

Projet COWINHY

GUIDES COMMUNAUTAIRES des Bonnes Pratiques d'Hygiène
pour les Entreprises Agro-Alimentaires
Community Guide to Good Hygiene practice for Food Industry



Objectifs



Objectifs



Résultats



Partenaires



> Le projet COWINHY vise à **fournir aux industriels de l'agroalimentaire** la possibilité d'avoir **un seul référentiel européen** dans le domaine de la **sécurité alimentaire**. Les **PME** pourront alors affirmer qu'elles sont **certifiées au niveau européen** pour tous leurs clients européens et sur la même base que leurs concurrents qui se trouvent dans un pays voisin, ce qui arrive de plus en plus fréquemment avec les délocalisations.

Par conséquent les différents objectifs successifs de COWINHY sont :

- Analyser les besoins et **les procédures existantes pour améliorer et non pas reconstruire**, reprendre des idées réussies dans certains pays pour les transférer.
- Définir une **méthodologie / un protocole de validation communautaire** de GBPH (Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène).
- Définir une **organisation de travail** pour élaborer, évaluer et tester les guides européens.
- Créer des outils de formation sur l'hygiène pour promouvoir l'élaboration des guides européens.
- Proposer un **guide méthodologique européen vin** en accord avec les organisations professionnelles de chaque pays partenaire et son outil de formation associé.

> *The aim of this project is to create a methodology for designing/assessing/validating European guides and instruments for good hygiene practice which are applicable to all branches of the agri-foodstuffs industry. In the course of the project, the protocol will be tested on the winemaking industry.*

> *Defining a European methodology/protocol for validating European Guides to Good Hygiene Practice (GGHP) for SMEs in the food industry so that they can continue to be competitive in an homogeneous way in Europe, for all food sectors, in agreement with professional organisations in each country.*

Résultats finaux

1. **Procédure de Création, Evaluation, Validation EUROPEENNE** d'outils de Formation Hygiène et Guides de Bonnes Pratiques de production alimentaire.
2. Création d'un **guide méthodologique de bonnes pratiques VIN européen**, comme exemple pratique d'application de la méthodologie et son outil de formation associé.
3. **Rapport d'Analyse des systèmes** : Recenser et identifier tous les acteurs impliqués dans la création des GBPH nationaux (élaboration, évaluation et validation). Comparer, analyser.

End results

1. Guide of the Procedure for the European creation, assessment and validation of instruments for training in food safety management and Guides to Good Hygiene Practice in food production.
2. Creation of a European Methodological Guide to Good Hygiene Practice in the winemaking sector, as an example of practical application of the methodology and its associated training instruments .
3. Analysis of existing training systems and good practice guidelines at national level, identifying and registering all the actors involved in creating national GBPH (drafting, assessing and validating). Comparison and analysis.

Projet COWINHY – www.M2Atechnologies.com

GUIDES COMMUNAUTAIRES des Bonnes Pratiques d'Hygiène pour les Entreprises Agro-Alimentaires
Community Guide to Good Hygiene practice for Food Industry



Partenaires



Institut Français de la Vigne et du Vin (ENTAV-ITV), IFV
Domaine de l'Espiguette - 30240 Le Grau du Roi www.entav.fr
www.itvfrance.com



M2A Technologies SARL (FR)
46 rue Louis Barthou - 26000 Valence Tel /fax : 33 (0)156 83 94 53/ 86
Mail : Anne-Elisabeth.LENEL@M2Atechnologies.com



Faculté Universitaire des Sciences Agronomiques de Gembloux (Belgique)
Tél : +32 (0) 81 62 21 11 - Fax : +32 (0) 81 61 45 44
Courriel : fsagx@fsagx.ac.be



Instituto Superior de Agronomia,
Tapada da Ajuda, 1349-017 Lisboa, Portugal - URI: <http://www.isa.utl.pt>
Telephone : +351-213653100 - Fax : +351-213653238 - mail : olgalaureano@isa.utl.pt



Berufsbildungswerk
Im Neuenheimer Feld 582 - D-69120 Heidelberg
Tel.: +49-6221-50 257-43 - Fax : +49-6221-50 257-44 - Mail : katja.abelein@bfw.eu.com



RHEINISCHE FRIEDRICH-WILHEMS -UNIVERSITÄT BONN (DE)
Center for Food Chain and Network Research (FoodNetCenter)
Mail : uf.ilr@uni-bonn.de



Budapesti Corvinus Egyetem, Szőlészeti és Borászati Kutató Intézet, 6000 Kecskemét,
Urihegy 5/a. Hungary
Mail : kalmar.z@szbkik.hu