

Le directeur général

Maisons-Alfort, le 14 février 2014

AVIS

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

**relatif à « un guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP en
restauration collective »**

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 09 juillet 2013 par la Direction générale de l'alimentation pour la réalisation de l'expertise suivante : « Demande d'avis relatif à un guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP en restauration collective ».

1. CONTEXTE ET OBJET DE LA SAISINE

Le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène relatif à la restauration collective s'adresse aux entreprises ayant pour activité la restauration pour la petite enfance, la restauration scolaire, la restauration en milieu médico-social et la restauration d'entreprise et universitaire. Ces secteurs offrent trois modes de fonctionnement possibles : l'élaboration en cuisine centrale, de repas à livrer, l'élaboration de repas au sein du même établissement que celui où se déroule la consommation et l'élaboration par un restaurant satellite de repas livrés par une cuisine centrale.

L'expertise de l'agence portera 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 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 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 « Guides de bonnes pratiques d'hygiène » (GT GBPH), sur la base d'un rapport initial rédigé par plusieurs rapporteurs, le 19 novembre 2013 et le 21 janvier 2014.

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 rendues publiques *via* le site internet de l'Anses (www.anses.fr).

3. ANALYSE ET CONCLUSIONS DU GT

3.1. Remarques générales

3.1.1. Concernant le champ d'application du guide :

Le champ d'application, absent du guide, est plus particulièrement explicité dans le courrier accompagnant le guide et comprend :

- La restauration pour la petite enfance : crèches et écoles maternelles,
- La restauration scolaire pour enfants et adolescents : des écoles maternelles aux lycées,
- La restauration en milieu médico-social, pour des populations de tous âges, mais représentant des convives sensibles de par leur état de santé : hôpitaux, maisons de retraite,
- La restauration universitaire et d'entreprises.

Cette activité est organisée avec plusieurs modes de fonctionnement, en termes d'activité et de locaux (la fabrication n'étant pas toujours réalisée sur le lieu de consommation) :

- L'élaboration en cuisine centrale, de repas livrés pour être consommés en restaurants satellites. Des modes de fabrication différés sont pratiqués :
 - En liaison froide, avec pour certains produits, la nécessité d'un réchauffage simple avant distribution et consommation. Dans ce cas, des produits peuvent être préparés à l'avance, en grande série, avec des DLC de 3 à 5 jours ;
 - En liaison chaude, en flux tendu.

Ce mode de fonctionnement comprend également les repas livrés directement aux consommateurs : portage de plateaux repas, à réchauffer par le consommateur.

- La remise en œuvre de ces repas dans les restaurants satellites : déconditionnement, réchauffage, avec un service en self, à la place, ou sous forme de plateaux repas.
- L'élaboration sur place, en cuisine professionnelle, pour une remise directe et locale au consommateur (à la place, en self, ou par distribution de plateaux : hôpitaux).

Le champ d'application est vaste et couvre les différents cas de figures techniques. Il s'applique aussi bien aux TPE qu'aux PME. Cependant, la diversité des structures concernées entraîne parfois, à la lecture du document, des redondances ou des difficultés de compréhension.

Enfin, la restauration en milieu carcéral pourrait être ajoutée dans le champ d'application de ce guide.

3.1.2. Concernant l'organisation du guide :

Le GBPH est structuré de la façon suivante :

- 1) Généralités, abréviations,
- 2) Réglementation,
- 3) Bonnes pratiques d'hygiène générale, ou Pré-Requis ; avec notamment comme support un tableau des principales mesures préventives destinées à garantir la salubrité des locaux (chapitre 3, page 9-10). L'alimentation en eau est brièvement prise en compte dans ce tableau. Dans ce tableau, l'« eau potable » est mentionnée, sans plus de précisions quant à sa définition et la qualité requise pour les différents usages qui en sont fait. Ce tableau est également source de confusion puisque l'eau non potable est mentionnée dans la même case que l'eau potable. Il est de plus indiqué que l'eau non potable peut être utilisée pour la production de vapeur, ce qui n'est pas le cas pour les vapeurs susceptibles d'entrer au contact des aliments.
- 4) Identification et évaluation des dangers,
- 5) Etude HACCP étape par étape ; avec comme support des diagrammes de fabrication, et de nombreux tableaux à partir du chapitre 5.2 maladroitement intitulé « analyse des dangers » et proposant les mesures préventives et moyens de maîtrise pour les étapes identifiées.
- 6) Vérification du système : traçabilité réglementaire, dont prélèvement d'échantillons témoins.

