

GBPH info

Bulletin d'informations destiné aux techniciens fromagers et techniciens d'élevage agréés pour réaliser des formations d'éleveurs au Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène pour les produits laitiers et fromages fermiers

Questions / réponses

Pour qui le guide est-il validé ?

Elaboré sous l'égide de la Fédération Nationale des Éleveurs de Chèvres, de la Fédération Nationale des Producteurs de Lait et avec l'ensemble des professionnels fermiers du secteur lait, le Guide des bonnes pratiques d'hygiène s'adresse à **tous les producteurs fermiers de produits laitiers**, c'est à dire aux exploitants agricoles transformant le lait de leur propre exploitation, sur le lieu même de celle-ci et selon des techniques traditionnelles (définition réglementaire du décret du 30 décembre 1988).

Ainsi, le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène a été validé et a une valeur de référence réglementaire pour les producteurs fermiers. Il prend d'ailleurs en compte les spécificités de la production fermière (production agricole, ateliers de taille limitée...) en proposant des recommandations et des contrôles adaptés.

Cependant, celui-ci peut bien sûr être utilisé comme outil pour réaliser l'analyse des risques dans le cas en particulier des artisans, même si dans ce cas il n'a pas valeur de référence réglementaire.

Précisions : Est-ce que le guide est une méthode de référence réglementaire pour l'analyse des risques dans toutes les exploitations fromagères et laitières fermières ?

Quel que soit le statut des producteurs fermiers, ceux-ci doivent réaliser sur leurs exploitations un plan d'analyse et de maîtrise des risques.

- Pour les ateliers en vente directe, d'après l'AM du 09/05/95, les ateliers doivent se fonder sur les principes utilisés pour développer le système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques dit système « HACCP »

- Pour les ateliers en dispense d'agrément, d'après l'AM du 08/02/96, il y a obligation de se référer au GBPH (validé ou publié au JO).

- Pour les ateliers en agrément traitant moins de 500 000 litres, d'après l'AM du 02/08/96, « L'identification, la surveillance et le contrôle des étapes décisives sont réalisées selon des méthodes simplifiées, compatibles avec les moyens humains et matériels de ces ateliers ». Les adaptations peuvent s'appuyer sur les dispositions du GBPH.

La méthode retenue pour élaborer le guide tient compte des spécificités des ateliers fermiers et repose sur les principes du système HACCP.

Au sens de la directive 93/43/CEE et de la norme AFNOR concernant l'élaboration des GBPH, les producteurs devront faire la preuve de l'efficacité de leurs pratiques s'ils ne choisissent pas de se référer au guide. Ceci signifie que le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène a une valeur de référence réglementaire pour mettre en place une démarche d'analyse et de maîtrise des risques **quel que soit le statut de l'atelier.**

EN RESUME

Le GBPH est obligatoire pour les dispensés, mais il constitue une méthode d'analyse des risques officiellement validée pour **tous les producteurs**

Complément par rapport à la nouvelle réglementation :

La nouvelle réglementation européenne d'application au 1er janvier 2006 met encore davantage en avant la responsabilité du producteur et insiste sur l'obligation de mise en place de système d'analyse et de maîtrise des risques. Le texte 852/2004 souligne que les exigences de mise en œuvre doivent prévoir une souplesse suffisante pour s'appliquer dans toutes les situations y compris dans les petites entreprises. Un texte d'interprétation de ces règlements est actuellement en cours de rédaction au niveau de la commission. Ce texte précise notamment qu'il convient de reconnaître que, dans certaines entreprises du secteur alimentaire, il n'est pas possible d'identifier les points de contrôle critiques et que, dans certains cas, de bonnes pratiques d'hygiène peuvent remplacer la surveillance des points critiques. De même, il est dit que les limites critiques ne sont pas forcément numériques et que la conservation des documents doit être souple.

D'autre part, le règlement mentionne que les guides des bonnes pratiques d'hygiène sont des « outils précieux » pour aider les exploitants à respecter les règles d'hygiène alimentaire et à appliquer les principes HACCP. Leur utilisation est donc fortement conseillée. Par ailleurs, les guides élaborés conformément à la directive 93/43/CEE (ce qui est notre cas) restent applicables dès lors qu'ils sont compatibles avec les objectifs de sécurité alimentaire du règlement 852/2004.

