

PARTIE I - INTRODUCTION

1. LEGISLATION DE BASE	2
2. DOMAINES D'APPLICATION	3
3. PRESENTATION DU SECTEUR/ASSOCIATIONS	6
4. UTILISATION DU GUIDE	10
4.1. OBJECTIFS	10
4.2. CONTENU ET STRUCTURE	11
4.3. MESURES D'ASSOUPLISSEMENT	11
4.4. COMMENT UTILISER CE GUIDE ?	12
5. INFORMATIONS SUR LE FOND	14
5.1. LES INITIATEURS	14
5.2. DIFFUSION DU GUIDE	14
5.3. LE GROUPE DE TRAVAIL	14
5.4. ORGANES CONSULTÉS	15
5.5. LEXIQUE	15
5.6. ABRÉVIATIONS ET ACRONYMES	17
5.7. RÉFÉRENCES	17

PARTIE II – SYSTEME DE GESTION POUR LA SECURITE ALIMENTAIRE

1. LA GESTION DE LA SECURITE ALIMENTAIRE, OBJECTIFS	
1.1. GÉNÉRALITÉS	3
1.2. APPROBATION ET AUTORISATIONS	3
1.2.1. COMMERCE DES PRODUITS A BASE DE VIANDE ET DE FARINE ENTRE OPERATEURS	4
1.3. GESTION ET ORGANISATION	4
1.4. ENGAGEMENT DE MOYENS, D'INFORMATION ET DE PERSONNEL	6
1.5. DOCUMENTS ET GESTION DES DONNEES	7
1.6. AUDIT INTERNE	10
2. SPECIFICATIONS	12
3. GARANTIE D'ACHAT ET DE VENTE	13
3.1. CONTRATS ET ACCORDS	13
3.2. RECEPTION DES MATIERES PREMIERES	13
3.3. APERÇU ET EVALUATION DES FOURNISSEURS	13
4. MONITORING D'APPAREILS ET METHODES DE MESURE ET SURVEILLANCE	15
5. CONTROLE SUR LA CONFORMITE DES PRODUITS	16
5.1. PLAN D'ECHANTILLONNAGE OU D'ANALYSE	17
6. TRAITEMENT DES NON-CONFORMITES	17
6.1. GESTION DES PRODUITS CONTENANT DES ANOMALIES	17
6.2. GESTION DES PLAINTES	18
6.3. NOTIFICATION OBLIGATOIRE	18
6.3.1. OU FAIRE LA NOTIFICATION ET COMMENT ?	18
6.3.2. QUAND FAIRE LA NOTIFICATION ?	19
GABP – CONTENU	1/7
VERSION 1 08-10-08	

GUIDE D'AUTOCONTROLE POUR LES BOULANGERIES ET PATISSERIES

6.4.	ACTIONS CORRECTIVES ET MESURES CORRECTIVES - RECALL	20
7.	ETIQUETAGE	22
7.1.	GENERALITES	22
7.2.	NOTIONS	22
7.3.	EXIGENCES EN MATIERE DE COMPOSITION	23
7.4.	MENTIONS OBLIGATOIRES SUR LES ETIQUETTES	23
7.4.1.	PRODUITS (FRAIS DU JOUR) NON PREEMBALLEES	24
7.4.2.	PRODUITS PREEMBALLEES	25
7.5.	QUE FAIRE AVEC LES ALLEGATIONS NUTRITIONNELLES ?	26
7.6.	LIVRAISON A DES TIERS	27
7.7.	DISTRIBUTEURS AUTOMATIQUES DE PAIN	27
8.	TRACABILITE	29
8.1.	GÉNÉRALITÉS	29
8.2.	REGISTRES D'ENTREE ET DE SORTIE	29
8.3.	ENTREPOSAGE DES MATIERES PREMIERES	30
8.3.1.	PRODUITS SEMIS-FINIS EN ENTREPOSAGE INTERIMAIRE /PRODUITS INTERMEDIAIRES	31
8.4.	CONSOMMATION DES MATIERES PREMIERES ET ENREGISTREMENT DE LA FABRICATION	31
8.4.1.	PRODUITS FRAIS DU JOUR CHEZ LE BOULANGER ARTISANAL	31
8.4.2.	FABRICATION DE PAIN ET PATISSERIES POUR LA CATEGORIE B2B	33
8.4.3.	RETRANSFORMATION / REWORK	36
8.5.	IDENTIFICATION UNIQUE DE PRODUITS FABRIQUES EMBALLEES	36
8.6.	ENREGISTREMENT DES PRODUITS SORTANTS	38
8.6.1.	LIVRAISON DIRECTE AU CONSOMMATEUR	38
8.6.2.	LIVRAISON A DES TIERS	38

