

Le directeur général

Maisons-Alfort, le 19 juillet 2019

AVIS

de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail

relatif au projet de guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP pour la préparation et la vente en GMS de fruits et légumes élaborés

L'Anses met en œuvre une expertise scientifique indépendante et pluraliste.

L'Anses contribue principalement à assurer la sécurité sanitaire dans les domaines de l'environnement, du travail et de l'alimentation et à évaluer les risques sanitaires qu'ils peuvent comporter.

Elle contribue également à assurer d'une part la protection de la santé et du bien-être des animaux et de la santé des végétaux et d'autre part à l'évaluation des propriétés nutritionnelles des aliments.

Elle fournit aux autorités compétentes toutes les informations sur ces risques ainsi que l'expertise et l'appui scientifique technique nécessaires à l'élaboration des dispositions législatives et réglementaires et à la mise en œuvre des mesures de gestion du risque (article L.1313-1 du code de la santé publique).

Ses avis sont publiés sur son site internet.

L'Anses a été saisie le 3 octobre 2018 par la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) pour la réalisation de l'expertise suivante : demande d'avis relatif au projet de guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP pour la préparation et la vente en GMS de fruits et légumes élaborés.

1. CONTEXTE ET OBJET DE LA SAISINE

Ce guide s'adresse aux professionnels du rayon « fruits et légumes » des Grandes et Moyennes Surfaces (GMS) pour les activités de découpe et de transformation de végétaux crus, depuis la réception jusqu'à la présentation à la vente et la remise au consommateur : entreposage, manipulation, découpe, préparation de produits élaborés, conditionnement, mise en vitrine pour une vente assistée ou présentation à la vente en rayon « libre-service » d'un produit conditionné et étiqueté.

L'expertise de l'Agence porte sur l'analyse des dangers effectuée et la pertinence des dangers retenus au regard du champ d'application du guide.

Le document soumis à expertise ayant été préalablement vérifié par les administrations, en particulier pour les aspects réglementaires, l'expertise de l'Anses ne porte pas sur :

- les aspects réglementaires du document ;
- les aspects de forme, présentation du document, et remarques rédactionnelles.

Elle ne porte que sur les points majeurs ayant un impact sur la sécurité des produits considérés et sur la sécurité du consommateur au final.

2. ORGANISATION DE L'EXPERTISE

L'expertise a été réalisée dans le respect de la norme NF X 50-110 « Qualité en expertise – Prescriptions générales de compétence pour une expertise (Mai 2003) ».

L'expertise collective a été réalisée par le groupe de travail « Evaluation des guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP » (GT GBPH) réuni le 03 avril 2019 et le 13 juin 2019, sur la base d'un rapport initial rédigé par quatre rapporteurs.

L'Anses analyse les liens d'intérêts déclarés par les experts avant leur nomination et tout au long des travaux, afin d'éviter les risques de conflits d'intérêts au regard des points traités dans le cadre de l'expertise.

Les déclarations d'intérêts des experts sont publiées sur le site internet de l'Anses (www.anses.fr).

3. ANALYSE ET CONCLUSIONS DU GT GBPH

I. Remarques générales

- Concernant le champ d'application du guide

Ce guide s'adresse à tous les professionnels du rayon fruits et légumes en vente assistée et libre-service exerçant leur métier en Grandes et Moyennes Surfaces (GMS) soit, par définition, aux surfaces de vente de plus de 400 m².

Les produits concernés par ce guide sont « les fruits et légumes préparés ou transformés, prêts à l'emploi ou non, ainsi que les assemblages de ces mêmes produits ».

Sont notamment concernés les produits suivants :

- produits prêts à l'emploi, dits de IV^{ème} gamme :
 - légumes tranchés, râpés ou émincés, à consommer crus, prêts à l'emploi,
 - légumes tranchés, râpés ou émincés, à consommer cuits, prêts à l'emploi,
 - fruits découpés, épluchés ou non, prêts à l'emploi,
 - assemblage de fruits ou de légumes, prêts à l'emploi (brochettes, salades de fruits, etc.),
 - jus de fruits frais (obtenus par pressage ou centrifugation) ou de légumes frais, fruits mixés.
- produits nécessitant une préparation supplémentaire par le client :
 - légumes en morceaux (chou ou céleri en demi ou en quart, portions de courge ou potiron, blancs de poireaux, etc.),
 - melon ou pastèque en quart ou en demi.

