

## **AVIS**

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

**relatif à l'étude initiale du projet de guide de bonnes pratiques d'hygiène et  
d'application des principes HACCP « traiteurs et organisateurs de réceptions »**

---

*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 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 rendus publics.*

---

L'Anses a été saisie le 28 novembre 2011 par la Direction Générale de l'Alimentation (DGAL) d'une demande d'avis relatif à l'étude initiale du projet de guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP « Traiteurs et organisateurs de réceptions ».

#### **1. CONTEXTE ET OBJET DE LA SAISINE**

L'étude initiale du futur guide s'adresse aux professionnels organisateurs de réceptions qui fabriquent, livrent et servent des réceptions, quel que soit le type de prestation et le nombre de personnes servies. Les prestations liées à la confection et la livraison de plateaux repas sont également incluses dans ce guide.

Cette première partie du guide est transmise pour recueillir l'avis scientifique de l'Anses, compte tenu du champ d'application du guide, sur :

- le choix des dangers retenus
- la pertinence des mesures de maîtrise proposées pour atteindre les objectifs fixés par la réglementation du Paquet hygiène.

Un avis sera rendu sur l'analyse des dangers menée et le choix des dangers retenus.

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

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

Elle ne portera que sur les points majeurs ayant un impact sur la sécurité des produits considérés et sur la sécurité du consommateur *in fine*.

## **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 (GT) « GBPH » le 26 octobre 2012 sur la base d'un rapport initial rédigé par un groupe d'experts rapporteurs et d'une analyse interne du dossier au sein de l'unité d'évaluation des risques chimiques liés aux aliments.

## **3. ANALYSE ET CONCLUSIONS DU GT**

### **3.1. Remarques générales concernant le guide et sa méthodologie d'élaboration**

Le guide intitulé « Guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application de l'HACCP – Traiteurs – Organismes de réception » se présente comme un document broché de 46 pages. Il s'agit d'une analyse initiale qui doit servir de base à l'élaboration du futur GBPH. La mention réitérée « des précisions seront apportées en annexe dans le futur guide » témoigne du caractère initial du document expertisé.

La présentation des objectifs et du champ d'application du guide servent d'introduction au document, où il est rappelé que les GBPH validés constituent une véritable référence pour les professionnels et que le traiteur-organisateur de réception fabrique ou transforme des produits alimentaires et/ou dresse et dispose ces produits dans des lieux généralement distants du lieu de fabrication, à destination du consommateur final ou d'un intermédiaire.

Le guide devrait mentionner les produits non transformés/fabriqués d'origine végétale subissant uniquement un nettoyage, et pas d'épluchage, comme par exemple les fruits. De même, en considération du règlement (CE) n°178/2002 et de la définition des denrées alimentaires, les boissons type jus de fruits frais et/ou conditionnés sont à traiter dans ce guide (dangers biologiques : Virus, *Salmonella*, Entérotoxines de staphylocoques, etc. ; dangers chimiques : mycotoxines telles que la patuline, etc.).

L'activité du traiteur-organisateur de réception peut se dérouler dans 3 contextes réglementaires différents rappelés très brièvement dans le document :

- Si le client final est un particulier, l'activité du traiteur-organisateur de réceptions entre dans le cadre de la remise directe ;
- Si une partie des clients sont des particuliers et d'autres des tiers (suivant des conditions précisées par la réglementation française), l'activité traiteur-organisateur de réceptions entre dans le cadre de la dérogation à l'agrément sanitaire ;
- Dans les autres cas, l'activité traiteur-organisateur de réceptions s'exerce dans le cadre de l'agrément sanitaire.

Enfin, la partie introductive (pages 1 à 8) se termine par la présentation de la méthodologie d'élaboration du guide basée sur les 7 principes de la méthode HACCP et la méthode des 5M. Il est rappelé que la réglementation (CE) n°852/2004 prévoit et encadre une certaine flexibilité en matière d'application de la méthode HACCP, notamment pour les petites

structures, et que cette activité rentre parfois dans ce cadre. Il apparaît alors au pétitionnaire nécessaire de :

- Dresser la liste de tous les dangers à chaque étape, faire l'analyse des dangers et étudier les mesures de maîtrise correspondantes ;
- Identifier les points de maîtrise (PM) et/ou les points critiques (CCP) et fixer leurs limites critiques ;
- Définir des procédures de surveillance adaptées ;
- Etablir des actions correctives, définir des éléments de vérification et des enregistrements ;
- Etablir la documentation et l'archivage en relation avec la flexibilité en matière d'HACCP.