PARTIE III – BONNES PRATIQUES D'HYGIENE

1.	EXIGENCES EN MATIERE D'HYGIENE	3
1.1.	STRUCTURE EXTERNE (ENVIRONNEMENT)	3
1.2.	STRUCTURE INTERNE (BÂTIMENTS ET LOCAUX)	4
1.2.1.	EXIGENCES GÉNÉRALES EN MATIÈRE DE BÂTIMENTS	4
1.2.2.	ACCESSIBILITÉ	6
1.3.	FLUIDES	7
1.3.1.	EAU	7
1.3.2.	VAPEUR & GLACE	9
1.3.3.	ECLAIRAGE	9
1.3.4.	AIR	9
1.4.	MATÉRIEL ET APPAREILLAGE	10
1.4.1.	MATÉRIEL ET PLANS DE TRAVAIL EN BOIS	10
1.4.2.	MACHINES, ÉQUIPEMENT ET SURFACES DE TRAVAIL	10
1.4.3.	DISTRIBUTEURS AUTOMATIQUES	11
1.5.	INSTALLATIONS POUR LE PERSONNEL	12
1.6.	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	13
1.7.	GESTION DES DÉCHETS	18
1.8.	LUTTE CONTRE LES NUISIBLES	20
1.9.	HYGIÈNE PERSONNELLE	22

GABP – CONTENU

2/7

VERSION 1 08-10-08

GUIDE D'AUTOCONTROLE POUR LES BOULANGERIES ET PATISSERIES

1.9.1. MESURES EN MATIÈRE DE VÊTEMENTS DE TRAVAIL	22
1.9.2. MESURES EN MATIÈRE DE MALADIE	23
1.9.3. MESURES AN MATIÈRE DE SOINS DE PLAIES	24
1.9.4. MESURES D'HYGIÈNE CORPORELLE	24
1.9.5. MESURES CONCERNANT LA RESPONSABILISATION & LE COMPORTEMENT HYGIÉNIQUE	25
1.10. FORMATION	26
2. HYGIENE PENDANT LE PROCESSUS DE FABRICATION	28
2.1. IMPORTANCE DE LA TEMPÉRATURE DU PRODUIT	28
2.1.1. ENTREPOSAGE/TEMPÉRATURE DE CONSERVATION DE PRODUITS	29
2.1.2. RÉFRIGÉRATION ET RÉCHAUFFEMENT – CONGÉLATION ET DÉCONGÉLATION	23
2.2. UTILISATION D'ŒUFS ET PRODUITS À BASE D'ŒUFS DANS LA BOULANGERIE	
2.3. CONTAMINATION CROISÉE	35
2.4. RÉCEPTION ET ENTREPOSAGE DES MATIÈRES PREMIÈRES	36
2.4.1. RÉCEPTION ET CONTRÔLE À LA RÉCEPTION	36
2.4.2. ENTREPOSAGE DES MATIÈRES PREMIÈRES	38
2.4.2.1. ENTREPOSAGE À SEC	39
2.4.2.2. ENTREPOSAGE RÉFRIGÉRÉ ET SURGELÉ	39
2.4.3. CONTRÔLE DE TEMPÉRATURE ET ENREGISTREMENT	41
2.5. PRODUCTION	42
2.6. EMBALLAGE	44
2.6.1. GÉNÉRALITÉS	44
2.6.2. MATÉRIAUX D'EMBALLAGE	45
2.7. ENTREPOSAGE DES PRODUITS FINIS	45
2.8. TRANSPORT	45
2.8.1. GÉNÉRALITÉS	46
2.8.2. LIVRAISON À DOMICILE/AUX COLLECTIVITÉS	47
2.9. VENTE AU COMPTOIR	47
2.10. VENTE EN SALLE DE CONSOMMATION	50
2.11. VENTE EN LIBRE-SERVICE	51
2.12. COMMERCE AMBULANT	52

