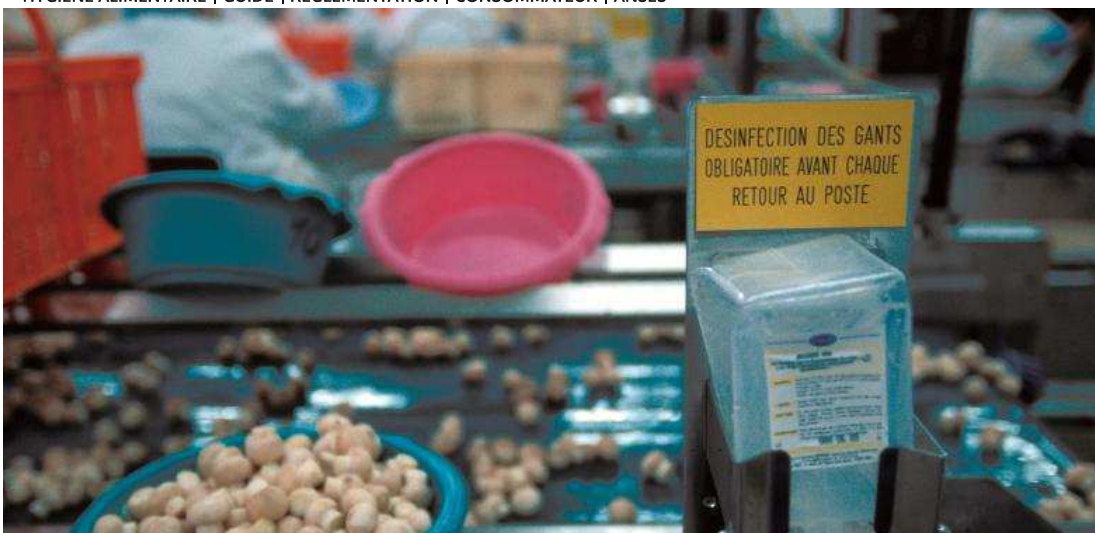



[PRODUCTION & FILIÈRES](#)
[ALIMENTATION](#)
[ENSEIGNEMENT & RECHERCHE](#)
[MINISTÈRE](#)
[Accueil](#) > [Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène \(GBPH\)](#)

# Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH)

12/04/2016

| Partager

[HYGIÈNE ALIMENTAIRE](#) | [GUIDE](#) | [RÈGLEMENTATION](#) | [CONSOMMATEUR](#) | [ANSES](#)


©Pascal Xicluna/Min.Agric.Fr.

Un guide de bonnes pratiques d'hygiène est un document de référence, évolutif, d'application volontaire pour une branche professionnelle pour les opérateurs de son secteur. Tous les secteurs sont couverts, « la fourchette ».

## Actualités

Un guide de bonnes pratiques d'hygiène à l'usage des consommateurs est disponible sur le site internet du Ministère

[Consulter les conseils et les fiches produits sur le site](#)

## Pourquoi rédiger et faire valider un guide de bonnes pratiques d'hygiène ?

Les guides ont pour objectif d'aider les professionnels à maîtriser la sécurité sanitaire des denrées alimentaires et animaux, ainsi que celle des sous-produits animaux. Ils visent également à les aider à respecter leurs obligations réglementaires, notamment les règles sanitaires définies par les règlements (CE) n°852/2004, 1831/2003 et 1069/2009.

[Avis aux professionnels \(JO du 15 juin 2005\) \(PDF, 34.95 Ko\)](#)

Le règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 (relatif à l'hygiène des denrées alimentaires) et le règlement (CE) n°

[Rechercher](#)
[Suivez-nous](#)
[Le ministre](#)
[L'actu en images](#)
[Les infographies](#)
[Le Lab alim'agri](#)
[Le kiosque alim'agri](#)
[L'espace presse](#)
[English content](#)
[mesdémarches](#)
**02/03/2018**

Prévention des maladies  
sanitaires :  
l'épidémiologie  
renforcée

**01/03/2018**

Aides PAC : l'É  
engagements  
versement des  
2017

janvier 2005 (relatif à l'hygiène des aliments pour animaux), ainsi que le règlement (CE) n°1069/2009 du 21 octobre : règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés) encouragent l'élaboration des guides d'hygiène et d'application des principes HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point).

