

En chantier depuis plusieurs années, la rédaction du Guide de bonnes Pratiques d'hygiène (GBPH) est terminée. Sa diffusion devrait intervenir dès qu'il aura obtenu la validation des autorités : Anses et DGCCRF.

# “Guide de bonnes pratiques d'hygiène” bientôt une nouvelle version

✦ Aurélie CAMPONOVO (IFV) et Françoise DIJON (Service technique Inter Rhône)

**P**OUR aider les exploitants dans la mise en œuvre des textes relatifs à la sécurité du consommateur, la réglementation communautaire prévoit la rédaction de guides de bonnes pratiques d'hygiène par les différentes branches professionnelles.

La filière vitivinicole disposait d'un premier guide rédigé en 1999. Depuis cette date, la réglementation communautaire relative à la sécurité sanitaire des aliments en général a été modifiée, de même que les mesures réglementaires spécifiques à la filière vin. La mise à jour du guide était donc nécessaire.

Les dangers retenus comme pertinents pour la filière concernent exclusivement la sécurité du consommateur. Ils sont définis sur la base de critères scientifiques et d'expertises. Les critères organoleptiques ne sont pas pris en compte (*cf. encadré*).

Ce Guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) rédigé par les professionnels, pour les professionnels (*cf. encadré*) concerne les vins et eaux-de-vie de vin tels que définis par la réglementation communautaire ainsi que les vins de liqueur et les vins mousseux.

Il s'adresse aux viticulteurs, vinificateurs, distillateurs, négociants, transporteurs, conditionneurs, quelle que soit la taille de l'entreprise. Il peut également être employé par les organismes de contrôle et de certification, les administrations et les organisations professionnelles. Le GBPH est donc un outil d'interface reconnu par les diverses parties.

Les étapes de production concernées vont de la production de raisin de cuve au conditionnement. Les élaborateurs de vinaigre, de moût ou de produits à base de vin pourront s'en inspirer mais ces produits ne font pas partie du champ d'application du guide.



## Répondre à la réglementation

Le guide doit permettre à chaque structure d'identifier les dangers consommateurs qui lui sont propres, d'évaluer le niveau de risque dans chaque cas et de définir les moyens de maîtrise à mettre en œuvre. Il prévoit la souplesse nécessaire pour les petites entreprises le maintien des méthodes traditionnelles.

Il s'agit d'un document de référence qui peut être utilisé comme justificatif lors des contrôles officiels si l'exploitant suit les principes décrits. Rédigé collectivement et validé scientifiquement (*cf. schéma*), il dispense ses utilisateurs des recherches bibliographiques et études nécessaires à l'évaluation des risques dans la filière. Il oblige cependant chaque utilisateur à s'approprier la méthodologie décrite.

Le guide est d'application volontaire. Les mesures décrites, hormis les exigences régle-

**Les dangers retenus comme pertinents pour la filière concernent exclusivement la sécurité du consommateur.**

mentaires, ne sont donc pas des obligations et l'exploitant peut se les approprier pour les adapter au mieux à sa structure et à son procédé. D'autres moyens peuvent également être mis en place sachant que la justification de leur efficacité relève de la responsabilité de l'exploitant.

## Un contenu complet

La première grande partie du GBPH concerne les “bonnes pratiques d'hygiène” générales qu'il convient de respecter dans toute structure de production. Elles sont à appliquer par tous les opérateurs sans autre considération et permettent d'assurer un niveau minimal d'hygiène et de sécurité.

Ces recommandations générales d'hygiène portent d'une part sur les “bonnes pratiques au vignoble” puis sur l'environnement de travail de la transformation au condi □□□

tionnement. Tous les éléments susceptibles d'impacter la qualité sanitaire des vins et eaux-de-vie de vin y sont détaillées : les locaux, les matières premières et produits œnologiques, les matériaux en contact, les matériels et équipements, le nettoyage et la désinfection, la formation du personnel.

Les bonnes pratiques d'hygiène doivent être appliquées en routine avant de passer à la mise en œuvre de l'HACCP.

La deuxième partie du Guide, traite de l'analyse des dangers et leur évaluation. Cette partie préconise des mesures de maîtrise pour chaque danger retenu comme pertinent dans la filière. Elle doit être adaptée par chaque exploitant pour mettre en œuvre l'HACCP.

La procédure de validation du GBPH stipule qu'une analyse de dangers documentée doit servir de base à la rédaction du guide et permettre de justifier les raisons pour lesquelles une filière prend en compte certains dangers et non pas d'autres.