PARTIE IV-A – INTRODUCTION A HACCP

1. INTRODUCTION A HACCP	2
1.1. GENERALITES	2
1.2. ELEMENTS MENANT A L'IMPLEMENTATION	2
1.3. FLUX CONNEXES	3
2. PRINCIPES DU SYSTEME HACCP	4
2.1. PRINCIPE 1: ANALYSE DES DANGERS	4
2.2. PRINCIPE 2: IDENTIFICATION DES POINTS DE CONTROLE CRITIQUES (PCC)	4
2.3. PRINCIPE 3: DETERMINATION DES VALEURS CRITIQUES LIMITES POUR CHAQUE PCC	4
2.4. PRINCIPE 4: REDACTION D'UN SYSTEME DE SUIVI POUR CHAQUE PCC	4
GABP – CONTENU	3/7
VERSION 1 08-10-08	

2.5.	PRINCIPE 5: MISE EN PLACE DE MESURES CORRECTIVES	4
2.6.	PRINCIPE 6: MISE EN PLACE DE PROCEDURES DE VERIFICATION	5
2.7.	PRINCIPE 7: REDACTION D'UN SYSTEME D'ENREGISTREMENT ET DE DOCUMENTATION EFFICACE	5
3.	APPLICATION DES PRINCIPES HACCP (PLAN PAR ETAPES)	6
3.1.	COMPOSITION D'UNE EQUIPE HACCP	7
3.2.	ETENDUE DE L'ETUDE HACCP	8
3.3.	DESCRIPTION DU PRODUIT	9
3.4.	DIAGRAMME DE FLUX	9
3.5.	EVALUATION DU SCHEMA DE FLUX SUR PLACE	10
3.6.	DETERMINATION DE LA LISTE DES DANGERS ET MESURES DE GESTION	11
3.6.1.	IDENTIFICATION DES DANGERS	11
3.6.2.	ANALYSE DES RISQUES ET ESTIMATION DES RISQUES	13
3.6.3.	MESURES DE GESTION	16
3.7.	DETERMINATION DES POINTS DE CONTROLE (CRITIQUES)	16
3.8.	ETABLISSEMENT DES LIMITES CRITIQUES POUR CHAQUE PCC	17
3.9.	SYSTEME DE SUIVI POUR LES PCC	18
3.10.	MESURES CORRECTIVES	19
3.11.	VALIDATION, VERIFICATION ET REVISION DU SYSTEME	20
3.12.	DOCUMENTATION ET ENREGISTREMENT	21

PARTIE IV-B – DANGERS ASSOCIES AUX PRODUITS DE LA BOULANGERIE

1.	DANGERS MICROBIOLOGIQUES	2
1.1.	SOURCES DE DANGER MICROBIOLOGIQUE	2
1.2.	INFECTION ET INTOXICATION ALIMENTAIRE	3
1.3.	FACTEURS FAVORISANT LA CROISSANCE DE MICRO-ORGANISMES	5
1.3.1.	DEGRÉ D'ACIDITÉ	5
1.3.2.	DISPONIBILITÉ DE L'EAU	5
1.3.3.	TEMPÉRATURE DE PROCESSUS ET DE CONSERVATION	6
1.4.	APERÇU DES MICRO-ORGANISMES PATHOGENES RELEVANTS	7
1.4.1.	SALMONELLA SPP.	7
1.4.2.	STAPHYLOCOCCUS AUREUS	9
1.4.3.	BACILLUS SPP.	9
1.4.4.	LISTERIA MONOCYTOGENES	12
1.4.5.	SHIGELLA SPP.	13
1.4.6.	NOROVIRUS	13
2.	DANGERS CHIMIQUES	15
2.1.	SOURCES DE POLLUTION	15
2.1.1.	MYCOTOXINES	15
2.1.2.	ADDITIFS	16
2.1.3.	MATÉRIEL D'EMBALLAGE	17
2.1.4.	PRODUITS DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION	17
2.1.5.	LUBRIFIANTS ET HUILE	17
2.1.6.	CONTAMINANTS ENVIRONNEMENTAUX	17
2.1.7.	RÉSIDUS	18

2.1.8.	ACRYLAMIDE	18
2.1.9.	CONTAMINANTS DU PROCESSUS	19
2.2.	MESURES DE GESTION	20
3.	DANGERS PHYSIQUES	21
3.1.	SOURCES DE POLLUTION	21
3.2.	MESURES DE GESTION	21
4.	ALLERGENES	22
4.1.	MESURES DE GESTION	22
4.2.	INTOLERANCE AU GLUTEN OU MALADIE COELIAQUE	23