La démarche adoptée en matière d'application de l'HACCP est une approche pragmatique distinguant donc deux types de points « critiques » :

- Des Points de Maîtrise (PM) dont on imagine qu'ils sont du ressort des BPH (pré-requis) et BPF, et que l'on peut rapprocher de la notion de Point d'Attention (référentiel IFS) ou PRPo (référentiel ISO 22000), incluant une surveillance, des limites cibles et l'identification d'actions correctives en cas de perte de maîtrise.
- Des Points Critiques de Maîtrise (CCP) dans une acception classique, incluant une surveillance, des limites critiques et des actions correctives.

La suite du document présente le sommaire prévisionnel du futur guide comprenant les parties suivantes : Introduction et champ d'application, Production, Matériels de réception, Transports, La mise en œuvre sur le site et le service, Hygiène et formation du personnel, Nettoyage et désinfection, Environnement de travail, le tout suivi d'annexes, bibliographie et glossaire. Il est précisé que ce sommaire est susceptible d'évoluer ou d'être modifié en fonction de l'avancement de la rédaction du guide. Ces mentions retrouvées tout au long du document, donnent une notion d'inachevé et en limitent l'analyse.

Le projet de guide énonce ensuite sobrement, au travers d'un diagramme général de fabrication et d'un tableau, les différentes étapes du processus de production. Celles-ci devront être adaptées par chaque industriel selon ses propres activités. Il serait souhaitable que les étapes de production soient développées dans le guide final. L'analyse des dangers se déroule ensuite de la page 17 à 46, de manière globale jusqu'à la page 31 et étape par étape de la page 32 à la fin du document.

La méthodologie envisagée pour l'élaboration du futur guide est classique et logique. Elle n'amène pas de commentaire particulier.

### **3.2. Remarques concernant la méthodologie de l'analyse des dangers**

Un danger est défini comme « un agent biologique, chimique ou physique, présent dans un aliment, ou l'état de cet aliment, pouvant entraîner un effet néfaste sur la santé du consommateur » (NF V01-002). Les types de dangers (biologique, chimique, physique, allergène) sont évoqués dans le projet de guide dès la page 6 du document.

L'analyse des dangers est définie comme une « démarche consistant à rassembler et à évaluer les données concernant les dangers et les conditions qui entraînent leur présence afin de décider lesquels d'entre eux sont significatifs au regard de la sécurité des aliments et par conséquent devraient être pris en compte dans le plan HACCP » (NF V01-002). Le

pétitionnaire nous indique page 17 sa méthode pour établir sa liste de dangers biologiques, page 27 sa méthode pour établir sa liste de dangers physiques et chimiques, et, page 31 il reprend pour information la liste des 14 allergènes à déclaration obligatoire.

Les sources documentaires utilisées pour rassembler les données sont :

- La réglementation (RCE 2073/2005 notamment et liste européenne des 14 ADO) ;
- Le site web du ministère de l'agriculture ;
- Les fiches de dangers microbiologiques de l'AFSSA et autres avis de l'ANSES ; à ce stade, les avis EFSA sur certains pathogènes (tels que *E. coli* productrices de shigatoxines (STEC), *Campylobacter*, etc.) ne semblent pas avoir été consultés. Ceci est pourtant un pré-requis à la lecture de l'EC 2073/2005 modifié ;
- Les fiches de dangers de l'OMS ;
- Des données de l'Institut de Veille Sanitaire ;
- D'autres Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène ;
- Des études des organisations professionnelles participantes à la Confédération Générale de l'Alimentation de Détail.

L'évaluation des dangers a été réalisée à l'aide de la grille FAO (présentée page 21) qui, classiquement, combine la sévérité du danger et sa probabilité de survenue.

Les sources documentaires sont pertinentes et le choix de la grille de cotation FAO n'amène pas de critique majeure. Par contre, le pétitionnaire introduit de la confusion dans sa méthodologie puisqu'il y fait apparaître :

- Pour les dangers biologiques, trois autres « dangers » :
  - Danger de contamination
  - Danger de multiplication
  - Danger de survie

Le terme « danger » utilisé vis-à-vis du phénomène de contamination/multiplication/survie n'est pas adéquat. Il pourrait être remplacé par « événement », « probabilité de survenue » ou encore l'ensemble pourrait être remplacé par « introduction du danger (contamination) / aggravation du danger (multiplication) / persistance du danger (survie) ».

