



GUIDE DE BONNES PRATIQUES HYGIENE TRANSPORT SOUS TEMPERATURE DIRIGEE

Valérie HAMMER

13 octobre 2011

PAQUET HYGIENE

Alimentation
Animale

Hygiène Générale

Hygiène DAOA
(hors commerce
détail)

Hygiène DAOA
Activités
connexes

178 / 2002

Responsabilités, traçabilité

931/2011 – éléments de traçabilité

852/2004

183/2005

853/2004

En attente – marquage date congélation

37/2005 – enregistrement températures

Contrôles officiels
882/2004

Contrôles officiels DAOA
854/2004

Des textes harmonisés... Mais pas simplifiés !

TEXTES NATIONAUX

- Une soixante de textes abrogés et remplacés...
- Arrêté du 8 juin 2006 – agrément
- NS 2007 8013 – AM 8/6/2006
- NS 2007 8248 – modalités d'agrément
- Arrêtés du 1^{er} et du 10 juillet 2008 – modifications AM 20/7/1998
- NS 2008 8102 – agrément volontaire
- NS 2008 8118 – mise à jour agréments
- Arrêté du 18 décembre 2009 - règles sanitaires DAOA
- Arrêté du 21 décembre 2009 - règles sanitaires commerce de détail, entreposage et transport DAOA
- NS 2011 8117 – AM 21/12/2009

CONTEXTE REGLEMENTAIRE

- prescriptions transverses et non sectorielles
- obligations de résultats
 - preuve de l'efficacité des mesures
 - auto-contrôles
- responsabilité des opérateurs
- sanctions des services de contrôles
(activité sans agrément = 7 500 € et 6 mois
emprisonnement)

- Règlement 852/2004 – articles 7, 8 et 9
- Règlement 183/2005 – articles 20, 21 et 22

→ « La diffusion et l'utilisation des guides nationaux et communautaires sont encouragés »

FRANCE

POURQUOI UN GBPH ?

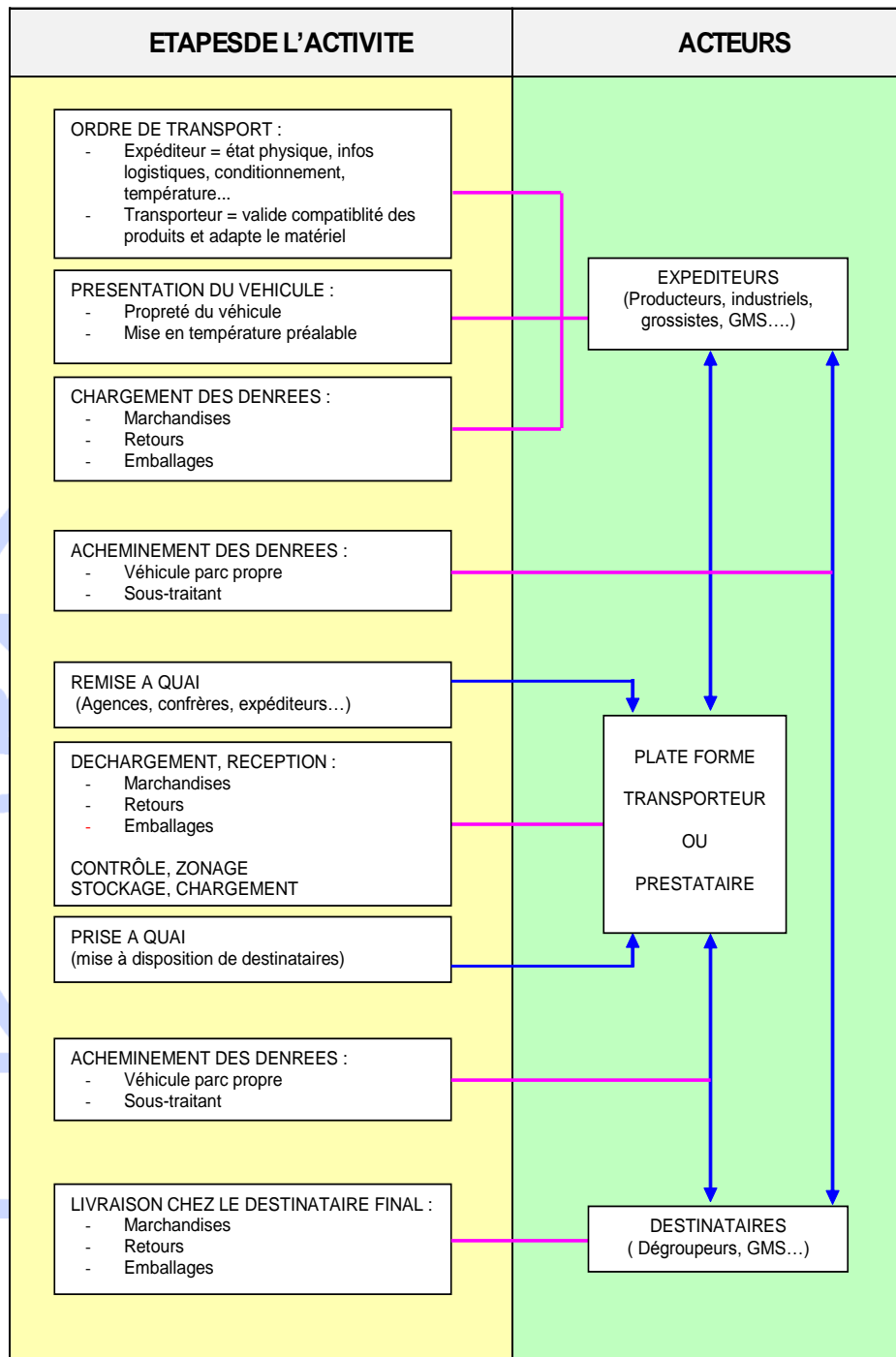
- Aider les professionnels à être conformes à leurs obligations
- Donner une référence commune aux professionnels et aux services de contrôles
- Rassurer les clients