Ces guides sont particulièrement utiles aux entreprises, et notamment aux PME, en permettant aux professionnels de premières étapes de la démarche HACCP, en développant des éléments de maîtrise concrets, spécifiques au secteur concerné, et adaptés à leur structure d'entreprise.

La version validée et intégrale d'un GBPH présente également l'intérêt d'être un document de référence pris en compte lors des contrôles officiels des professionnels de la chaîne alimentaire, comme cela est rappelé dans l'article 10 du règlement. Un guide non validé, ou une version professionnelle abrégée, s'ils peuvent avoir un intérêt au niveau de la filière, ne seront néanmoins pas reconnus par l'administration comme permettant de respecter les exigences réglementaires.

**Pour accéder à la liste des guides validés**

**Pour commander les guides**

**Pour consulter en ligne les guides en accès libre**

## Comment faire valider un guide de bonnes pratiques d'hygiène ?

La procédure de validation, qui fait l'objet d'un protocole signé entre la Direction générale de l'alimentation, la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes et la Direction générale de la santé, comporte **plu**

1. la notification du projet de guide par le professionnel,
2. la rédaction du projet de guide par le professionnel,
3. l'évaluation réglementaire et technique du projet par l'administration,
4. l'évaluation scientifique par l'Anses (facultatif),
5. la validation par l'administration,
6. l'information des consommateurs et la publication du guide,
7. la révision des guides publiés.

**Contenu attendu des guides nationaux de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP**  
**Note d'information aux professionnels, décrivant les différentes étapes d'évaluation et de validation des guides**  
**Fiches outils d'aide à la construction de guides de bonnes pratiques professionnels de l'Anses**

Liste des guides en cours d'évaluation, c'est à dire ayant fait l'objet d'une notification aux administrations :

**Liste des guides français en cours d'évaluation**

Sur le **site de la Commission Européenne** sont accessibles :

le projet de lignes directrices pour l'évaluation des guides européens

la liste des guides européens validés

le registre européen des GBPH nationaux relatif à **l'alimentation** et **l'alimentation animale**

---

## VOIR AUSSI



INFO +

02/10/2013 ALIMENTATION

Consommateurs,  
connaissez-vous toutes les  
bonnes pratiques d'hygiène ?

INFO +

13/01/2015 SÉCURITÉ SANITAIRE

Liste des guides de bonnes  
pratiques d'hygiène  
accessibles en ligne

INFO +

07/11/2008 ALIMENTATION

Sécurité sanitaire :  
réglementation du Paquet  
Hygiène

INFO +

13/03/2018 FORÊT ET INDUSTRIES DU  
BOIS

Graines et plants forestiers :  
réglementation, contrôle et  
certification

INFO +

08/03/2018 ALIMENTATION

Laboratoires agréés et  
reconnus - méthodes officielles  
en alimentation

INFO +

08/03/2018 SANTÉ / PROTECTION  
DES ANIMAUX

Alimentation animale

## PRODUCTION & FILIÈRES

PAC | Politique Agricole Commune

Entreprises agroalimentaires

Agricultrices & agriculteurs

PCP | pêche & aquaculture

Forêt & industries du bois

Transition agro-écologique

Compétitivité

Relations internationales

## ALIMENTATION

États généraux de l'alimentation

Sécurité sanitaire

Santé / Protection des animaux

Santé / Protection des végétaux

À table !

Origine France

Antigaspi

Signes de la qualité et de l'origine

## ENSEIGNEMENT & RECHERCHE

Métiers et formations

Enseignement technique (avant le Bac)

Enseignement supérieur (après le Bac)

Recherche, développement et innovation

Paroles de jeunes

Échanges et coopération

Prospective

## MINISTÈRE

Directions régionales

Établissements

CGAAER

Simplification

Vie des agents

Patrimoine

Régions

Administrations

[Plan du site](#)

[Accessibilité](#)

[Le kiosque alim'agri](#)

[Contact / FAQ](#)

[Informations publiques](#)

[Flux RSS](#)

[Mentions Légales](#)

[Archive](#)

**Service-Public.fr**  
Le site officiel de l'administration française

**Legifrance** gouv.fr  
LE SERVICE PUBLIC DE LA DIFFUSION DU DROIT

**gouvernement.fr**

**data.gouv.fr**  
Innovation transparence ouverture