Le guide couvre une très grande diversité de produits mis en œuvre, de produits finis élaborés, de risques spécifiques pour des produits destinés à des consommateurs devant respecter une alimentation particulière, et enfin de modes de fonctionnement complexes décrits précédemment. En conséquent, ce guide est un modèle générique de Plan de Maitrise Sanitaire (PMS), qui ne se revendique pas exhaustif mais aborde la plupart des opérations unitaires et cas de figures typiques rencontrés. Il est donc destiné à servir de support à la démarche HACCP et à l'élaboration des PMS par les équipes qualité / hygiène des différents établissements, et non à une mise en œuvre directe. Chaque établissement devra intégrer dans son plan de maîtrise sanitaire une liste des produits fabriqués, ou à minima une liste par types de produits, illustrée par des exemples.

La démarche HACCP est explicitée au chapitre 5.1 de façon pédagogique et permet de décliner les recommandations et informations contenues dans ce guide.

Ce guide est bien construit et sa structure est adaptée à l'usage qui devra en être fait par les différents professionnels et utilisateurs. Toutefois, l'évaluation des dangers n'apparaît pas dans le chapitre normalement concerné « 4) Identification et évaluation des dangers » mais dans le chapitre suivant « 5) Etude HACCP étape par étape » en s'appuyant sur les diagrammes de fabrications et les opérations unitaires. Il conviendra de réorganiser les chapitres et leurs contenus afin d'inclure l'analyse des dangers dans le chapitre 4.

3.1.3. Concernant les diagrammes de fonctionnement des structures :

Quatre diagrammes de fonctionnement (pages 33 à 36) mentionnent l'enchaînement des principales opérations unitaires et explicitant très clairement les notions de liaisons froides et liaisons chaudes :

- Restauration sur place,
- Liaison froide (consommation en différé de la fabrication, sur place ou avec livraison),
- Liaison chaude (consommation sur le lieu de fabrication ou faisant intervenir une livraison),
- Office satellite (le service final est délocalisé en cas de liaison froide et/ou chaude).

Quatre autres diagrammes de fabrication sont proposés des pages 97 à 100 pour illustrer l'attention à porter aux produits spécifiques que sont les produits mixés et moulinsés « facilement contaminables [...] et destinés à une population à risque ». Des consignes de bonnes pratiques des barèmes temps/température et d'organisation sont données directement dans les diagrammes relatifs aux :

- Produits mixés avant cuisson,
- Produits mixés à chaud après cuisson,
- Produits mixés à froid après cuisson
- Préparation froide mixée.

Ces diagrammes sont simples, bien conçus et illustrent les multiples situations rencontrées en restauration collective. Une relation claire est faite entre les quatre diagrammes généraux complémentaires, le premier servant de « racine » aux trois autres. Cette présentation est bien adaptée et permet principalement de ne pas alourdir le document par des doublons.

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

La méthodologie d'analyse des dangers est classique, mais la structure du guide fait que cette analyse est constituée de sous parties placées dans des chapitres non adjacents :

- chapitre 4.1 « dangers et sources de dangers », des pages 21 à 29,
- chapitre 5.1 « étape 6 : énumérer tous les dangers potentiels », des pages 37 à 40.

Ces sous parties gagneraient à être regroupées, mais cela supposerait une refonte assez significative de la structure du guide. A défaut, un renvoi croisé entre les deux parties pour les associer, serait utile.

La méthodologie de l'évaluation des dangers est incomplète et imprécise. Il est mentionné au chapitre 4.2 « Evaluation des dangers » (page 29) que « les dangers doivent être évalués pour déterminer la nécessité et l'importance des mesures préventives qui doivent être mise en œuvre. [...] deux paramètres sont essentiels : la gravité des conséquences de l'exposition et la fréquence d'exposition au danger ». Cette évaluation n'apparaît que pour les dangers biologiques dans un tableau, page 25, où les données relatives aux fréquences correspondent :

- au nombre de TIAC déclarés par an en France,
- ou au nombre de foyers déclarés,
- ou au nombre de cas en France (ou dans l'union Européenne),
- ou au nombre d'infections par an,
- ou encore à l'incidence annuelle en France de SHU chez les enfants de moins de 15 ans.