Le guide exclut :

- les produits à base de pommes de terre,
- les graines germées.

Il est également précisé que le guide ne traite pas :

- des aspects spécifiques liés aux signes officiels de qualité et d'origine (tels que les AOC, AOP, IGP, label rouge, produits issus de l'agriculture biologique...),
- de la vente de denrées alimentaires à des professionnels,
- du transport de marchandises depuis le magasin vers les clients, un professionnel ou un consommateur,
- du mode de conditionnement sous vide ou sous atmosphère modifiée en Point de Vente,
- de la vente ambulante ou en dehors du magasin.

Le GT GBPH émet les commentaires suivants :

Les procédés mis en œuvre pour la préparation des produits ne sont pas détaillés dans le champ d'application du guide. Au sens réglementaire, il ne s'agit pas, *sensu stricto*, de procédés de transformation : les produits concernés ne sont pas des fruits et légumes transformés et les jus de fruits pressés frais, notamment, ne font l'objet d'aucun traitement thermique de pasteurisation ou autre traitement physique pour obtenir une décontamination et prolonger leur conservation.

Un tableau en page 61 présente des exemples de produits de fruits et légumes préparés pour la vente (découpe, parage, etc.). Ce tableau fournit des indications concernant des produits vendus entiers, dont certaines parties non comestibles peuvent être retirées, selon des limites de parage définies par la normalisation ou l'usage commercial. Ces produits mériteraient de figurer dans le descriptif initial des produits concernés par le guide.

Le GT GBPH s'étonne que les techniques de conditionnement sous atmosphère modifiée ou sous vide soient exclues du champ d'application du guide, car ces pratiques sont parfois mises en œuvre par certaines enseignes, notamment pour les végétaux crus prêts à l'emploi. Aussi, les enseignes utilisant ces techniques devront les ajouter dans leur plan de maîtrise sanitaire car la Date Limite de Consommation (DLC) des produits est affectée par l'atmosphère de conditionnement.

Le GT GBPH note que la préparation, le conditionnement et toute manipulation sur les graines germées sont exclues du champ d'application.

- Concernant la structure générale du guide

Le guide est construit en plusieurs parties :

- introduction générale avec notamment le champ d'application,
- les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) générales avec des fiches pratiques numérotées de 1 à 15 décrivant les moyens de maîtrise,
- les mesures spécifiques d'hygiène relatives aux opérations unitaires mentionnées dans les diagrammes de fabrication, notamment sous forme de fiches pratiques numérotées de 16 à 23,
- l'analyse des dangers, à partir de la page 85,
- les diagrammes de fabrication puis les opérations unitaires reprises une par une, avec des recommandations pour la maîtrise des dangers, sous forme de tableaux (qui renvoient aux fiches pratiques).

Pour le GT GBPH, cette structure générale manque de logique. Les diagrammes de fabrication et l'analyse des dangers devraient être présentés immédiatement après le chapitre consacré aux BPH tel que recommandé dans la fiche outil (Anses 2014).

Le champ d'application est défini clairement. Toutefois, le GT GBPH recommande d'inclure dans le champ d'application les fruits et légumes entiers parés.

- Concernant les diagrammes de fabrication

Les rédacteurs du guide considèrent qu'il appartient aux utilisateurs de rédiger leurs propres diagrammes. Ainsi, les utilisateurs doivent établir :

- un diagramme identifiant les différentes étapes de la fabrication, et précisant les différents ingrédients concernés,
- une fiche recette identifiant les ingrédients et les étapes de fabrication. Cette fiche doit également être complétée par des informations concernant le mode de présentation à la vente ou de conditionnement, la durée de vie attribuée au produit, le nom des fournisseurs d'ingrédients pour les produits élaborés (hors produits bruts).

Le guide ne propose que deux diagrammes très généraux. Ces diagrammes sont présentés après l'analyse des dangers mentionnés dans la 3ème partie du guide :

- diagramme de fabrication n° 1 : préparation, conditionnement et mise en vente de végétaux crus prêts à l'emploi,
- diagramme de fabrication n°2 : préparation, conditionnement et mise en vente de végétaux nécessitant une préparation supplémentaire par le client.

