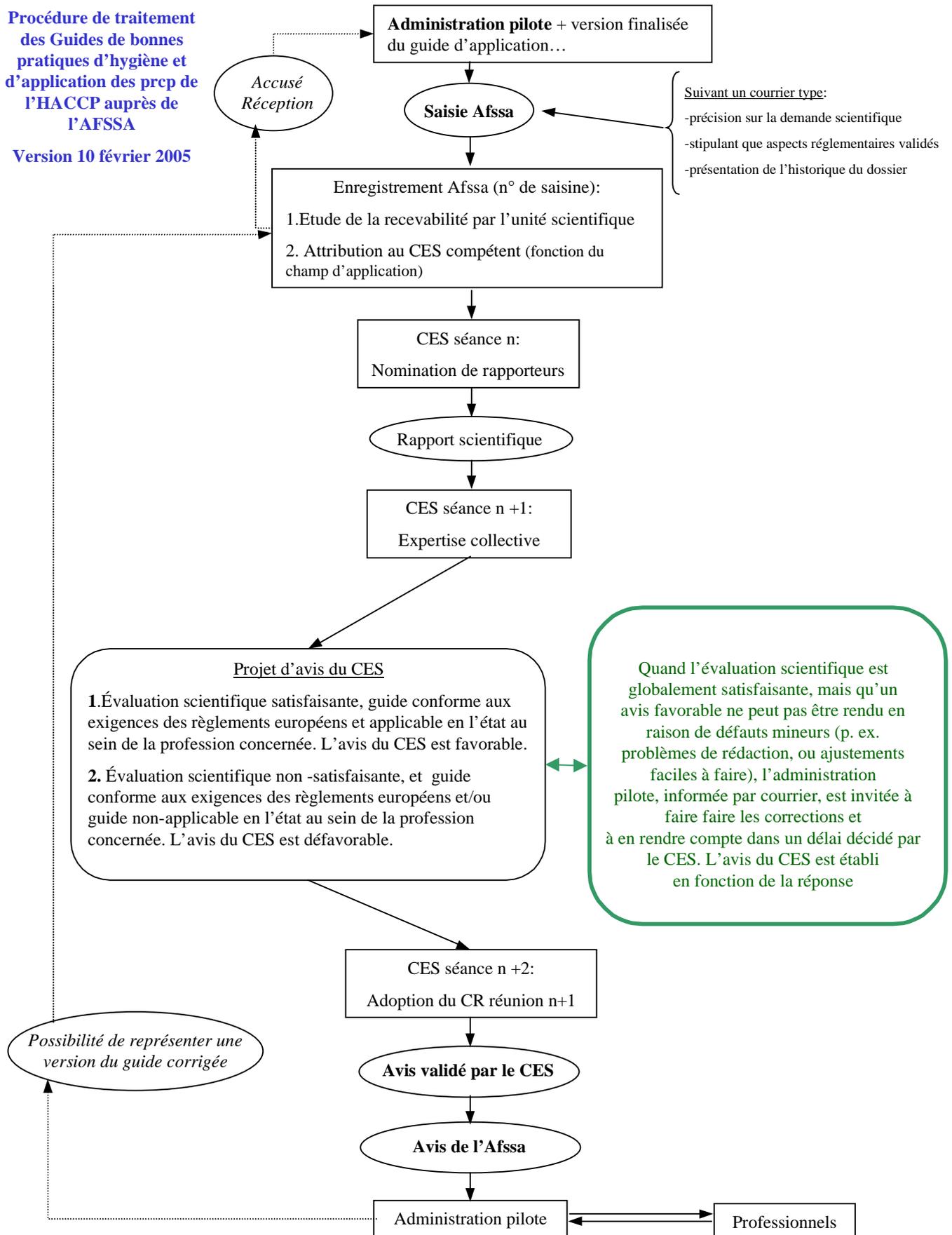
Coordination interministérielle élaboration, validation et révision des GBPH