La méthode de hiérarchisation doit s'appliquer à l'ensemble des dangers, tant biologiques, que chimiques, physiques et allergènes. La notion de fréquence doit être homogénéisée pour chaque catégorie de danger avec des termes clairement définis. Enfin, une identification des dangers par produit type permettrait de mieux illustrer la démarche.

3.3. Remarques concernant la pertinence des dangers biologiques retenus

L'analyse des dangers biologiques et leur hiérarchisation sont également placées dans des chapitres non adjacents (chapitre 4.1.1 et 5.1).

Le chapitre 4.1.1 est structuré de la façon suivante :

- des définitions (contamination, prolifération, persistance) sont proposées en utilisant des termes peu employés en microbiologie des aliments,
- des informations sont fournies vis-à-vis de quelques bactéries pathogènes (*Salmonella*, *Staphylococcus aureus*, *Clostridium perfringens* et *Listeria monocytogenes*), en précisant qu'il en existe d'autres, puis vis-à-vis des germes témoins d'hygiène et des germes d'altération (les coliformes thermotolérants, les coliformes totaux et la flore aérobie mésophile),
- un tableau « des principaux germes » (page 24-26) présente les dangers (bactéries, parasites et virus), leurs principales origines, l'effet des traitements physiques, leur gravité et leur fréquence.

Le chapitre 5.1 – étape 6 présente lui aussi un tableau (page 39-40) intitulé « Identification et justification du choix des principaux dangers spécifiques à notre activité ». Ce tableau répertorie les dangers, leurs principales origines et le seuil de tolérance. On y trouve une liste de dangers biologiques qu'on peut qualifier de « pertinents » pour l'activité en question et qui doivent faire partie du « bagage » microbiologique des opérateurs en restauration collective. Ne subsistent du premier tableau que *B. cereus*, *C. botulinum* (et sa toxine), *C. perfringens* (et sa toxine), *L. monocytogenes*, *Salmonella*, *E. coli* O157 :H7, *S. aureus* et deux nouveautés sont introduites « *E. coli* » et « germes hydriques ». Ces deux derniers « dangers » correspondent à des indicateurs hygiéniques à caractère opérationnel sur site pour le management de l'hygiène et non de « dangers » au sens de la définition officielle.

Différents commentaires peuvent être formulés vis-à-vis de ces éléments :

- Les définitions intègrent des termes peu employés (pollution, prolifération) ; il conviendra de simplifier cette partie en utilisant uniquement les termes « contamination » et « multiplication ». Concernant la multiplication bactérienne, il conviendrait également d'être plus précis sur la zone critique de température (50 ou 60°C) (page 22). De même, page 23, les facteurs cités mériteraient d'être définis.
- Les descriptions des bactéries pathogènes semblent succinctes, même s'il est fait référence aux fiches de dangers de l'Anses :
 - Pour *Staphylococcus aureus*, la possibilité de contamination par les matières premières est totalement ignorée.
 - Pour les salmonelles, il conviendrait d'apporter plus d'informations sur les dangers (sérotypes...) et les réservoirs.
 - Pour *Clostridium perfringens*, le paragraphe devrait également être mieux documenté, compte-tenu de l'importance de ce danger dans ce type de production.
 - Enfin, citer, en 2 lignes, sans apporter d'éléments scientifiques, les autres dangers (*Bacillus cereus*, *Campylobacter* et *Yersinia enterocolitica*) ne peut être considérée comme une analyse des dangers, d'autant plus que *Clostridium botulinum* et *Escherichia coli* n'apparaissent pas dans la liste.
- Le tableau page 24-26 semble correspondre à la hiérarchisation des dangers par leur gravité et leur fréquence (cf remarques du paragraphe II). Ce tableau mériterait d'être amélioré et argumenté, d'autant que certains dangers (parasites et virus) non évoqués au préalable, y sont mentionnés.
 - La colonne « principales origines » est la plus informative. Toutefois de nombreuses erreurs sont présentes ; par exemple le danger « *E. coli* O157 :H7 » devra être étendu aux « *E. coli* producteurs de shiga-toxines (STEC) », le terme « ruminants » devra être remplacé par « viandes » pour être homogène avec le reste de la colonne. Il est également important de préciser dans le guide que les végétaux peuvent également être à l'origine de la présence de STEC dans les aliments.