Pour le GT GBPH, la distinction faite entre les deux catégories de produits est pertinente en ce qui concerne les dangers et leur maîtrise, notamment lorsque des opérations de lavage, parage et cuisson sont réalisées par le consommateur, opérations qui sont susceptibles de réduire ou d'éliminer certains dangers, notamment biologiques.

Toutefois, ces diagrammes de fabrication apparaissent trop tardivement dans le guide. Il serait pertinent de les dupliquer en introduction de l'analyse des dangers. En effet, les opérations unitaires et les types de produits doivent servir de base à la réflexion sur l'identification des dangers potentiels et sur la pertinence de les retenir comme significatifs.

Les opérations unitaires décrites dans les diagrammes sont reprises sous forme de tableaux, avec les suggestions de moyen de maîtrise pour les différents dangers, et renvoient aux fiches pratiques numérotées complétant ces recommandations (en partie 2 : mesures de maîtrise spécifiques).

Le GT GBPH rappelle, par ailleurs, qu'un lavage par une eau vinaigrée telle que présentée dans la fiche du guide (en comparaison à l'eau seule) ne peut pas être considéré comme un traitement de décontamination.

Les diagrammes proposés sont très génériques et devraient être présentés en amont de l'analyse des dangers. Les rédacteurs des PMS, sur la base du présent guide, sont invités à rédiger leurs propres diagrammes de fabrication.

II. Remarques concernant la méthode d'analyse des dangers

La présentation générale de la démarche HACCP est claire, bien rédigée, complète. Les notions de contamination initiale, secondaire ou croisée, multiplication, survie, sont bien expliquées.

En revanche, l'analyse des dangers ne correspond pas aux recommandations actuelles (Anses 2014b, 2018a) en matière de présentation avec une liste de dangers potentiels ou raisonnablement prévisibles, suivie d'une liste courte de dangers significatifs issue notamment d'une évaluation de la gravité et de la fréquence.

Les tableaux présentés de la page 88 à 97 comprennent une colonne « identification du danger » dans laquelle différents dangers sont présentés ainsi qu'une indication de l'origine des dangers selon le classement des 5M¹, puis une information ou un commentaire sur l'origine des causes. Si ce classement selon la méthode des 5M est pertinent pour certaines des causes, le GT GBPH s'interroge sur certaines attributions. Par ailleurs, les sources attribuées aux dangers ne sont pas spécifiques des produits du champ d'application du guide expertisé.

Une démarche de sélection semble avoir été appliquée aux seuls dangers biologiques figurant en annexe I sous forme de fiches monographiques. Ces fiches présentent :

- une échelle de gravité de 1 à 5 non explicitée,
- des données des fréquences, au sens épidémiologique, c'est-à-dire des fréquences d'apparition de la maladie en France. Il ne s'agit pas, au sein de ces fiches, de fréquence d'apparition ou de persistance dans l'une des opérations unitaires pratiquées sur le rayon fruits et légumes préparés pour la vente.

¹ Recherche des causes en prenant en compte les 5 aspects suivants : Matière, Matériel, Méthode, Main d'œuvre, Milieu

Ces dernières fiches sont assorties de la mention cochée « *retenu* » ou « *non retenu* » sans explication particulière. Pour les autres dangers, il n'y aucune démarche de sélection qui soit présentée.

A partir de la page 100, d'autres tableaux présentent les dangers pour chaque étape du diagramme avec leur origine, selon la méthode des 5M, et les mesures de maîtrise associées nécessaires. Chaque danger renvoie à des fiches pratiques décrivant plus en détails des mesures de maîtrise, génériques ou spécifiques (et pour certains dangers, à des monographies en annexe).

Par ailleurs, dans ces tableaux (à partir de la page 100), les dangers biologiques ne sont pas évoqués individuellement mais dans leur globalité : « danger de nature microbiologique ». Par ailleurs, il n'est pas fourni de grille ou de barème permettant de classer les dangers en fonction des critères de gravité et de fréquences d'apparition, pour en déduire la nécessité de mettre en place des mesures de maîtrise spécifiques (PrPo et/ou mesures associées à des CCP), en plus des mesures de base que représentent les BPH.

