

GUIDE DE BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE - ACCÈS OFFICIEL

OUTIL RECOMMANDÉ

FACULTATIF - UTILISATION DU GUIDE VOLONTAIRE ; EXIGENCES D'HYGIÈNE ET PROCÉDURES ADAPTÉES AU SITE OBLIGATOIRES

RPC-SUP-052E

Ne retenir un guide que si son champ couvre exactement l'activité réelle. À défaut, utiliser les procédures et l'analyse des dangers propres au site.

POINT DE VIGILANCE AU 11 SEPTEMBRE 2026 : aucun guide validé pour la boulangerie-pâtisserie artisanale n'a été trouvé dans la liste officielle. Le document intitulé « Guide des bonnes pratiques d'hygiène dans les industries de Boulangerie-Pâtisserie » vise l'industrie et exclut explicitement l'artisanat. Ne pas le présenter comme guide artisan ; construire le plan de maîtrise sanitaire propre au site.

PORTAIL OFFICIEL DES GUIDES VALIDÉS

<https://agriculture.gouv.fr/guides-de-bonnes-pratiques-dhygiene-gbph>

Avis de l'Agence nationale de sécurité sanitaire 2014-SA-0017 sur le champ du guide industriel :

<https://www.anses.fr/fr/system/files/GBPH2014sa0017.pdf>



TITRE EXACT D'UNE RÉFÉRENCE RETENUE, SI SON CHAMP CONVIENT

VERSION / DATE / AVIS DE VALIDATION

LIEN DIRECT OU EMPLACEMENT DE LA COPIE

CHAMP COUVERT / ACTIVITÉS EXCLUES / RESPONSABLE

GUIDE DE BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE - INDEX D'APPLICATION



OUTIL RECOMMANDÉ

FACULTATIF - UTILISATION DU GUIDE VOLONTAIRE ; EXIGENCES D'HYGIÈNE ET PROCÉDURES ADAPTÉES AU SITE OBLIGATOIRES

RPC-SUP-052E

À utiliser seulement pour une référence dont le champ couvre l'activité réelle ; sinon documenter directement le plan de maîtrise sanitaire propre au site.

ÉTABLISSEMENT	GUIDE / VERSION	DATE DE REVUE	RESPONSABLE
---------------	-----------------	---------------	-------------

Chapitre / page	Sujet	Applicable ?	Pratique prévue par le guide	Adaptation au site	Procédure ou instruction	Preuve / enregistrement	Écart / action / revue