- Dans la colonne « effets des traitements physiques », selon le germe, les informations retrouvées portent soit sur l'inactivation thermique (chaleur ou congélation), soit sur la gamme de température permettant la multiplication du germe. Des informations sur les facteurs physico-chimiques de survie (pH, aw) sont également disponibles dans cette colonne. Il conviendra d'homogénéiser la présentation et de différencier les phénomènes de multiplication et de destruction des microorganismes.
- La colonne « fréquence », comme indiqué au paragraphe II, devra être homogénéisée. Bien qu'en page 40 une mention indique que « la principale manifestation du danger en restauration collective est la TIAC », le critère « nombre de TIAC déclarées » ne doit pas être le seul envisagé pour la hiérarchisation des dangers souvent multicritères.
- Le chapitre 5.1 – étape 6, et particulièrement le tableau page 39-40, semble correspondre à la liste des dangers retenus suite à la hiérarchisation des dangers identifiés. L'ajout des indicateurs d'hygiène n'est pas pédagogique car peut entraîner des confusions de la part des lecteurs. Même si la liste proposée dans ce tableau peut apparaître réaliste, il est nécessaire d'ajouter une justification scientifique vis-à-vis de la hiérarchisation de ces microorganismes.
 - La colonne « principales origines » devra être réorganisée : elle répertorie diverses informations relatives au danger (origine de la contamination, capacité de croissance, toxinogénèse du germe, létalité, perception du consommateur...).
 - Ce tableau mérite également quelques explications sur les « seuils de tolérance » indiqués (en particulier sur les critères appliqués pour *Listeria monocytogenes* et *Salmonella*) et une réécriture de phrases incompréhensibles.
 - Les dangers liés à l'eau sont indiqués sous le terme « germes hydriques ». Ce terme n'est pas défini dans le guide et n'est pas classiquement utilisé. De plus, le seuil de tolérance proposé dans la dernière colonne du tableau fait référence à l'arrêté ministériel du 11 janvier 2011 relatif aux limites et références de qualité des eaux brutes et des eaux destinées à la consommation humaine, or les microorganismes indiqués dans ce texte sont des indicateurs de dangers et non directement les dangers eux-mêmes. Cette approche ne correspond pas à une analyse des dangers.
- Dans l'ensemble du guide, le seuil de tolérance de 3°C pour les températures (froides) est évoqué. L'absence d'argumentation et d'une durée associée à cette tolérance est gênante.
- De plus, l'analyse des dangers spécifiques au steak haché aboutit, page 94, à un tableau de « recommandations pour l'utilisation en cuisine centrale de steaks hachés » dont la lecture est très ardue. Il conviendra de corriger comme suit la phrase suivante : « Les steaks hachés préparés dans le cadre de l'alimentation des groupes à risque (enfants, personnes âgées, malades) ~~pourront être~~ **DOIVENT ETRE** cuits à +65°C à cœur minimum ».

Les dangers biologiques retenus (tableau page 39) sont : *B. cereus*, *C. botulinum* (et sa toxine), *C. perfringens* (et sa toxine), *L. monocytogenes*, *Salmonella*, *E. coli* O157, *S. aureus*. Il s'agit de dangers biologiques pertinents pour l'activité en question. Toutefois, cette liste est incomplète et doit intégrer *Campylobacter jejuni*, *Yersinia*, *Vibrio*, les virus (notamment les virus de gastro-entérite) et les parasites.

Ce chapitre sur l'identification et l'évaluation des dangers biologiques doit donc être revu, non seulement sur les aspects scientifiques, mais également en apportant une approche plus claire et plus précise de la démarche aboutissant à une véritable évaluation et une justification des dangers retenus.

