

# Présentation du Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène pour la filière Litchi à Madagascar

élaboré en 2008 par le CTHT et le Cirad

Atelier : projet de mise en place d'un guide  
sectoriel d'autocontrôle pour le Litchi – 03/02/11

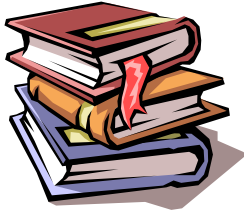




## Pourquoi un GBPH ?



### Contexte



: Exigences clients renforcées

: Concurrence accrue / réputation en baisse

: Règlementation à respecter



• Arrêté interministériel N° 19737 / 2006 portant sur **l'organisation de la filière litchi**,



• Arrêté du 1er juillet 1998 portant autorisation d'emploi des sulfites pour le traitement après récolte des litchis (**250 ppm dans la coque**)



• Règlement (CE) N° 852 / 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (**encourage l'utilisation de GBPH et l'application de l'HACCP**)



• Règlement (CE) N° 178 / 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales relatives à la sécurité des denrées alimentaires (**traçabilité**)



• Directive (CE) N° 2006 / 52 concernant les additifs alimentaires (**10 ppm dans la pulpe**)

## Pourquoi un GBPH ?

### Contexte :

Elaboration du GBPH dans le cadre du projet STABEX – protocole spécifique 01/2007 : « *appui à l'intensification de la production, à la transformation et à la mise en conformité des produits horticoles d'exportation* »

### Objectif global du projet :

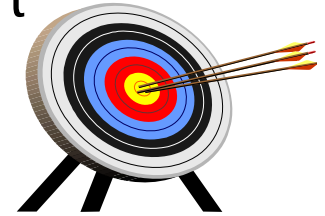
Sécurisation et maintien des parts de marché existantes avec accession à des marchés plus exigeants sur le plan réglementaire

100 exemplaires distribués à la filière dans la province de Tamatave en 2008



## Pourquoi un GBPH ?

**Objectif principal** : maîtriser la qualité sanitaire du Litchi afin de mieux valoriser la filière/le produit à l'export

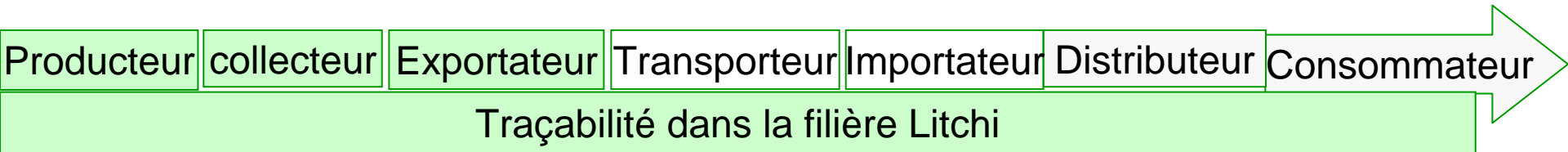


### Objectifs secondaires :

- Attirer l'attention sur les dangers significatifs pour la filière
- Décliner les règles d'hygiène générales pour la filière
- Faciliter l'analyse des dangers à réaliser par les professionnels
- Favoriser la mise en place des bonnes pratiques d'hygiène
- Aider à la démonstration de la maîtrise de l'hygiène par les exploitants
- Faciliter le dialogue avec les services de contrôle

## Un GBPH – pour qui ?

**Champ d'application** : depuis la récolte au champ jusqu'a l'exportation



Guides conçu par les acteurs de la filière pour aider l'ensemble des opérateurs à maîtriser la sécurité des denrées alimentaires.

# Contenu du GBPH

Comment utiliser ce guide ?

