

Contact alimentaire: guides de bonnes pratiques d'hygiène

Les Etats membres, via la réglementation, encouragent l'élaboration des **guides de bonnes pratiques d'hygiène** nationaux et communautaires, basés sur les principes de la méthode **HACCP**.

Les guides de bonnes pratiques hygiéniques sont des documents de référence, d'application volontaire, conçus par les filières professionnelles de la chaîne alimentaire pour les professionnels. Chaque guide de bonnes pratiques d'hygiène rassemble les **recommandations spécifiques** au secteur auquel il se réfère. Ces documents recommandent des moyens, des méthodes adaptées, des procédures dont la mise en oeuvre doit aboutir à la maîtrise des **exigences sanitaires** (réglementaires ou non) lors de la préparation, de la transformation, de la fabrication, du conditionnement, du stockage, du transport, de la distribution, de la manutention et de la vente ou mise à la disposition du consommateur des denrées alimentaires. Ils permettent aussi aux professionnels d'harmoniser les règles d'hygiène pour un secteur d'activité.

Les guides de bonnes pratiques sont élaborés en accord avec les dispositions définies dans le règlement 852/2004, les guides élaborés précédemment conformément à la directive 93/43 restant applicables dès lors qu'ils sont compatibles avec les objectifs énoncés dans le nouveau règlement.

Les guides de bonnes pratiques d'hygiène sont évalués par les états-membres afin de s'assurer qu'ils ont été élaborés dans le respect du règlement 852/2004 et que leur contenu peut être mis en pratique dans le secteur auquel il est destiné. En France, ils sont communiqués pour avis à l'**ANSES** (Agence Nationale de Sécurité Sanitaire), puis présentés au **CNC** (Conseil National de la Consommation) pour information avant publication au Journal Officiel.

Dans son article 3 relatif aux exigences générales, le règlement CE n°1935/2004 du 27 octobre 2004 requiert que les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les aliments soient fabriqués conformément aux **bonnes pratiques de fabrication**. Applicable depuis le 1er août 2008, le règlement CE n°2023/2006 du 22 décembre 2006 définit les règles relatives aux **bonnes pratiques de fabrication** des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires. Il s'applique à tous les secteurs et à tous les stades de la fabrication, de la transformation et de la distribution des matériaux et objets, jusqu'à la production de substances de départ, celles-ci non comprises.