PARTIE IV-C – DIAGRAMMES DE FLUX

1.	GENERALITES	2
2.	GROUPE DE PRODUITS	2
3.	DIAGRAMMES DE FLUX : GARNITURES	4
3.1.	CRÈME PÂTISSIERE ET GARNITURE AU RIZ	4
3.2.	CRÈME FRAÎCHE	4
3.3.	CRÈME PÂTISSIERE FROIDE, GELÉE DE COUVERTURE, FONDANT (COUVERTURE EN SUCRE), ... SUR BASE DE POUDRES INSTANTANÉES SOLUBLES FROIDES UTILISÉES POUR LA FINITION TERMINALE	
3.4.	GARNITURE À BASE DE FRUIT FRAIS OU EN BOÎTE	5
3.5.	GARNITURE À BASE DE VIANDE	6
4.	DIAGRAMME DE FLUX : GROUPE DE PRODUITS	7
4.1.	GROUPE DE PRODUITS 1 – PAIN (SPÉCIAL)	7
4.2.	GROUPE DE PRODUITS 2 – PAIN DE LUXE	8
4.3.	GROUPE DE PRODUITS 3 – PÂTISSERIE SÈCHE	9
4.4.	GROUPE DE PRODUITS 4 – VIENNOISERIE	10
4.5.	GROUPE DE PRODUITS 5 – PÂTISSERIE FROIDE	11
4.6.	GROUPE DE PRODUITS 6 – PÂTISSERIE CHAUDE	12
4.7.	GROUPE DE PRODUITS 7 – PRODUITS À CUIRE	13
4.8.	GROUPE DE PRODUITS 8 – SNACKS SALÉS	14

PARTIE IV-D – ESTIMATION DES RISQUES

1.	GENERALITES	2
2.	MATIERES PREMIERES	4
3.	ETAPES DU PROCESSUS D'ESTIMATION DE RISQUES	4
3.1.	RÉCEPTION	5
3.2.	ENTREPOSAGE DES MATIÈRES PREMIÈRES	6
3.3.	PESAGE (INCL. OUVERTURE DE L'EMBALLAGE)	8
3.4.	MÉLANGE DES INGRÉDIENTS	9
3.5.	MISE EN FORME, DÉROULER, ÉTENDRE, METTRE EN BOULE, ...	10
3.6.	DORER (AVEC UN PRODUIT À BASE D'ŒUF AVANT LA CUISSON)	10
3.7.	INCISION, PIQUER LA PÂTE	11

GUIDE D'AUTOCONTROLE POUR LES BOULANGERIES ET PATISSERIES

3.8.	CUISSON (AVANT LA CONSOMMATION)	11
3.9.	REFROIDISSEMENT	12
3.10.	ENTREPOSAGE PRODUITS SEMI-FINIS	12
3.11.	PARTIE 4. POUR L'ESTIMATION DES RISQUES DES DIFFÉRENTES DÉCORATIONS/FARCES)	13
3.12.	ENTREPOSAGE PRODUITS FINIS/PRODUITS ACHEVÉS	14
3.13.	DÉCOUPE (PAIN, PÂTISSERIE EN PLAQUES, BISCUIT, ...)	15
3.14.	EMBALLAGE	15
3.15.	TRANSPORT	16
3.16.	VENTE EN MAGASIN /COMMERCE AMBULANT	16
4.	ANALYSE DES RISQUES SPECIFIQUES POUR LES GARNITURES	17
4.1.	CRÈME PÂTISSIÈRE & GARNITURE AU RIZ – (NON) CUITE AVEC LA PIÈCE DE PÂTISSERIE	17
4.2.	CRÈME FRAÎCHE	19
4.3.	CRÈME PÂTISSIÈRE FROIDE, GELÉE DE COUVERTURE, FONDANT (COUVERTURE DE SUCRE), ... SUR BASE DE POUDRES INSTANTANÉES SOLUBLES FROIDES UTILISÉES POUR LA FINITION TERMINALE	19
4.4.	FARCE DE FRUITS SUR BASE DE FRUITS FRAIS OU EN BOÎTE	20
4.5.	GARNITURE À BASE DE VIANDE POUR SNACKS SALÉS, PAINS SAUCISSES, ...	21
5.	VUE D'ENSEMBLE PCC	23
6.	VUE D'ENSEMBLE PA	25