Préambule

1. Champ d'application du guide

2. Présentation générale

3. Hygiène des aliments (les différents types de dangers)

4. Bonnes pratiques liées à l'hygiène du personnel

5. Bonnes pratiques d'hygiène liées aux locaux

6. Bonnes pratiques d'hygiène liées aux opérations de récolte et de traitement du litchi

6.1. Schéma de vie

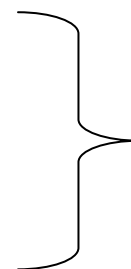
6.1.1. Récolte des litchis au champ

6.1.2. Traitement post-récolte

6.2. Maîtrise des dangers

Annexes

Glossaire



La partie opérationnelle  
du guide

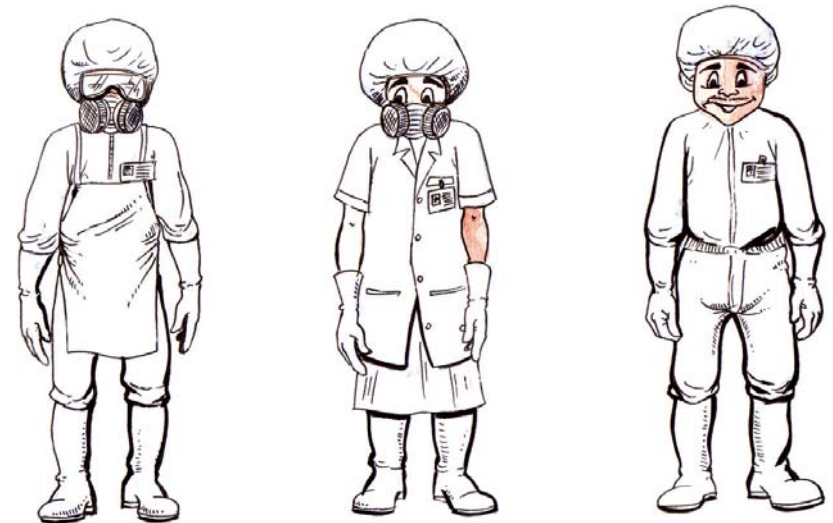


## Contenu du GBPH

### Bonnes pratiques liées à l'hygiène du personnel



Le lavage des mains