- Pour les dangers physiques et chimiques, des termes erronés :

Les termes employés dans les tableaux (récapitulant les dangers, leur origine, les aliments concernés, la sévérité et la probabilité de survenue de ces dangers) ne correspondent pas toujours aux termes employés par la FAO. Par exemple, pages 28 et 30, le terme « RARE » retrouvé plusieurs fois dans la colonne « probabilité de survenue » des dangers physiques et chimiques ne présente pas d'équivalent dans la grille FAO. Il sera pertinent de corriger ce terme « rare » par « écartée » ou « faible » en accord avec la grille FAO.

### **3.3. Remarques concernant la pertinence des dangers retenus**

L'analyse des dangers à chaque étape est traitée dans un tableau incluant le type de danger (biologique, physique, chimique) et les mesures préventives. Il est demandé au pétitionnaire du projet de guide d'apporter des précisions pour chaque danger identifié. Dans l'ensemble, les listes des dangers sont incomplètes et les dangers sont minimisés.

Les dangers biologiques et chimiques liés à l'utilisation de matériaux atypiques de décoration et/ou de service doivent être intégrés au guide.

### 3.3.1. Concernant les dangers biologiques

*In fine* les dangers biologiques retenus sont les suivants :

- *Bacillus cereus*
- *Clostridium perfringens*
- Entérobactéries
- *Listeria monocytogenes*
- *Salmonella* (pour mayonnaise et œuf coquille)
- Staphylocoques à coagulase positive et entérotoxines staphylococciques
- Anisakis (pour les poissons servis chauds et insuffisamment cuits).

Ainsi, à l'exception des Entérobactéries qui ne sont pas à proprement parler un danger (voir définition dans la norme NF V01-002), les autres dangers retenus sont pertinents mais incomplets. Le pétitionnaire devra préciser ce qu'il entend par le classement « majeur » du danger Anisakis dans les poissons servis chauds. Anisakis constitue un danger dans les poissons servis CRUS ET/OU insuffisamment CUITS. De plus, il est important de noter qu'Anisakis peut aussi provoquer des allergies et que l'allergène est résistant à la chaleur.

L'analyse des dangers biologiques s'est appuyée essentiellement sur les critères microbiologiques du règlement (CE) n°2073/2005 modifié alors que l'article 14 du règlement (CE) n°178/2002, qui mentionne l'obligation de remise d'une denrée alimentaire sûre au consommateur, demande une analyse plus poussée.

- L'utilisation de la grille FAO conduit à ne pas retenir *Campylobacter* dont la probabilité de survenue pour les viandes de volailles est notée « faible », et dont la gravité de la maladie est également notée « faible ». Il est étonnant que les rédacteurs soient arrivés à cette conclusion avec la documentation utilisée.
- Pour *Listeria monocytogenes*, une référence à la classification des aliments réalisée par l'AFSSA en 2005 (avis concernant la classification des aliments au regard du risque *Listeria monocytogenes*) serait judicieuse pour en démontrer la maîtrise.
- De plus, aucune allusion aux éléments de décoration (persil...), comme source potentielle de contamination n'a été trouvée dans le texte. Les virus (tels que les *Norovirus* récemment incriminés lors de toxi-infections liées à la consommation de fruits rouges) et les bactéries pathogènes comme *E. coli* VTEC, *Yersinia* ou *Campylobacter* devraient être pris en compte dans le guide.

Il existe d'autres incohérences compte-tenu de la nature de cette activité qui prépare et/ou distribue une très large gamme d'aliments. On pouvait s'attendre en effet à ce que la liste des dangers pertinents soit en adéquation avec l'analyse des dangers d'autres guides de bonnes pratiques d'hygiène (par exemple les avis de l'afssa et de l'Anses concernant les guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP 'poissons, mollusques et crustacés', 'GBPH à destination des consommateurs' et 'restauration rapide'). Par exemple, il n'y a aucune raison de penser que les anchois salés/marinés ou le poisson fumé servis par le traiteur présentent un statut de dangerosité différent de ceux soumis à l'analyse des dangers du GBPH « poissons, mollusques et crustacés ». Il

faudrait alors rajouter à la liste des dangers biologiques *Clostridium botulinum*, *Vibrio parahaemolyticus*, *Aeromonas hydrophila*, l'histamine.

En conclusion, la liste des dangers biologiques devra être complétée au regard des remarques formulées ci-dessus.

### **3.3.2. Concernant les dangers physiques**

La liste des dangers physiques semble inachevée ; toutefois, il est effectivement difficile d'être exhaustif dans ce vaste domaine. Le projet de guide mentionne les dangers physiques suivants :

- Verre et porcelaine,
- Éléments métalliques,
- Plastiques,
- Bois,
- Autres.