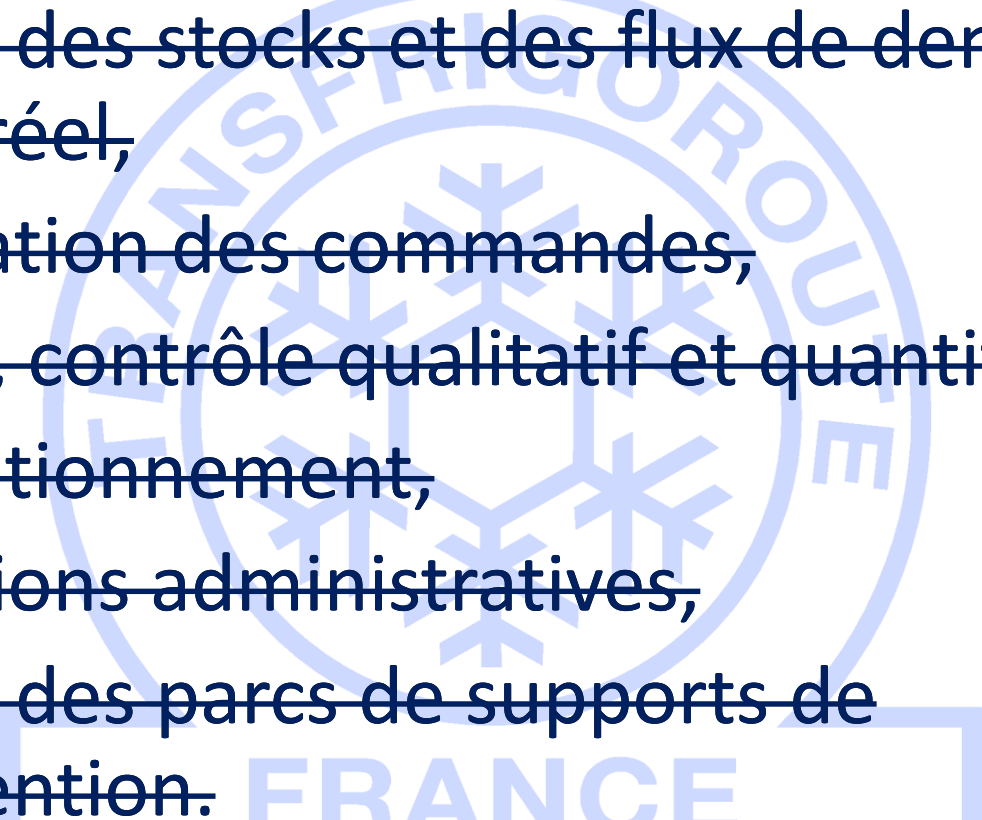


CHAMP DU GBPH TF/UNTF

- les produits surgelés (-18°C)
ou congelés (-12°C)
- les produits réfrigérés conditionnés (sous température positive $> 0^{\circ}\text{C}$)
- les fruits et légumes non transformés
- la viande pendue
- les produits de la mer

ETAPES DU TRANSPORT



- 
- ~~gestion des stocks et des flux de denrées en temps réel,~~
 - ~~préparation des commandes,~~
 - ~~pesage, contrôle qualitatif et quantitatif,~~
 - ~~reconditionnement,~~
 - ~~prestations administratives,~~
 - ~~gestion des parcs de supports de manutention.~~

ANALYSE DES DANGERS

- Microbiologiques
- Chimiques
- Physiques
- 5 M
 - **Milieu** – camions, quais,...
 - **Matières** – denrées conditionnées, viande pendue
 - **Matériels** - chariots, groupes frigos
 - **Main d'œuvre** - conducteurs, personnel de quai
 - **Méthodes** – instructions/formation

CCP vs BPH / BPD

- BPH = Bonne pratique d'hygiène
 - Recommandations (se laver les mains, ...)
- BPD = Bonne pratique documentée
 - Traçabilité de la BP (autocontrôle, mesures correctives)
- CCP = Critical Control Point
 - Valeur critique mesurable, lien avec lot de fabrication, enregistrement permanent
 - la température n'est pas un CCP

FICHES TECHNIQUES

Hygiène du personnel



Plan de nettoyage

Températures



Diverses (fiches pratiques sur le chargement, trames types)

CONCLUSIONS

- GBPH TF/UNTF
 - Un document pratique
 - Contraintes réglementaires
 - Appropriation indispensable
- Soumission DGCCRF – mars 2011
- Publication JO ??



TRANSFRIGORROUTE FRANCE

Valérie HAMMER

01.53.04.16.80

valerie.hammer@usnef.fr

www.transfrigoroute.fr

FRANCE