Dans le cadre du projet de révision de l'arrêté relatif à l'agrément communautaire à paraître rapidement, il est écrit que le producteur peut se référer à un guide des bonnes pratiques validé pour établir les documents relatifs au plan de maîtrise sanitaire.

Questions / réponses

Par qui doit être réalisé le contrôle de la machine à traire ?

L'état de la machine à traire est un critère important en matière de maîtrise de l'hygiène et de santé de la mamelle. C'est pourquoi le « **contrôle et l'entretien régulier de la machine à traire par le producteur lui-même ou par un contrôleur agréé** » fait partie des moyens de maîtrise cités dans le GBPH, dans les fiches « production du lait » des 3 espèces laitières. Pour être efficace, ce contrôle doit, dans tous les cas, être réalisé par une personne compétente.

Il faut distinguer :

- l'entretien et le contrôle de routine : contrôle de l'état des manchons, du lactoduc, des joints, nettoyage des filtres, contrôle de la température en fin de lavage, entretien du circuit de vide...**etc.** Cet entretien doit être réalisé de manière régulière par le producteur lui-même
- le contrôle périodique du fonctionnement de la machine : ce contrôle doit être réalisé par un technicien-contrôleur agréé optitrait (pour un contrôle périodique) ou certitrait (pour l'installation d'une nouvelle machine). Il est recommandé de réaliser ce contrôle une fois par an

Quels enregistrements doit effectuer le producteur ?

Le GBPH ne traite pas de la question des enregistrements, qui sont de la responsabilité du producteur. Cela signifie que c'est au producteur de déterminer, en fonction de ses pratiques et de son expérience, les points d'enregistrement utiles et pertinents sur son exploitation.

La FNEC et la FNPL recommandent de tenir, **au minimum, un « registre des anomalies »**, reprenant pour chaque fabrication les points de surveillance, au cours de la production et de la transformation, pour lesquels une anomalie a été constatée, ainsi que les actions correctives mises en œuvre.

La formation au GBPH est-elle obligatoire ?

Même si la démarche d'analyse des risques est réalisée intuitivement par les éleveurs, sa mise en œuvre et notamment sa formalisation n'est pas évidente. C'est pourquoi la profession (FNEC, FNPL) a choisi de diffuser le guide via des formations auprès des techniciens qui pourront alors former les producteurs (cette dernière formation pouvant selon les cas prendre la forme d'un appui technique individuel).

Cette démarche est donc encadrée d'une formation portant sur l'écologie des germes pathogènes, les principes d'analyse des risques et l'utilisation du guide, la réglementation sur l'hygiène. Pour les producteurs sensibilisés à l'analyse des risques et/ou à l'écologie microbienne, il est évident que la formation peut porter uniquement sur l'utilisation du guide. Au cours de leur formation, les producteurs recevront un exemplaire du guide ainsi qu'une attestation faisant la preuve qu'ils ont été formés à l'analyse des risques et qu'ils sont capables d'utiliser le guide. D'autre part, la formation comprend des rappels en matière d'hygiène générale (informations sur les pathogènes, rappels réglementaires...)

Ces formations au GBPH ne sont pas obligatoires au sens réglementaire du terme. Cependant, les DSV ont été informées par une note de service de la DGAL de la diffusion du guide encadrée par une formation réalisée à partir d'un modèle national, garantissant la crédibilité de la démarche. La DGAL a insisté à la fois sur le fait que les DSV devaient sensibiliser les producteurs à l'arrivée de ce nouvel outil mais aussi à la formation accompagnant ce guide. De plus, elles étaient vivement encouragées à promouvoir l'outil et son accompagnement auprès de tout partenaire susceptible de financer le guide.

L'obligation réglementaire porte sur la mise en place d'une démarche d'analyse et de maîtrise des risques, obligatoirement en se référant au GBPH pour les dispenses d'agrément.