La méthodologie de l'analyse des dangers n'est pas construite selon les recommandations actuelles (Anses 2014, 2018a) : le guide ne présente clairement ni de liste longue de dangers potentiels, ni de liste courte de dangers avec un argumentaire. Chaque mention des dangers au sein du guide est sujette à interprétation par le lecteur pour savoir à quelle catégorie il appartient (danger significatif ou potentiel). Une ébauche de sélection des dangers biologiques figure dans l'annexe 1 mais demeure insuffisante (dangers non spécifiques des produits visés par le champ d'application, absence de grille ou de barèmes permettant de classer les dangers). Les tableaux présentés manquent parfois de rigueur dans l'attribution de l'origine des causes pour l'ensemble des dangers.

III. Remarques concernant les dangers biologiques

Une série de dangers biologiques identifiés est présentée dans le corps du guide en pages 88 à 92 dans des tableaux et en annexe 1.

Il apparaît que ces tableaux n'ont pas été rédigés spécifiquement pour les fruits et les légumes. En effet, certaines origines telles que les mollusques, amphibiens, cuisses de grenouille pour *Salmonella*, viandes de volaille pour *Clostridium perfringens* sont indiquées dans les matières premières.

Il n'y a pas dans ce corps de guide de présentation d'une liste de dangers potentiels ou raisonnablement prévisibles comme attendu. A la fin de la lecture du guide, il apparaît qu'une démarche de sélection des dangers a été réalisée, car l'annexe I présente diverses fiches de monographie concernant les dangers de nature microbiologique assorties de la mention « *retenu* » (la plupart des fiches) ou « *non retenu* » (une seule) en fin de fiche. Il n'est, toutefois, pas possible d'avoir connaissance de cette partie du travail d'analyse des dangers (argumentaire) qui ne figure pas dans le guide.

Le GT GBPH interprète la liste des dangers biologiques détaillée en annexe comme étant la liste des dangers potentiels. Il s'agit de :

- *Salmonella* spp.
- *Listeria monocytogenes*
- *Bacillus cereus* (fiche manquante)
- *Staphylococcus aureus* et entérotoxines staphylococciques
- *Escherichia coli* entérohémorragique (EHEC)
- *Clostridium botulinum*
- *Clostridium perfringens*
- Norovirus
- *Toxoplasma gondii*.

Seul le danger *Toxoplasma gondii* n'est pas « retenu » à la fin de la fiche dédiée, les autres dangers sont interprétés par le GT GBPH comme les dangers biologiques significatifs. Par ailleurs, les agents biologiques présentés dans les tableaux (88 à 92) ne sont pas repris dans cette annexe 1 : levures et moisissures, *Echinococcus*, *E. coli*.

Le GT GBPH émet les remarques suivantes :

La liste interprétée par le GT GBPH comme la liste longue (annexe 1) est insuffisante car elle ne prend pas en compte de nombreux autres dangers qui sont clairement associés à la consommation des produits végétaux.

Elle devrait comprendre les dangers suivants :

Pour les bactéries :

- *Campylobacter* (Anses 2018b)
- *Shigella* spp. (Afssa 2010, Anses 2012)
- *Yersinia enterocolitica* (Anses 2017a).

Pour les virus : les dangers suivants devraient être compris à la fois dans la liste longue et la liste courte :

- VHA et VHE (Anses 2018b)
- les Astrovirus, Entérovirus, Rotavirus (Anses 2012).

Pour ce qui concerne les dangers d'origine parasitaire, différents problèmes de cohérence ont été relevés entre la liste interprétée comme longue de l'annexe I et celle des tableaux page 88 à 92 :

- le danger *Toxoplasma gondii* est présenté comme « non retenu » dans l'annexe I, alors qu'il figure dans la liste des dangers présentée au niveau de l'analyse des dangers (les tableaux pages 88 à 100) ; ce danger devrait être maintenu dans les dangers significatifs, dans la mesure où la consommation de végétaux crus souillés reste une des sources bien connues de transmission de ce parasite.
- le tableau page 88 mentionne l'échinococcose alors qu'*Echinococcus* ne figure pas dans les monographies de l'annexe I.