## Un outil commun pour répondre à la réglementation concernant la sécurité du consommateur

L'analyse des dangers consiste à identifier les dangers potentiels et à les évaluer en leur attribuant un niveau de risque sur la base de la gravité des effets sur la santé et de la fréquence d'apparition dans les produits prêts à la consommation. Le guide décompose cette analyse pour chaque danger potentiel afin de mieux intégrer les étapes amont et aval à la réflexion. Chaque entreprise doit réaliser sa propre analyse des dangers, en s'aidant des informations fournies dans le GBPH.

Dans ce chapitre du guide, un tableau

résume le niveau de risque dans la filière pour chaque danger potentiel. Une fiche de synthèse est fournie en annexe pour chaque danger retenu. Un résumé précise les principales informations concernant les dangers non retenus.

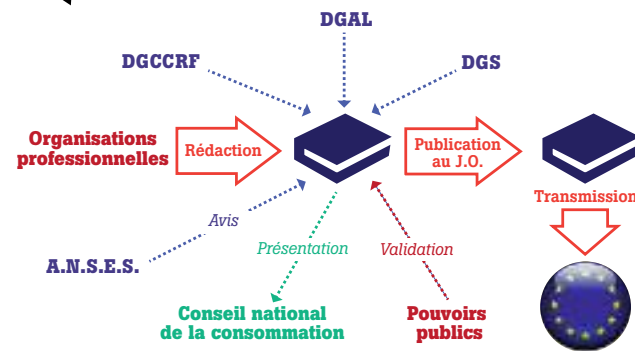
Pour les dangers retenus comme pertinents (cf. encadré), des mesures de maîtrise spécifiques doivent être mises en œuvre pour limiter le risque. Il est inutile de justifier que les mesures sont efficaces si elles sont dans le guide et il est possible d'utiliser d'autres mesures que celles du guide en justifiant leur efficacité

L'exploitant pourra agencer ses mesures de maîtrise en les sélectionnant à partir d'exemples donnés dans des diagrammes "boîtes à outils" disponibles pour chaque danger potentiel. Ces diagrammes proposent également un classement des mesures de maîtrise compatible avec l'iso 22000 ainsi que des exemples de mesures de surveillance et les points à enregistrer. Des exemples de documents d'enregistrement fonctionnels déjà employés sur le terrain sont également fournis.

Le GBPH est représentatif d'un état des connaissances et des préconisations à la date de sa validation. Les connaissances scientifiques et la réglementation sont susceptibles d'évoluer. Le document est destiné à être mis à jour et à évoluer au fur et à mesure de l'acquisition de connaissances nouvelles sur chaque composé endogène ou exogène. Aussi, l'exploitant devra être attentif aux dangers émergents, notamment en s'informant sur les réactualisations du guide.

Les travaux déjà réalisés ont permis de faire valider scientifiquement ce socle commun à tous les acteurs de la filière, ce qui les dispensera à l'avenir de recherches documentaires pour justifier leurs choix. Après validation, le document entrera dans une phase de diffusion qui s'appuiera notamment sur les membres du Comité de rédaction et l'IFV pour une diffusion et des formations en région. □

**OUTIL VALIDÉ PAR LES SCIENTIFIQUES ET LES SERVICES DE CONTRÔLE**



### Les dangers retenus comme pertinents dans la filière (sous réserve de validation)

**Chimiques :** Dérivés cyanés, fluides caloporteurs, SO<sub>2</sub>, plomb, produits de maintenance, éthanol, résidus de pesticides.

**Physiques :** bris de verre, récipients sous pression.

**Allergènes :** traces d'œuf, de lait, de céréales, SO<sub>2</sub>.

**Biologiques :** ochratoxine A.

### Les acteurs de la réalisation du Guide

**Comité de rédaction :** les Interprofessions du vin de Bordeaux (CIVB), de Champagne (CIVC) et de Cognac (BNIC), Inter Rhône, Groupes Castel, MHCS (Moët & Chandon), Johnson Diversey et l'Union des œnologues de France.

**Comité de suivi :** DGCCRF, Inao, FranceAgriMer, ministère de l'Agriculture, l'Association générale des entreprises viticoles (Agev), Vignerons indépendants (Vif), Cnaoc.

**Coordination :** Institut français de la vigne et du vin (IFV).



Depuis 1904

## Tartres et produits tartriques

Depuis 1904 dans les Côtes du Rhône et toute la France des vignobles

Crème de tartre, métatartrique, ...  
pour stabiliser vos vins,  
employez des produits qui ont fait leurs preuves.

FAURE S.A. / BP 5 / 84830 SERIGNAN DU COMTAT / TÉL. 04 90 70 06 64 / FAX 04 90 70 09 48

Mél [infos@fauresa.com](mailto:infos@fauresa.com) - Site Internet [www.fauresa.com](http://www.fauresa.com)