PARTIE IV-E – ACTIVITES SUPPLEMENTAIRES

1.	PAINS GARNIS	2
1.1.	DIAGRAMMES DE FLUX PAINS GARNIS	2
1.2.	DANGERS SPECIFIQUES PAINS GARNIS	2
1.2.1.	MATIERES PREMIERES	2
1.2.2.	ETAPES DU PROCESSUS	3
1.2.3.	APERÇU DES POINTS CRITIQUES ET POINTS D'ATTENTION LORS DE LA PREPARATION DES PAINS GARNIS	5
2.	TRAVAIL DU CHOCOLAT	7
2.1.	DIAGRAMME DE FLUX PRALINES ET FIGURINES CREUSES	7
2.2.	DANGERS SPECIFIQUES POUR LE TRAVAIL DU CHOCOLAT	8
2.2.1.	MATIERES PREMIERES	8
2.2.2.	ETAPES DU PROCESSUS	10
2.2.2.1.	RECEPTION ET ENTREPOSAGE	10
2.2.2.2.	FONTE	11
2.2.2.3.	TEMPERER / TABLER	11
2.2.2.4.	MOULAGE – TREMBLEMENT – RETOURNEMENT - DURCISSEMENT	12
2.2.2.5.	GRATTAGE – CHOCOLAT RETRAVAILLE	12
2.2.2.6.	REFROIDISSEMENT	13
2.2.2.7.	PRODUCTION (PESAGE, MELANGE ET RECHAUFFEMENT) ET CONSERVATION, DE LA GARNITURE	15
2.2.2.8.	REPLISSAGE DE COQUILLES MOULEES	15
2.2.2.9.	DURCISSEMENT & NAPPAGE	15
2.2.2.10.	DEMOULAGE – (PRE-)EMBALLAGE	15
2.2.2.11.	ENTREPOSAGE	16
2.3.	PCC ET PA SPECIFIQUES POUR LE TRAVAIL DU CHOCOLAT	17
	GABP – CONTENU	6/7
	VERSION 1 08-10-08	

3. PREPARATION DE GLACE	20
3.1. DIAGRAMME DE FLUX PREPARATION DE GLACE DE CONSOMMATION AVEC DES MATIERES PREMIERES SEPEAREES	20
3.2. DIAGRAMME DE FLUX – PREPARATION AVEC DU MIX DE SOFT-ICE	21
3.3. MESURES SPECIFIQUES POUR LA PREPARATION DE GLACE DE CONSOMMATION ET SOFT-ICE	21
3.3.1.MATIERES PREMIERES	21
3.3.1.1PRODUCTION DE GLACE	22
3.3.1.2PRODUCTION DE SOFT ICE	22
3.3.2.ETAPES DE PROCESSUS POUR LA PRODUCTION DE GLACE DE CONSOMMATION ET SOFT-ICE	25
3.3.2.1RECEPTION ET STOCKAGE	25
3.3.2.2PESAGE, MELANGE	25
3.3.2.3RECHAUFFEMENT (UNIQUEMENT AUPRES DE GLACE PREPAREE)	26
3.3.2.4.REFROIDISSEMENT, MURISSEMENT ET TURBINER	26
3.3.2.5.EMBALLAGE	27
3.3.2.6VENTE DE GLACE ET SOFT-ICE	27
3.3.2.7CONSERVATION DE LA GLACE (STOCKAGE A -18°C)	28
3.3.3.APERÇU DES PCC ET PA SPECIFIQUES POUR LA PREPARATION DE GLACE	29

PARTIE IV-F – FLUX CONNEXES

1. ANALYSE DE RISQUE DES FLUX CONNEXES	2
1.1. RESTES DE PÂTE	3
1.2. FLUX CONNEXE SEC	3
1.3. FLUX CONNEXE HUMIDE	4

ANNEXES

ANNEXE 1. MESURES D'ASSOUPPLISSEMENT

ANNEXE 2. ŒUFS ET PRODUITS A BASE D'ŒUFS UTILISES DANS LA BOULANGERIE.

ANNEXE 3. PRESCRIPTIONS POUR LA CERTIFICATION DU SYSTEME D'AUTOCONTROLE PAR DES ORGANISMES EXTERIEURS

ANNEXE 4. LEGISLATION EN MATIERE D'ETIQUETAGE DE DENREES ALIMENTAIRES PREEMBALEES

ANNEXE 5. LEGISLATION

ANNEXE 6. CHECK-LIST EXIGENCES EN MATIERE D'HYGIENE

ANNEXE 7. FORMULAIRE DE NOTIFICATION OBLIGATOIRE ET POINTS DE CONTACT

ANNEXE 8. ECHANTILLONNAGE ET ANALYSE

ANNEXE 9. EXEMPLES FORMULAIRES ENREGISTREMENT