Etape 1 Initiative de rédaction	Bureaux contact: DGS: bureau des aliments (Sonia Tenailleau) 01 40 56 76 38 DGCCRF: bureau C2 (Françoise Thierry) 01.44.97.32.07/32.00 DGAL / SDRRCC 01.49.55.58.20
Etape 2: Information des professionnels	Document de synthèse à préparer
Etape 3: Désignation d'une administration pilote	Validation du pilotage du GBPH lors des réunions interministérielles trimestrielles.
Etape 4 Elaboration d'un document	Echanges avec l'administration pilote si besoin
Etape 5 Etude du dossier	L'administration pilote diffuse pour commentaires le document aux autres directions concernées et renvoie aux professionnels une synthèse de l'ensemble des remarques pour correction. Une saisine de l'AFSSA peut être envisagée à ce stade.
Etape 6 Rédaction du guide	Echanges avec l'administration pilote si besoin
Etape 7 Envoi d'une version finalisée en 3 exemplaires minimum.	
Etape 8 Commentaires des administrations concernées	L'administration pilote diffuse pour commentaires le document aux autres directions concernées et renvoie aux professionnels une synthèse de l'ensemble des remarques pour correction.
Etape 9 Saisine de l'AFSSA	L'administration pilote est chargée de la saisine de l'AFSSA.
Etape 10 Désignation du (des) CES compétents et des rapporteurs	L'administration pilote: - est présente au CES; - assure le lien entre les professionnels, les autres administrations et le CES dans le cadre de "l'avis suspensif".
Etape 11 Avis du CES	
Etape 12 Avis de l'AFSSA	Communication par l'administration pilote de l'avis de l'AFSSA aux professionnels
Etape 13 Décision par les administrations compétentes de présentation au CNC	L'administration pilote demande les corrections nécessaires aux professionnels avant la présentation au CNC.
Etape 14 Décision de validation par les administrations	
Etape 15 Publication de l'avis de validation au Journal officiel et communication à la Commission européenne.	La DGCCRF coordonne le processus de signature par les directeurs généraux pour parution au Journal officiel et notifie à la Commission européenne le guide. Chaque administration informe ses services déconcentrés de la parution des guides.
Etape 16 Diffusion du GBPH auprès des professionnels	Prise en compte des guides lors des inspections par les services déconcentrés.

ANNEXE 3

Procédures de traitement des guides auprès de l'AFSSA

**Procédure de traitement
des Guides de bonnes
pratiques d'hygiène et
d'application des prcp de
l'HACCP auprès de
l'AFSSA**
Version 10 février 2005



ANNEXE 4

Modèle de saisine de l'AFSSA sur le choix des dangers retenus compte tenu du champ d'application du guide

MINISTERE DE
DIRECTION GENERALE DE
BUREAU...

J'ai l'honneur de vous faire parvenir ci-joint, pour avis, X exemplaires d'un dossier dont les caractéristiques sont données ci-après :

OBJET : . Document préparatoire à un Guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes de l'HACCP " titre"

DEMANDEUR : xxxx (le rédacteur principal du guide).

DATE DE LA DEMANDE : yyyy.

BASE JURIDIQUE PRÉVOYANT L'AVIS DE L'AFSSA : Avis aux opérateurs publié au journal officiel du .

AUTEUR DE LA SAISINE :

SUITES ENVISAGÉES : Validation du Guide.

HISTORIQUE DU DOSSIER :

AVIS DES ADMINISTRATIONS : (pourrait répondre à la question : les administrations ont-elles des observations sur les aspects du guide soumis à l'avis de l'AFSSA, pourrait également préciser, le cas échéant, que telle administration n'est pas concernée étant donné le champ d'application du guide)

PRÉCISIONS SUR LA SAISINE :

Ce document est transmis afin de recueillir l'avis scientifique de l'AFSSA sur le choix des dangers retenus compte tenu du champ d'application défini par... pour leur guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes de l'HACCP.

Je vous remercie de bien vouloir m'accuser réception de la présente demande en me précisant le ou les comités d'experts spécialisés qui sont saisis du dossier.

Le directeur général

PJ: - Document préparatoire (x exemplaires)

ANNEXE 5

Modèle de saisine de l'AFSSA sur le guide

MINISTÈRE
DIRECTION GÉNÉRALE DE

J'ai l'honneur de vous faire parvenir ci-joint, pour avis, X exemplaires d'un dossier dont les caractéristiques sont données ci-après :

OBJET : . Guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application de HACCP " titre"

DEMANDEUR : xxxx (le rédacteur principal du guide).

DATE DE LA DEMANDE : yyyy.

BASE JURIDIQUE PRÉVOYANT L'AVIS DE L'AFSSA : Avis aux opérateurs publié au journal officiel du .

AUTEUR DE LA SAISINE :

SUITES ENVISAGÉES : Validation du Guide.

HISTORIQUE DU DOSSIER :

AVIS DES ADMINISTRATIONS : (pourrait répondre à la question : les administrations ont-elles des observations sur les aspects du guides soumis à l'avis de l'AFSSA, pourrait également préciser, le cas échéant, que telle administration n'est pas concernée étant donné le champ d'application du guide)

Par ailleurs, l'AFSSA est informée que les aspects réglementaires ont été vérifiés.

PRÉCISIONS SUR LA SAISINE :

Ce projet de guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes de l'HACCP (titre) élaboré par () est transmis pour recueillir l'avis scientifique de l'AFSSA compte tenu du champ d'application du guide sur :

- le choix des dangers retenus ;
- la capacité des mesures de maîtrise proposée pour atteindre les objectifs fixés par la réglementation (selon les cas 852/2004.

Je vous remercie de bien vouloir m'accuser réception de la présente demande en me précisant le ou les comités d'experts spécialisés qui sont saisis du dossier.

Signature

PJ:

- Note de présentation du guide
- Document justifiant des choix faits dans les dangers retenus
- Guide (x exemplaires)