L'analyse des dangers devrait également comprendre les dangers :

- *Cryptosporidium*,
- *Giardia* spp.
- *Entamoeba histolytica*.

Le GT GBPH recommande de prendre en compte dans l'analyse des dangers ceux liés aux pays d'importation.

Les levures et moisissures ne devraient pas être présentées dans ce tableau dans la case danger, alors que le guide explique dans une autre colonne et à juste titre qu'il s'agit d'agents d'altération. Seuls certains champignons sont capables de produire des mycotoxines (dangers chimiques d'origine biologique) comme mentionné brièvement dans le tableau page 91. Les genres / espèces concernés devraient figurer dans la liste longue.

La question de l'utilisation de la betterave crue n'est pas abordée malgré les recommandations de l'Anses (2014c) et de la DGCCRF (2017).

Le GT GBPH considère que les dangers énumérés dans ce guide ne sont pas bien catégorisés (potentiels / significatifs). De nombreux dangers bactériens, viraux, parasitaires, fongiques ont été omis alors qu'ils peuvent être potentiellement transmis depuis l'environnement de culture des fruits et légumes, les méthodes de travail, le matériel, l'approvisionnement en eau et le personnel du magasin préparant ces produits élaborés.

IV. Remarques concernant les dangers chimiques

Dans la 1^{ère} partie relative aux bonnes pratiques hygiéniques, des fiches pratiques relatives à différents postes de travail sont présentées (ex : fiche n°1 : achats & contrôles de matières premières alimentaires). Plusieurs catégories de dangers chimiques y sont listées, mais de manière relativement générique. A titre d'exemple, les résidus de médicaments vétérinaires sont listés sur la fiche n°1 de même que les PCB ce qui est assez surprenant pour des matières premières végétales.

De plus, la présence possible de certaines mycotoxines susceptibles d'être associées à des fruits (ex : patuline / pomme, ochratoxine A / raisin) n'est pas explicitée, ni dans les dangers chimiques, ni dans les dangers biologiques.

Les dangers chimiques identifiés (liste longue) sont présentés dans un tableau page 95, avec les causes et origines d'apparition :

- lubrifiants
- résidus de produits de nettoyage et désinfection
- produits de lutte contre les nuisibles
- fluides réfrigérants
- substances diverses (produits médicamenteux, éthanol, peinture...)
- PCB, dioxines
- métaux lourds
- radioactivité
- résidus phytosanitaires
- contamination chimique par les substances migrantes des matériaux au contact des denrées alimentaires.

Cette liste est incomplète. Il est indispensable d'identifier et de retenir clairement les mycotoxines (et en particulier l'ochratoxine A, la citrinine et la patuline) dans un GBPH relatif à des fruits et légumes préparés. Les mycotoxines sont juste évoquées en commentaires dans la partie dangers biologiques concernant les levures et moisissures, et ne sont, par ailleurs, pas reprises dans l'annexe I (voir paragraphe précédent).

Il est recommandé de remplacer le danger « Radioactivité » par « Radionucléides », et de le mentionner dans les dangers physiques.

Pour les autres dangers identifiés, qui sont pertinents, les causes de présence, d'apparition et d'éventuelle formation sont identifiées de manière satisfaisante.

Une liste courte des dangers chimiques nécessitant des mesures spécifiques de maîtrise n'est pas clairement mentionnée dans le guide. Toutefois, à partir de la page 100, sont listés différents dangers chimiques afférents à plusieurs étapes indiquées dans un diagramme de fabrication générique. Le lecteur peut penser qu'il s'agit là d'une liste courte des dangers chimiques, considérés comme à retenir particulièrement afin de mettre en œuvre les mesures de maîtrise appropriées. Ces dangers sont les suivants :

- présence de résidus phytosanitaires provenant de traitements non autorisés ou dépassant les seuils définis par la réglementation,
- contamination par des résidus de produits phytosanitaires contenus sur les produits,
- contamination par les appâts utilisés dans le cadre du plan de lutte contre les nuisibles,
- migration de molécules à partir de matériel d'emballage (barquettes et films) inaptes au contact alimentaire.

