

LA REGLEMENTATION CONCERNANT LA FORMATION A L'HYGIENE DU PERSONNEL

- ✚ Un des points de contrôle ciblé par la nouvelle stratégie de la DGAL est la formation à l'hygiène des opérateurs. Quelle formation pour quelle personne (GBPH, formation interne) ?

Réglementation en vigueur

Règlement 852/2004 – ANNEXE II – CHAPITRE XII – Formation

- *Le personnel doit être encadré et disposer « d'instructions et/ou d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptées » poste par poste.*
- *Les personnes responsables de la mise en place dans leur entreprise des principes HACCP ou des guides pertinents doivent avoir « reçu la formation appropriée » en ce qui concerne l'application des principes HACCP »*

-> **Le personnel a suivi des instructions précises et une formation continue à l'hygiène alimentaire.**

-> **Le responsable d'atelier doit prouver la mise en place des principes HACCP ou de la formation au GBPH (qui se justifie avec l'attestation).**

A retenir

✚ La formation au GBPH du producteur

Le GBPH, outil d'aide à l'analyse des risques à l'application de la HACCP, est destiné au responsable de la maîtrise qualité de l'atelier. La note de service de la DGAL du 1^{er} août 2007 (relative aux demandes d'agrément) rappelle que « les représentants de la filière et l'administration recommandent fortement de suivre une formation avant de mettre en place le GBPH ».

La mise en place du GBPH dans l'atelier doit être reconnue par l'inspecteur lorsque le producteur a satisfait à la formation. Le producteur aura aussi démontré lors du contrôle l'application de ce guide avec les fiches de suivi de maîtrise des risques, personnalisées.

Néanmoins, les producteurs qui choisiraient de ne pas s'y référer du tout devront prouver la validité de leur propre démarche fondée également sur les principes de l'HACCP.

✚ La formation du personnel de l'atelier (salariés, apprentis, stagiaires)

En effet, tous les opérateurs d'un atelier fermier n'ont pas forcément à suivre la formation au GBPH.

La formation à l'hygiène du personnel peut être effectuée en interne, par le responsable « qualité » ou « hygiène » (généralement l'exploitant). Nous constatons en effet sur le terrain que nous avons parfois des non conformités opposées à des opérateurs non formés au GBPH mais formés à l'hygiène.

Il est recommandé aux responsables de l'atelier de garder une trace écrite de la formation à l'hygiène suivie par le personnel de l'atelier (attestation, justificatif, etc.).

✚ La formalisation des règles d'hygiène

Les inspecteurs jugent souvent comme une non-conformité moyenne ou majeure le fait qu'il n'y ait pas d'affichage des règles d'hygiène ou trace écrite de toutes les consignes. **Une observation de l'atelier et/ ou un entretien de l'inspecteur avec le personnel de la fromagerie doit permettre de vérifier que les instructions ont bien été transmises à tout le personnel, avant d'émettre un jugement hâtif.** Aussi, l'affichage des consignes au mur ne prouve pas que les informations soient intégrées, ces instructions affichées ne sont pas plus lues là que dans un classeur.