Lors de l'analyse des dangers physiques à chaque étape du processus (méthode des 5M), l'apparition des dangers physiques est très bien positionnée pour toutes les étapes.

### **3.3.3. Concernant les dangers chimiques**

Le projet de guide mentionne les dangers chimiques suivants :

- Résidus de produits d'agriculture,
- Biocides,
- Contaminants chimiques industriels,
- Substances migrantes au contact.

D'un point de vue général, il est indispensable que les métaux lourds (tels que le cadmium), les polluants organiques persistants et les additifs figurent parmi la liste des dangers chimiques.

Concernant les produits de nettoyage et de désinfection, il sera bon de rappeler dans le guide que le danger chimique correspond à la présence de résidus sur les matériaux et les surfaces en contact des aliments. Les causes peuvent être diverses telles que le non respect des conditions d'emploi (surdosage), le mauvais rinçage (pour les produits avec rinçage), l'utilisation d'un produit non apte au contact alimentaire, ou encore l'utilisation d'un produit non adapté à la nature du matériau. Le guide devra rappeler l'importance de s'assurer de l'aptitude au contact des aliments des produits de nettoyage (réglementation nationale sur les constituants autorisés ; cela comprend aussi les produits utilisés par les fournisseurs des pays tiers) et de s'assurer de l'aptitude au contact des aliments des produits de désinfection (réglementation biocide européenne et nationale durant la phase transitoire).

Les différents exemples pris dans le texte et relatifs aux dangers chimiques des matériaux au contact des denrées alimentaires (MCDA) se réfèrent principalement à des dangers liés aux produits de nettoyage, produits de lutte contre les nuisibles. Cela laisse supposer que le risque de contamination est faible pour des matériaux non autorisés MCDA, (même s'il est clairement signalé dans la suite du document de vérifier l'aptitude au contact de denrée alimentaire). De ce fait, il est conseillé au pétitionnaire du guide soit de citer la

problématique liée à la migration de substances non autorisées, soit de reformuler les phrases en précisant que la liste n'est pas exhaustive.

Les auteurs du guide devront insister sur les réglementations des matériaux les plus utilisés dans l'activité de traiteur-organisateur de réception. Il serait apprécié un rappel spécifique aux réglementations ou recommandations sur les cartons et papiers, les caoutchoucs et les matières plastiques (tous les matériaux plastiques et pas seulement les films d'emballage).

La liste des dangers chimiques liés aux MCDA est succincte et mal définie (p 30 : « Substances migrantes au contact »). L'origine des dangers MCDA est incomplète et nécessite d'être détaillée au regard du nombre de prestation et des matériaux utilisés (tels que ceux utilisés pour le service ou la décoration type ardoise, bambou, etc.). Le guide ne précise pas assez l'obligation d'aptitude au contact des denrées alimentaires pour les matériaux utilisés (à rappeler pour chaque étape du processus, et non uniquement pour le conditionnement). Il manque une liste de matériaux autorisés et pouvant être utilisés par les traiteurs-organisateurs de réceptions. Cette liste doit être ajoutée au guide. En effet, des matériaux complexes ou atypiques sont de plus en plus employés par les professionnels. Or, ces matériaux doivent répondre aux critères d'aptitude fixés par la réglementation en vigueur (européenne ou à défaut française). Dans le cas où les professionnels n'auraient pas connaissance de l'aptitude au contact alimentaire de leur matériel/outils utilisé(s), il est nécessaire que leur soit rappelé qu'ils peuvent exiger de leur fournisseur une déclaration écrite de conformité à la réglementation. Si les fournisseurs ne sont pas en mesure de fournir ce document, il faut également rappeler que le professionnel devra alors lui-même faire la preuve de l'aptitude au contact. Deux types d'informations doivent figurer dans ce guide : une information à destination du service achats (demande aux fournisseurs de déclarations écrites de conformité des matériaux pour un usage alimentaire) et une information relative aux recommandations d'utilisation des produits (certains matériaux peuvent être autorisés au contact alimentaire mais inadaptés pour certains usages).

#### **3.3.4. Concernant les dangers allergènes**

Les allergènes cités dans le guide sont ceux soumis à la déclaration réglementaire d'étiquetage. Toutefois, le pétitionnaire devra faire apparaître la référence du règlement (UE) N°1169/2011 pour les dangers allergènes.

Les allergènes n'apparaissent pas dans le tableau des analyses des dangers à chaque étape, néanmoins le pétitionnaire indique que la maîtrise des allergènes repose sur les BPH sans pouvoir totalement éliminer ces dangers.