Le GT GBPH remarque qu'aucune justification ne vient étayer la liste ci-dessus. Aucune fiche détaillée relative aux dangers chimiques n'est proposée en annexe.

Comme mentionné précédemment, les deux diagrammes de fabrication indiqués sont trop génériques et mériteraient d'être traduits sur deux ou trois exemples phares de produits.

Il est assez surprenant et anormal que le danger « résidus de produits de nettoyage et désinfection » ne soit pas retenu dans la liste courte. Le GT GBPH a bien relevé que la maîtrise de ce danger est évoquée dans les BPH génériques préalables (fiche n°11). Toutefois, le GT GBPH rappelle que la maîtrise de ce type de danger est associée totalement au bon respect des pratiques des opérations unitaires de nettoyage et désinfection, entièrement sous la responsabilité des opérateurs de l'enseigne (ce n'est pas un danger endogène apporté par la matière première) et qui font normalement l'objet de mesures spécifiques.

La question de l'utilisation des courges ornementales pouvant être confondues avec des courges alimentaires n'est pas abordée (Anses 2017b).

Concernant plus spécifiquement les dangers chimiques apportés par les matériaux au contact des aliments (MCDA), quelques détails sont fournis dans la partie BPH dans les fiches pratiques n°2, 3, 11, et dans les fiches pratiques relatives aux mesures spécifiques pour les opérations unitaires de préparation des produits (fiches n° 20 et 21). Comme il est d'usage dans les GBPH de filière en général, la nature chimique détaillée des dangers relevant de l'aptitude des matériaux au contact alimentaire n'est pas précisée, ce qui est normal dans ce contexte. Le GT GBPH n'émet donc aucun commentaire complémentaire.

Au total, le guide doit sélectionner plus explicitement les dangers chimiques significatifs pour la sécurité des produits mis sur le marché. Il s'agit de dangers dont l'absence (ou la présence à faible teneur), l'élimination totale ou suffisante pour le ramener à un niveau acceptable sont nécessaires pour assurer la sécurité des aliments fabriqués (liste courte des dangers retenus).

Les dangers chimiques identifiés dans le guide sont pertinents mais le GT GBPH recommande d'inclure dans la liste des dangers significatifs les mycotoxines, en particulier l'ochratoxine A, la citrinine et la patuline ainsi que les résidus de produits de nettoyage et désinfection.

V. Remarques concernant les dangers physiques

Les dangers identifiés dans le guide (interprétés par le GT GBPH comme étant la liste longue des dangers) sont :

- les corps étrangers d'origine humaine (cheveux, poils, bijoux...)
- les insectes
- les verres/plastiques
- les cartons/papiers
- les lames de cutter
- les corps étrangers divers (capuchon de stylo, trombone...)
- les éléments métalliques (petites pièces constitutives de matériels type écrou, roulement à bille, vis...)
- les agrafes
- les corps étrangers issus de l'environnement ou du matériel lors de la capture.

Cette liste est manifestement reproduite d'une précédente liste d'un autre guide relatif pour un autre rayon en GMS. En effet, certaines origines de ces dangers mentionnées dans le guide (ex : « corps étrangers issus de l'environnement ou du matériel lors de la capture ») n'ont rien à voir avec les produits concernés (fruits et légumes).

Les rédacteurs du guide présentent cette liste comme non exhaustive : « *Le tableau ci-dessous présente quelques-uns des dangers physiques qu'il convient de connaître afin de pouvoir apporter une vigilance particulière* ».

Le lecteur du guide comprend, à priori, que tous les dangers présentés sont retenus comme significatifs et doivent faire l'objet de moyens de maîtrises spécifiques. Aucun des dangers physiques (type de corps étrangers) n'est écarté avec une argumentation. Il n'y a pas de liste courte argumentée extraite à partir de la liste longue.

Au final, il n'est proposé aucune réflexion sur la pertinence des différents corps étrangers, avec mise en relation aux produits concernés par le présent guide. Il s'agit d'une liste générique. Certains corps étrangers spécifiques des fruits et légumes préparés et pouvant présenter une certaine dangerosité, comme les noyaux des fruits, devraient être au moins mentionnés et faire l'objet d'un classement argumenté de criticité.