Les tenues du personnel

# Contenu du GBPH

## Bonnes pratiques d'hygiène liées aux locaux



Les règles d'hygiène applicables aux visiteurs

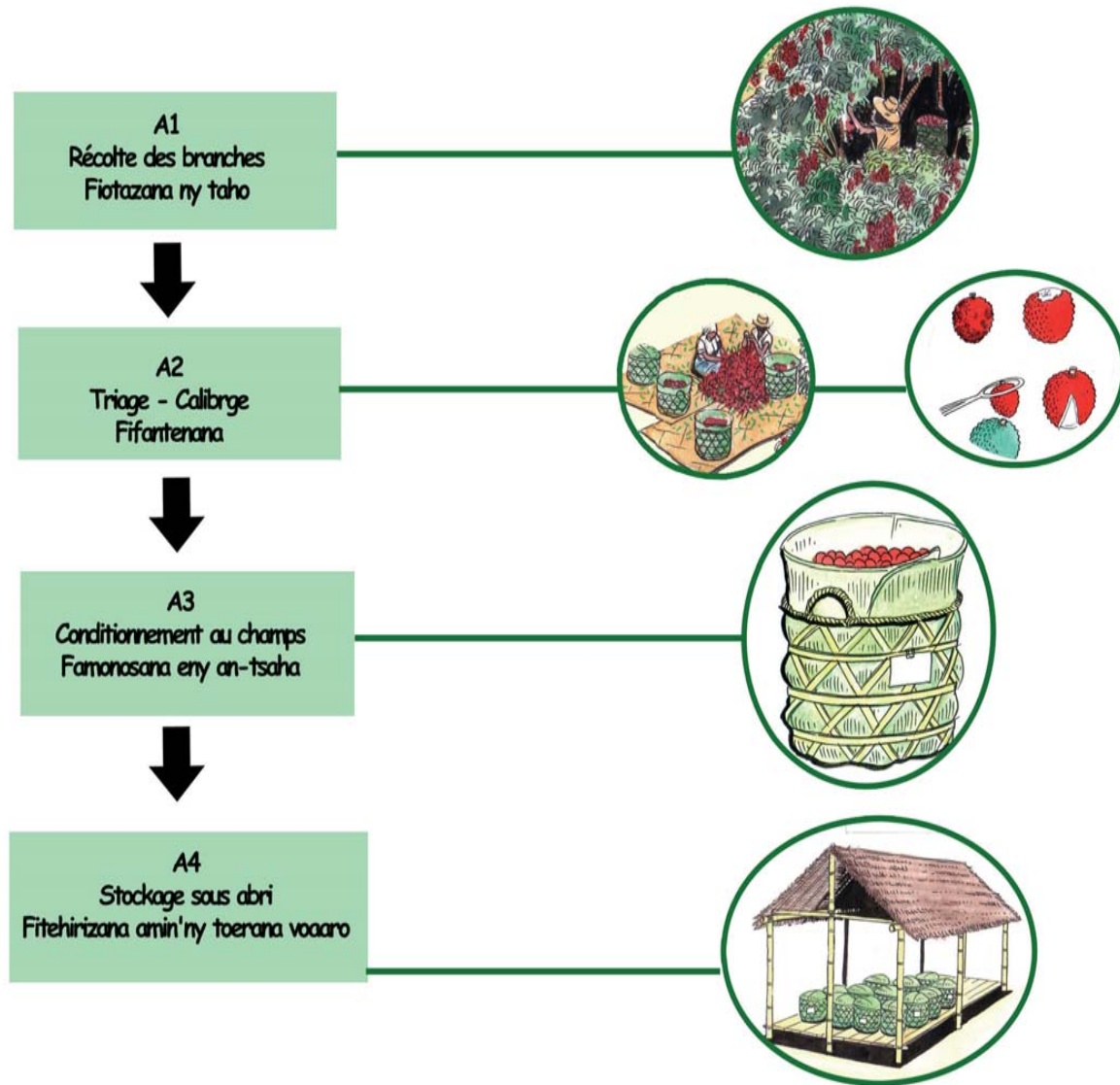


Les pictogrammes à afficher



# Utilisation du GBPH

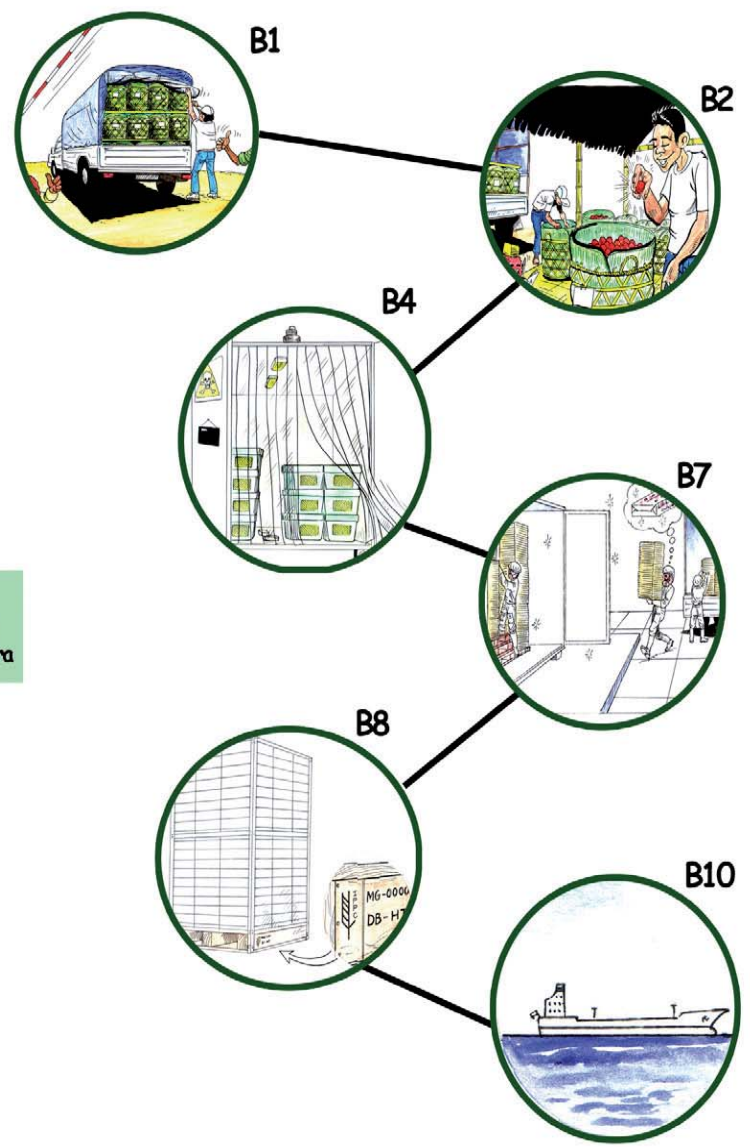
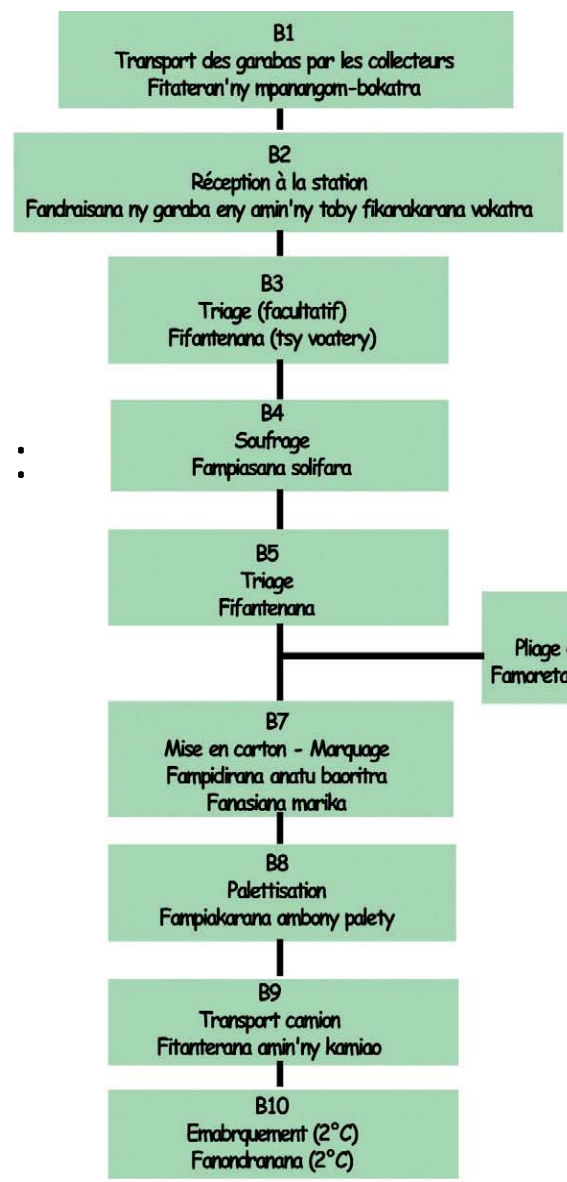
Schéma de vie :  
récolte