Cependant, la FNEC et la FNPL recommandent fortement aux éleveurs désirant appliquer cette méthode de suivre une formation, de manière à être sûr que leur utilisation du GBPH sera conforme à l'esprit qui a présidé à sa rédaction, et à la réglementation. L'attestation de formation est donc une preuve de l'appropriation et de la maîtrise de la démarche aux yeux de l'administration.

Qui vient en formation en cas de travail à plusieurs ?

Quand plusieurs personnes travaillent dans un atelier de fromagerie, il n'est bien sûr pas nécessaire qu'elles soient toutes formées au GBPH. En effet, si une personne (salariée ou associée) a suivi la formation, elle sera capable de mettre en place la démarche dans l'ensemble de l'exploitation, et de sensibiliser les autres intervenants au principe et à la mise en œuvre de la démarche dans l'atelier.

En cas de départ du salarié formé, la continuité doit être assurée par une autre personne compétente. Cette autre personne peut :

- soit être formée par le salarié qui avait suivi la formation avant son départ
- soit suivre, dès que possible, une formation au GBPH réalisée par un technicien agréé

Questions / réponses

Est-ce que le GBPH permet de mettre en place l'HACCP dans les exploitations fermières?

oui, le GBPH est un outil adapté à la production fermière, permettant de mettre en place une analyse HACCP, sous réserve que le producteur « s'approprie » la démarche, et l'applique sur son exploitation, comme le démontre le tableau ci-dessous :

HACCP	GBPH	Commentaires
Constituer l'équipe de travail et identifier les dangers	Equipe de rédaction du GBPH composée de professionnels et de techniciens de terrain. Principaux dangers visés : les 4 germes indésirables visés par la réglementation européenne.	
Décrire les étapes	Selon les produits et les opérations, les étapes sont listées dans la colonne « étapes technologiques à maîtriser ».	Pour chaque produit, le GBPH liste les différentes étapes d'élaboration, y compris la production du lait.
Causes de danger et évaluation des risques	Colonne « Pourquoi faut-il être vigilant ? »	A chaque étape, on doit identifier les causes de danger, c'est à dire les éléments (événements) du processus qui peuvent entraîner le danger sur le produit. Cela revient à se demander « pourquoi faut il être vigilant » ? L'évaluation du risque (fréquence, gravité) n'est pas formalisée en tant que telle dans le guide mais elle a été réalisée par l'équipe de rédaction, et les moyens de prévention indiqués sont adaptés en fonction du risque réel à l'étape considérée.
Actions préventives par rapport aux causes de danger : la prévention doit être d'autant plus forte que le risque est important.	Colonne « Moyens de maîtrise, actions préventives »	Les moyens de prévention indiqués dans le GBPH sont adaptés en fonction du risque réel à l'étape considérée.
Identification et surveillance des points critiques (ou CCP), définition des limites critiques déclenchant la correction Point critique ; lieu, activité ou stade de préparation pour lesquels une action de maîtrise peut être exercée et est nécessaire pour prévenir un ou plusieurs dangers identifiés, menaçant la salubrité de l'aliment	Des moyens de surveillance adaptés à la production fermière sont donnés à chaque étape, avec la mise en avant du savoir-faire du professionnel comme moyen de contrôle. De plus, dans chaque exploitation, une hiérarchisation des étapes à surveiller peut être faite par le producteur grâce à son expérience, son savoir-faire, et sa connaissance du système. Différents moyens de surveillance sont proposés. L'éleveur choisit celui le plus adapté dans son cas. Les limites critiques ne sont pas formalisées, de même que les modalités de la surveillance (opérateur, fréquence) qui peuvent être définies au cas par cas.	Toutes les étapes peuvent être des points de maîtrise Le nombre de points de maîtrise étant très important, il est impossible de définir, pour chaque point, une limite critique et un enregistrement, car ce serait beaucoup trop lourd, et donc inefficace. C'est pourquoi, les moyens de surveillance sont adaptés à la production fermière : ils reposent sur les atouts et les contraintes spécifiques à cette production (peu de temps disponible pour les enregistrements, mais une maîtrise du produit du début à la fin, une forte implication des personnes qui manipulent les denrées, une concentration des responsabilités, un contact direct avec le consommateur...) Les systèmes de surveillance sont adaptés à la production fermière car ils relèvent du savoir-faire, de « bonnes pratiques », et de tests simples, pouvant être mis en place de façon quotidienne, ce qui est la garantie de la mise en place d'un système de maîtrise des risques et de son efficacité. Le producteur, qui connaît bien son atelier, peut ensuite établir une hiérarchisation dans les points à surveiller, et adapter ainsi la surveillance (et les enregistrements) au risque réel dans son établissement.
Actions correctives en cas de non-maîtrise du point critique	Colonne « Actions correctives »	Lorsqu'il y a dérive – détectée par la surveillance qu'il met en place- l'éleveur met en place des actions correctives.
Formalisation de la mise en oeuvre	Mise en oeuvre du GBPH/ enregistrements de la responsabilité du producteur (le GBPH ne traite pas directement de la question des enregistrements)	(Cf. la question des enregistrements).
Amélioration continue	Réactualisation, démarche non figée	Le producteur réactualise aussi sa démarche lorsque c'est nécessaire.