La liste des dangers physiques n'est ni complète, ni pertinente. Il n'y a aucune analyse ou données relatives à l'occurrence et à la gravité des dangers physiques et donc pas d'analyse de criticité.

VI. Remarques concernant les dangers d'origine hydrique

L'identification des dangers implique une définition préalable et claire des ressources en eau utilisable dans le champ d'application du guide.

Une fiche spécifique (fiche n°4) intitulée « Approvisionnement en eau » décrit l'origine des dangers, les mesures préventives, un paragraphe intitulé « *appliquer* » et un paragraphe intitulé « *réagir* »

Pour le paragraphe « Origine des dangers », dans l'origine chimique, il faudrait préciser « en cas d'utilisation d'eau non potable ou industrielle » ou « en cas de dysfonctionnement d'un procédé de traitement de l'eau interne au magasin ».

Le paragraphe « mesures préventives » est à revoir :

La définition de « l'eau potable » (eau destinée à la consommation humaine) doit reprendre celle définie dans les articles R 1321-2 et 3 du code de la santé publique.

La fiche indique qu'il y a deux modalités d'approvisionnement en eau potable :

- approvisionnement auprès d'un distributeur autorisé. Le GT GBPH estime que cette formulation est ambiguë et suggère d'évoquer plus simplement le raccordement au réseau de distribution publique,
- approvisionnement par un forage privé propre au magasin. Les rédacteurs du GBPH précisent que ce cas n'est pas traité dans le GBPH. Le GT GBPH considère qu'une fiche spécifique aurait pu concerner ce cas.

Le GT GBPH constate qu'il est fait mention d'utilisation d'eau non potable et qu'il est précisé que cette eau doit circuler dans un système séparé dûment signalé. Pour le GT GBPH, il faut indiquer qu'il est nécessaire de disposer des plans complets de tous les réseaux d'eau existants dans l'établissement et de vérifier qu'il n'y a aucune interconnexion possible entre les réseaux d'eau non potable ou industrielle et le réseau d'eau potable.

Le GT GBPH préconise de se référer aux informations qui sont présentes dans les fiches outils eaux utilisées en IAA (Anses 2014a, 2017c).

Les dangers microbiologiques significatifs d'origine hydrique ne sont pas décrits précisément dans le guide et sont regroupés sous l'appellation « microorganismes pathogènes (bactéries, virus) et organismes parasites ». Pour les dangers chimiques, il s'agit de « substances qualifiées d'indésirables ou de toxiques, comme les nitrates et les phosphates, les métaux lourds, ou encore les hydrocarbures et les pesticides pour lesquelles des concentrations maximales admissibles " limites de qualité " sont définies par dispositions réglementaires (code de la santé publique) ».

Les dangers significatifs d'origine hydrique sont traités de façon indirecte mais plusieurs fiches permettent de prendre en compte des dangers liés à l'eau. Certaines de ces fiches sont à reprendre en s'inspirant notamment des préconisations données dans les fiches outils (Anses 2014a, 2017c).

VII. Remarques concernant les allergènes

Les allergènes décrits dans le guide sont présentés dans un tableau page 96 et reprend tous les allergènes définis réglementairement (règlement (CE) n°1169 /2009).

Les dangers allergènes pour ce guide (qui ne concerne que des fruits et légumes préparés pour la vente) n'ont fait l'objet d'aucune réflexion. Aucune hiérarchisation n'est proposée. Il n'y a pas de réflexion sur la pertinence de retenir certains dangers allergènes et d'en exclure d'autres, alors que certains ne concernent clairement pas le rayon fruits et légumes élaborés : céréales, lait, poisson, mollusques, etc.

Les allergènes retenus par les rédacteurs du guide sont ceux à déclaration obligatoire mais leur liste n'est pas spécifique des produits concernés par le champ d'application du GBPH.

VIII. Conclusion du GT GBPH

La méthodologie de l'analyse des dangers de ce guide n'est pas construite selon les recommandations actuelles (Anses 2014b, 2018a) : le guide ne présente clairement ni de liste longue de dangers potentiels ni de liste courte de dangers avec un argumentaire. Une ébauche de sélection des dangers biologiques figure dans l'annexe 1 mais demeure insuffisante (dangers non spécifiques des produits visés par le champ d'application, absence de grille ou de barèmes permettant de classer les dangers).

