



Maisons-Alfort, le 20 juin 2008

AVIS

de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments sur le guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP « Produits traiteurs »

LA DIRECTRICE GÉNÉRALE

1- Question posée

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le lundi 6 août 2007 par la Direction générale de l'alimentation (DGAI) d'une demande d'avis sur le guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP « Produits traiteurs ».

2- Contexte de la demande d'avis

Le guide proposé définit les bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP. Il s'adresse à tous les établissements fabriquant des produits traiteurs frais et réfrigérés.

Après consultation des comités d'experts spécialisés (CES) « Microbiologie », « Matériaux au contact des denrées alimentaires » et « Résidus et Contaminants Chimiques et Physiques » réunis respectivement les 6 décembre, 6 novembre 2007 et 21 janvier 2008, l'Afssa rend l'avis suivant :

3- Méthode d'expertise

L'évaluation scientifique s'est faite conformément aux lignes directrices de l'Afssa pour l'évaluation des guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP (GBPH).

L'expertise des CES « Microbiologie », « Matériaux au Contact des Denrées Alimentaires » et « Résidus et Contaminants Chimiques et Physiques » porte essentiellement sur :

- le choix des dangers retenus ;
- et la capacité des mesures de maîtrise proposées pour atteindre les objectifs fixés par la réglementation du « paquet hygiène ».

Une rencontre entre les rédacteurs du GBPH, des représentants de l'Afssa et de la DGAI a eu lieu le 31 janvier 2008 pour une présentation de l'évaluation scientifique des trois CES.

Cet avis liste les remarques majeures de l'Afssa sur le GBPH, les remarques mineures émises lors de l'expertise de ce GBPH ont été transmises aux rédacteurs suite à la rencontre du 31 janvier 2008.

4- Expertise

4-1. Remarques générales

Le GBPH « produits traiteurs » est un document dense et riche. Globalement les principes généraux des bonnes pratiques d'hygiène et la démarche HACCP sont correctement présentés. Les termes associés sont également bien définis.

4-2. Remarques sur les dangers

Les différents types de dangers (chimiques, biologiques, physiques) sont bien précisés et décrits. La liste de ces dangers est acceptable sous réserve de quelques modifications.

Pour les dangers chimiques, la liste proposée dans le GBPH peut-être complétée avec les substances suivantes :

- les produits néoformés tels que les chloropropanols et les amines aromatiques hétérocycliques et
- les produits N-nitrosés.

Concernant la migration de matériaux au contact des denrées alimentaires, elle ne peut se limiter aux emballages : par exemple, les paillasses, les gants, l'acier des matériels sont autant de matériaux en contact des denrées alimentaires qu'il faut prendre en compte dans l'approche HACCP.

Concernant les résidus de produits de nettoyage, il est préférable de parler de produits de nettoyage et de désinfection. En outre, la désinfection chimique est assurée par des substances réglementées par la « directive biocide ». Ces biocides sont des substances qui présentent un certain niveau de toxicité, il est donc nécessaire de les intégrer.

Enfin, la hiérarchisation présentée pour les dangers chimiques n'est pas satisfaisante en l'état car aucune information n'est communiquée sur la manière dont la gravité des dangers est déterminée. De même, les critères ou documents de base permettant d'évaluer le niveau de fréquence de l'apparition de ces dangers ne sont pas cités.

4-3. Remarques sur les mesures de maîtrise

Certaines des mesures de maîtrise proposées ne sont pas assez détaillées pour être directement applicables par les utilisateurs du GBPH.

Il serait souhaitable de prendre des exemples concrets de produits traiteurs, correspondant à deux ou trois cas spécifiques du diagramme de classification des produits présentés dans le GBPH. Pour ces quelques cas, les mesures de maîtrise associées aux procédés de préparation pourraient être détaillées, en indiquant :

- o les conditions opératoires (température, durée de cuisson, pH, présence de chlore, ...) ayant une influence sur les dangers,
- o les contrôles à associer,
- o ainsi que les valeurs limites à ne pas dépasser.

5- Conclusion

Certaines parties du guide restent à améliorer notamment concernant les dangers chimiques. Toutefois l'Afssa constate que le GBPH « Produits traiteurs » présente un réel intérêt pour la profession. Son utilisation immédiate pourrait être envisagée sous réserve de la prise en compte des remarques et recommandations formulées ci-dessus, le guide complété pourrait être soumis à l'Afssa dans un délai d'un an.

6. Mots-clefs

Guide de bonnes pratiques d'hygiène ; HACCP ;

La Directrice Générale

Pascale BRIAND