Questions / réponses

Lors de « l'appropriation » du GBPH sur une exploitation, quelles sont les obligations / libertés ?

	Etape technologique à maîtriser	Pourquoi être vigilant ?	Moyens de maîtrise	Contrôle/ surveillance	Actions correctives
Obligations	Interdiction de supprimer une étape (sauf les étapes signalées comme facultatives dans les fiches production, qui ne sont pas réalisées dans l'exploitation)	Obligation de lister <u>tous</u> les risques, c'est à dire au minimum ceux inscrits dans le guide	Pour les étapes réalisées, obligation de retenir <u>tous</u> les moyens de maîtrise indiqués dans le guide	Quand plusieurs moyens sont proposés, il faut en choisir <u>au moins un</u>	Quand plusieurs moyens sont proposés, il faut en choisir <u>au moins un</u>
Libertés d'utilisation	<p>1- Possibilité de signaler « non concerné » Par exemple : on peut supprimer la ligne « alimentation, pour l'ensilage », si cette pratique n'est pas effectuée</p> <p>2- On peut bien sûr ajouter des lignes ou des fiches (lavage des croûtes, crèmes glacées). Il faudra alors remplir toutes les colonnes du guide, pour montrer que les étapes rajoutées sont intégrées dans l'analyse globale des risques. Le producteur peut se faire aider d'un technicien pour envisager les différents risques et moyens de maîtrise et de surveillance à mettre en œuvre. Ces ajouts éventuels n'étant pas validés par l'administration, l'éleveur doit argumenter ses choix.</p>	S'il existe d'autres risques spécifiques à l'exploitation, ils doivent être ajoutés	<p>1- Il est conseillé de reformuler selon les pratiques mises en place dans l'exploitation <i>Par exemple : étape Emprésurage – Coagulation / acidification : « maintenir une température et une durée de caillage adaptées à la technologie » : préciser la température et la durée utilisée dans l'exploitation (fourchette).</i></p> <p>2- Si la pratique est totalement différente de la préconisation, l'écrire en le justifiant, c'est à dire que d'autres moyens de maîtrise existent ou que l'éleveur envisage de modifier sa pratique pour la mettre en cohérence avec les recommandations du GBPH. Dans ce cas avoir conscience que l'étape est à risque et qu'elle est prioritairement à revoir en cas de problème. <i>Par exemple : Ensilage : j'ouvre le silo 3 semaines avant CAR il est impossible dans ma gestion des fourrages de faire autrement MAIS j'ai identifié qu'il s'agit d'une pratique « à risque », et je suis particulièrement vigilant sur ce point (ex : surveillance de l'aspect/acidité du silo, auto-contrôle à ce moment-là sur les fromages, surveillance plus poussée de l'acidification...).</i></p>	D'autres moyens de contrôle/surveillance peuvent être mis en œuvre	D'autres actions correctives peuvent être mises en œuvre

Bilan sur le comité de suivi

Un dispositif de suivi des formations, et d'accompagnement de la mise en place de la démarche sur le terrain est actuellement en cours de construction. En effet, même si le guide est validé par les pouvoirs publics au niveau national, l'application concrète de cette démarche dans les départements n'est pas simple ! Avec le renforcement du principe de responsabilité du producteur, l'obligation de résultats, la mise en avant du savoir-faire du producteur, etc..., les rapports avec les administrations de contrôles évoluent, et cela crée des tensions. C'est pourquoi il est essentiel d'apporter au niveau national des réponses à toutes les nouvelles questions qui se posent. Le suivi du GBPH a été identifié comme une priorité de la filière fermière. Un dossier de financement de cette action a d'ores et déjà été déposé, et accepté, dans le cadre des crédits Qualité de l'ONILAIT.