#### **3.4. Conclusion du GT « GBPH »**

Le projet de guide montre une certaine qualité des supports proposés (tels que le diagramme général de fabrication et le tableau d'analyse des dangers biologiques) et de la méthodologie adoptée. La liste des dangers biologiques, physiques et chimiques présente dans ce guide est pour partie pertinente. Néanmoins de nombreuses insuffisances ont été relevées. Il conviendra de compléter cette étude initiale au regard des remarques émises dans ce rapport et récapitulées ci-dessous :

- Concernant les dangers biologiques, la liste des dangers biologiques est pertinente mais devrait :
  - Etre complétée pour être en adéquation avec la nature des nombreuses matières premières mise en œuvre, ne serait ce qu'à des fins pédagogiques.

- Inclure les dangers pertinents non répertoriés à ce jour dans le règlement (CE) 2073/2005 (virus, *Campylobacter*, etc.).
- Prendre en considération la présence des dangers biologiques dans les aliments, notamment d'origine végétale, consommés crus (voir l'avis de l'Afssa 2008-SA-0172).
- Concernant les dangers chimiques, la liste des dangers chimiques devrait :
  - Inclure les métaux lourds.
  - Inclure les dangers chimiques liés aux MCDA.

Une attention particulière des dangers biologiques et chimiques devra être portée à l'utilisation des matériaux atypiques en contact avec des denrées alimentaires (matériaux de décoration et/ou présentation/service ; à usage unique ou non).

#### **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 ».

**Le directeur général**

Marc Mortureux



## **MOTS-CLES**

GBPH ; Paquet Hygiène ; HACCP ; traiteur ; organisateur de réceptions

## **BIBLIOGRAPHIE**

Avis de l'Afssa (Saisine n°2005-SA-0362) relatif à la classification des aliments au regard du risque représenté par *Listeria monocytogenes* et les protocoles de tests de croissance.

Avis de l'Afssa (Saisine n°2007-SA-0028) relatif à l'évaluation des risques pour l'Homme des constituants des produits de nettoyage des matériaux et objets destinés au contact avec des denrées alimentaires : Recommandations.

Avis de l'Afssa (Saisine n°2008-SA-0141) relatif au projet de guide des bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP 'poissons, mollusques et crustacés en conserves appertisées'.

Avis de l'Afssa (Saisine n°2008-SA-0172) relatif aux dangers microbiologiques des aliments consommés crus.

Avis de l'Afssa (Saisine n°2009-SA-0097) relatif à un recueil de recommandations de bonnes pratiques d'hygiène à destination des consommateurs.

Avis de l'Anses (Saisine n°2011-SA-0250) relatif au guide de bonnes pratiques d'hygiène 'Restauration rapide'.

Arrêté du 27 octobre 1975 modifié, relatif aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires (J.O. du 30 novembre 1975, rectificatif du 05 février 1976).

Arrêté du 8 septembre 1999 pris pour application de l'article 11 du décret n° 73-138 du 12 février 1973 modifié portant application de la loi du 1er août 1995 sur les fraudes et falsifications en ce qui concerne les procédés et les produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme ou des animaux (J.O. du 29 novembre 1999).

Directive 98/8/CE du Parlement Européen et du Conseil du 16 février 1998 concernant la mise sur le marché des produits biocides.

Règlement (CE) n°178/2002 du parlement européen et du conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.

Règlement (CE) n°852/2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

Règlement (CE) n°1935/2004 du parlement européen et du conseil du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et abrogeant les directives 80/590/CEE et 89/109/CEE.

Règlement (CE) n°2073/2005 de la commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

Règlement (CE) n°1441/2007 de la commission du 5 décembre 2007, modifiant le règlement (CE) n°2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

Règlement (UE) n°10/2011 de la commission du 14 janvier 2011 concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

Règlement (CE) n°1451/2007 de la Commission du 4 décembre 2007 concernant la seconde phase du programme de travail de dix ans visé à l'article 16, paragraphe 2, de la directive 98/8/CE du Parlement européen et du Conseil concernant la mise sur le marché des produits biocides.

NF V01-002 (2003) définit les termes relatifs à la maîtrise de l'hygiène applicables à tous les domaines de l'agroalimentaire et pour toute entreprise publique ou privée qui exerce dans ces domaines une activité de production primaire, préparation, transformation, conditionnement, stockage, transport, distribution, manutention et vente ou mise à disposition d'aliments ou d'aliments pour les animaux.