Les dangers biologiques mentionnés dans ce guide ne sont pas bien catégorisés (potentiels / significatifs). De nombreux dangers bactériens, viraux, parasitaires, fongiques ont été omis alors qu'ils peuvent être potentiellement transmis depuis l'environnement de culture des fruits et légumes, les méthodes de travail, le matériel, l'approvisionnement en eau et le personnel du magasin préparant ces produits élaborés.

Les dangers chimiques identifiés dans le guide sont pertinents mais le GT GBPH recommande d'inclure dans la liste des dangers significatifs les mycotoxines, en particulier la patuline, la citrinine et l'ochratoxine, ainsi que les résidus de produits de nettoyage et désinfection.

La liste des dangers physiques n'est ni complète, ni pertinente. Il n'y a aucune analyse ou données relatives à l'occurrence et à la gravité des dangers physiques et donc pas d'analyse de criticité.

Les allergènes significatifs retenus par les rédacteurs du guide sont ceux à déclaration obligatoire mais leur liste n'est pas spécifique des produits concernés par le champ d'application du GBPH.

Au final, l'analyse des dangers proposée est insuffisante et nécessite des modifications majeures pour répondre pleinement aux exigences du règlement (CE) n°852/2004 pour la mise en œuvre d'un guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP.

4. CONCLUSIONS ET RECOMMANDATIONS DE L'AGENCE

L'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail endosse les conclusions du GT GBPH.

Dr Roger Genet

MOTS-CLES

GBPH, HACCP, fruits et légumes élaborés, grandes et moyennes surfaces, GMS.

Guide to good practice for hygiene, fruits and vegetables, HACCP, supermarkets and hypermarkets.

BIBLIOGRAPHIE

- Afssa (2010) Avis relatif à un guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP Fruits et légumes frais non transformés en date du 20 avril 2010 (saisine n°2009-SA-0160).
- Anses (2012) Avis relatif à l'étude initiale du projet de guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP « végétaux crus prêt à l'emploi » en date du 23 octobre 2012 (saisine n° 2011-SA-0044).
- Anses (2014a) : Fiche outil d'aide à la rédaction d'un GBPH : Caractéristiques des eaux utilisées en industries agro-alimentaires.
- Anses (2014b) : Fiche outil d'aide à la rédaction d'un GBPH : L'analyse des dangers présente dans les guides de bonnes pratiques d'hygiène : À quoi ça sert ? Comment la réalise-t-on ?
- Anses (2014c) : Avis suite à une demande d'AST relatif à des épisodes de toxi-infections alimentaires collectives liées à la consommation de betteraves crues et râpées en date du 27 novembre 2014 (Saisine n° 2014-SA-0174).
- Anses (2017a) Fiche de dangers biologiques transmissibles par les aliments : *Yersinia enterocolitica*, *Yersinia pseudotuberculosis*. <https://www.anses.fr/fr/system/files/BIORISK2016SA0266Fi.pdf>
- Anses (2017b) Toutes les courges ne sont pas comestibles Vigil'Anses n°3 Le bulletin des vigilances de l'Anses Octobre 2017. https://vigilances.anses.fr/sites/default/files/VigilancesN3_Courges_1.pdf
- Anses (2017c) : Fiche outil d'aide à la rédaction d'un GBPH : Analyse des dangers liés à la distribution d'eau destinée à la consommation humaine dans le réseau d'un site agroalimentaire Aspects pratiques.
- Anses (2018a) : Avis de l'Anses relatif à l'actualisation des lignes directrices pour l'évaluation des guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP (GBPH) du 30 juillet 2018 (saisine n°2017-SA-0155).
- Anses (2018b) : Avis et rapport de l'Anses relatifs à l'attribution des sources des maladies infectieuses d'origine alimentaire du 16 novembre 2018 (saisine n°2015-SA-0162). Partie 2 : Analyse des données épidémiologiques.
- DGCCRF (2017) : Communiqué de presse du 18 janvier 2017. La DGCCRF recommande, par prudence, d'éviter la consommation de betteraves crues. https://www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/dgccrf/presse/communiqu/2017/CP-betteraves18-01-2017.pdf