Lors du comité du 5 octobre, il a notamment été décidé de travailler avec l'ONILAIT pour la création d'une base de données concernant les producteurs et les techniciens formés.

D'autre part, le comité de suivi a décidé de ré-éditer le GBPH à 2000 exemplaires, car les 3000 exemplaires édités en mai 2004 ont déjà été vendus.

Interview de Robert Arnaud, responsable professionnel à la FNEC, qui a participé à l'élaboration du GBPH

Pourquoi les professionnels de la filière ont-ils décidé de créer un GBPH ?

Depuis 1988 et les premiers projets de directives hygiène (directives 92 46 et suivantes), la FNEC a toujours cherché à anticiper les problèmes auxquels risquaient d'être confrontés les producteurs du fait de l'évolution des réglementations. C'est ainsi qu'un premier guide de bonnes pratiques avait été mis en chantier et publié dès 1994 sans attendre la fin du travail réglementaire européen. Ce premier guide reste une référence sur la question et a en partie servi de recueil d'expertises pour la suite.

Mais ça n'était pas suffisant car l'évolution vers une obligation de méthode de type HACCP nous obligeait à réorganiser ce guide et à le compléter sur un certain nombre de points. Le but étant toujours de mutualiser l'expertise au travers du réseau national de techniciens fromagers toutes espèces confondues et de faire prendre en compte les pratiques quotidiennes des éleveurs comme les meilleurs moyens de maîtrise de l'hygiène de nos productions.

Pourquoi l'avoir fait valider ?

La réglementation européenne fait mention de la possibilité de se référer à un GBPH pratiquement depuis le premier texte, même si, au début cette notion était encore mal définie. Nous avons "accompagné" la réécriture des textes européens en veillant à ce que cette référence collective reste un outil accessible au plus grand nombre de producteurs pour faire face à des exigences réglementaires pas toujours très lisibles.

Pour que cet outil soit totalement opérationnel il fallait qu'il soit parfaitement validé et homologué à tous les niveaux et incontestable dans son contenu. Cette homologation a pris plus de 6 ans et a en particulier étrenné le circuit de validation de l'AFSSA née entre temps.

Ce guide est désormais reconnu comme un instrument incontestable dans l'application de la réglementation hygiène et il privilégie les pratiques professionnelles comme moyen de salubrité de nos productions.

Et maintenant, que reste-t-il à faire ?

Le travail restant consiste à diffuser ce guide, à former les producteurs à son appropriation et à son utilisation ...à faire que chacun réfléchisse sur ses propres pratiques pour se les ré-approprier de manière consciente et critique afin d'être en permanence pleinement responsable de ses actes et de sa production.

Cela va prendre un peu de temps car c'est une petite révolution culturelle pour les producteurs ...et pour les contrôleurs. Il y aura forcément quelques "incidents", mais on peut être confiants car ce changement de "culture est déjà largement amorcé et nos productions tendent déjà dans l'immense majorité des cas vers le zéro défaut!

Contact

Si vous avez des remarques et / ou des questions sur ce premier numéro de GBPH Info
Si vous avez des questions qui pourraient être traitées dans le prochain numéro de GBPH Info
... ou pour toute question liée au GBPH, **contactez-nous !**

Gwenaëlle Garnier
FNEC / FNPL
42, rue de Châteaudun – 75 314 Paris Cedex 09
Fax : 01 42 80 63 80
Mail : gwenaelle.garnier@fnpl.fr

Cécile Laithier
Institut de l'Élevage
Actipole – 5, rue Herman Frenkel – 69 364 Lyon Cedex 07
Fax : 04 72 72 49 92
Mail : cecile.laithier@inst-elevage.asso.fr