# Utilisation du GBPH



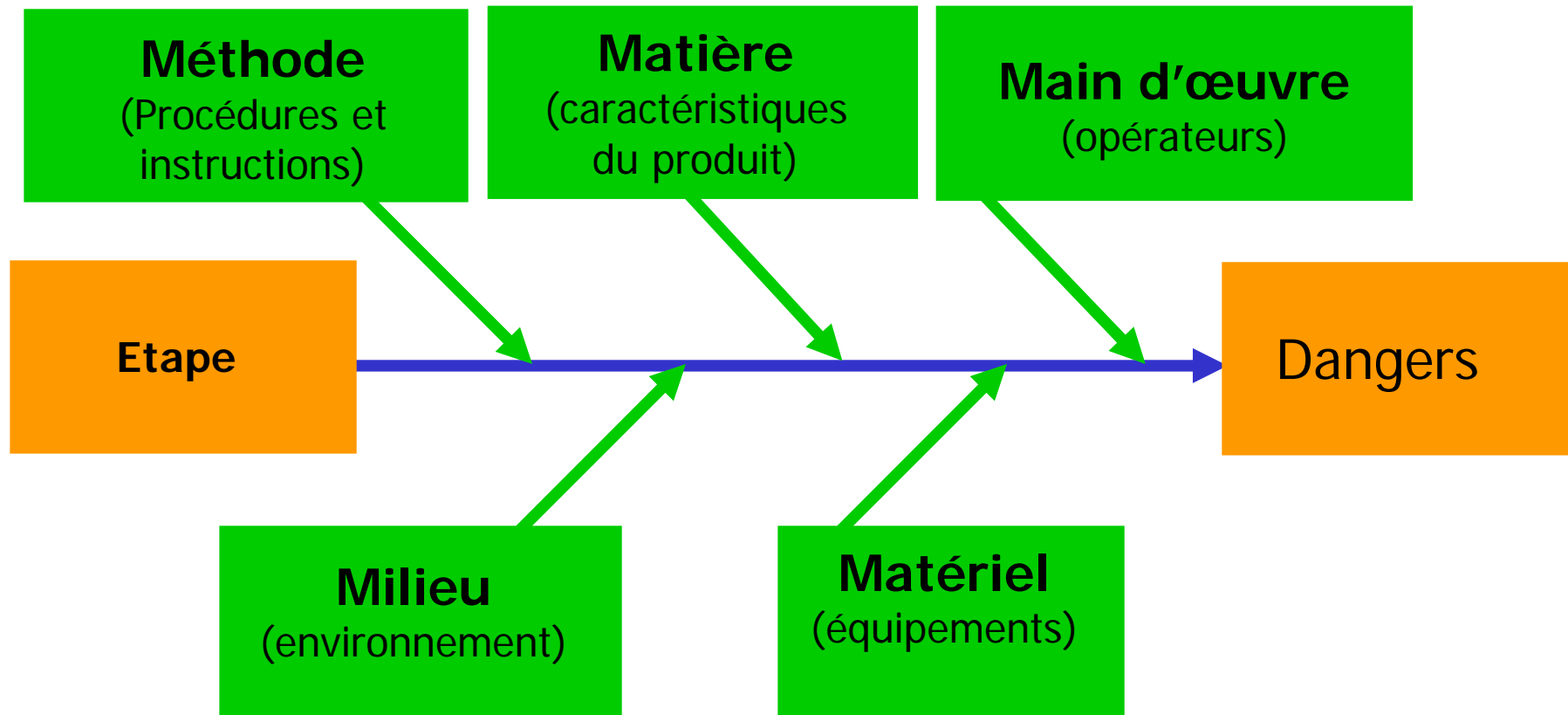
Schéma de vie :  
post - récolte



# Méthodologie employée pour élaborer le tableau de maîtrise des dangers



Identification à chaque étape des causes d'apparition des dangers de type physique, biologique et chimique





C T H T

Danger chimique	Mesures préventives	Méthodes de surveillance	Actions correctives	Enregistrements
<p>Résidus de soufre dans les produits (pulpe, coque)</p>	<p>Former et superviser le personnel (soufreurs) concernant le respect des doses d'utilisation préconisées</p> <p>Maintenance et étalonnage de la balance</p> <p>Ecarter les fruits tachetés</p>	<p>Contrôle aléatoire des quantités de soufre pré-pesées (600g/tonne de fruits)</p> <p>Analyses laboratoire</p> <p>Vérification de la balance</p> <p>Contrôle des fruits tachetés</p>	<p>Formation du personnel aux règles d'utilisation du soufre</p> <p>Augmenter ou diminuer les quantités et temps de traitement</p> <p>Ajustage et/ou Etalonnages</p> <p>Ecarter les produits défectueux (présence de tâches)</p>	<p>Documents de formation</p> <p>Fiches de soufrage</p> <p>Registre des pesées de soufre</p> <p>Fiches de suivi du stock de soufre</p> <p>Bulletins d'analyse (export et import)</p> <p>Constats de vérification et CE</p> <p>Fiche pesée des écarts de tri</p>

# Discussion

- Un GBPH est évolutif donc un nouveau guide a son intérêt notamment dans le contexte actuel
- Un guide Sac n'est pas un GBPH
- Besoin de :
  - bien identifier ce qu'est un Guide SAC par rapport à un GBPH
  - analyser l'existant (guides en place, facteurs de réussite et/ou d'échec, besoins et surtout moyens de la filière ...)