

# Nouvelle version du Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène pour l'abattage et la découpe de porcs

## Contexte et objectifs

L'IFIP en partenariat avec les organisations professionnelles d'abattage et de découpe, ont révisé le GBPH abattage découpe de porcs de manière à ce que les professionnels du secteur disposent d'un guide **validé par l'Administration française**

## Résultats

Ce guide est un document d'application volontaire conçu par et pour les professionnels de l'abattage et de la découpe de porcs.

Il a été rédigé pour les aider à :

- **Respecter les exigences des réglementations** en matière d'hygiène des règlements CE n°852/2004 et 853/2004 et de traçabilité avec le règlement CE 178/2002 Préciser l'application de certaines réglementations
- **Mettre en place leur Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)**. Une analyse des dangers biologiques, chimiques, physiques représentative de la filière porcine est présentée dans le guide, à chaque étape de préparation du produit. Cette analyse identifie les sources de dangers potentielles, évalue des mesures de maîtrise pour retenir celles jugées essentielles dans le souci d'aider les professionnels à réaliser leur propre analyse des dangers.

Ce guide s'inscrit dans une **démarche d'accompagnement des abatteurs et découpeurs français qui œuvrent pour garantir la qualité sanitaire des viandes et des abats**.

En conséquence, ce guide :

- rappelle les **bonnes pratiques d'hygiène** en lien avec l'abattage et découpe des porcs
- donne des éléments pour la mise en place de la **méthode HACCP** dans les entreprises.
- propose des exemples de moyens permettant d'**assurer les objectifs de la réglementation** en matière de sécurité et salubrité des produits au moment de leur mise sur le marché.
- rappelle les **obligations de résultats** définies par la réglementation en matière d'hygiène ;
- fait le lien avec les **dispositifs mis en place par la filière** porcine française (cahiers des charges, guides)

La révision de ce GBPH a été l'occasion de faire une nouvelle **présentation plus interactive afin de faciliter la lecture et l'usage par les professionnels**.

## Perspectives

La nouvelle version du GBPH est dans l'attente d'un **avis de la DGAL** afin d'envisager un envoi vers **l'ANSES** pour continuer le processus de validation...

### Partenariats :

Culture viandes, FNEAP, FEDEV

### Financier :

Inaporc

### Contact :

arnaud.bozec@ifip.asso.fr

## Valorisation

### Formations

- Formations des industriels du secteur abattage-découpe à la nouvelle version du GBPH ...

### Publication

- Guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP pour l'abattage et la découpe de porcs