3.4. Remarques concernant la pertinence des dangers chimiques retenus

Des éléments de l'analyse des dangers chimiques sont placés dans des chapitres non adjacents (chapitre 4.1 et 5.1).

Les dangers chimiques sont simplement énumérés de manière générique dans le chapitre 4.1.2, des pages 26 à 28. La liste proposée est qualifiée d' « exemples de dangers chimiques » en distinguant les « composés chimiques naturels » et les « contaminants chimiques industriels ». Seule la catégorie des phycotoxines précise une liste des aliments potentiellement contaminés.

Les origines possibles des contaminants chimiques sont ensuite globalement listées en fin de chapitre. La distinction entre contamination initiale et secondaire (qui semble se faire uniquement « par contact ») est également faite. Il conviendra de rappeler dans le guide que (i) les matières premières, (ii) les produits de nettoyage et désinfection et toutes substances chimiques utilisées, et (iii) les matériaux au contact des aliments, doivent faire l'objet de cahier des charges à l'achat, précisant les spécifications à minima relatives aux dangers biologiques, chimiques, physiques.

Les dangers chimiques retenus, figurant dans le tableau du chapitre 5.1- Etape 6, sont les produits phytosanitaires et les produits de nettoyage et désinfection.

Différents commentaires peuvent être formulés vis-à-vis de ces éléments :

- L'énumération de dangers chimiques du chapitre 4.1.2 est globalement acceptable puisque tous les aliments sont concernés. Certains dangers très spécifiques sont identifiés, comme les composés d'altération polaires toxiques présents dans les huiles de friture.
- Des manques sont à combler. Les dangers chimiques suivants doivent impérativement être ajoutés à l'analyse des dangers chimiques :

- Les toxiques présents dans certains produits fermentés ou non (amines biogènes (histamine, tyramine...) et les nitrosamines).
- Les composés néoformés devront également figurer dans les pré-requis relatifs à l'étape de cuisson. Les composés néoformés sont issus des opérations de cuisson, de montées en température ou de fumage. Les principaux composés néoformés sont l'acrylamide, l'acroléine, le furane, les hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP), les amines hétérocycliques (AH), les chloropropanols, les nitrosamines et certains produits de la réaction de Maillard.

Il convient pour les maîtriser d'insister sur la qualité des matériels et fluides utilisés pour la cuisson afin d'éviter les réactions chimiques parasites, en plus de celles conduisant aux néoformés intrinsèques dont le contrôle est possible en agissant sur le couple aliment/procédés correspondant.

L'incorporation de goudrons ou de particules charbonneuses, correspondant à des concentrés de produits de Maillard ou de pyrolyse, doit aussi être évitée. Pour cela il faut des matériels et plaques de cuisson propres et des contenants adaptés à la température de cuisson ainsi que des fluides comme les huiles de cuisson propres et non oxydées. Ce dernier point n'a pas été suffisamment souligné dans ce guide et il devrait donc y avoir un point correct sur la gestion de l'utilisation des huiles raffinées, en particulier les contrôles à effectuer et les conditions de leur renouvellement. Le point proposé en page 95 sur la gestion des huiles destinées à la friture est insuffisant.

- Le danger représenté par la présence en quantité non maîtrisée, de substances chimiques ajoutées volontairement dans les procédés de fabrication :
 - Les additifs alimentaires, notamment ceux présentant une dose journalière admissible (DJA) spécifiée et ayant des limites maximales d'incorporation définies dans le règlement (CE) n°1333/2008. Leur usage reste assez rare en restauration, mais l'utilisation ponctuelle de colorants alimentaires peut notamment être

mentionnée, ainsi que les texturants, sels de fontes, correcteurs d'acidité, exhausteurs de goûts, ou encore les conservateurs. Le danger apparaît en cas de mauvais usage, notamment par une dose d'emploi excessive. Des aliments préparés pour des consommateurs nécessitant une alimentation particulière peuvent faire appel à l'usage d'additifs.

- Les résidus d'auxiliaires technologiques, en particulier les biocides utilisés pour le lavage des végétaux, pratique qui est expressément recommandée dans le guide, mais non reprise dans l'analyse des dangers. D'autres auxiliaires technologiques usuels en cuisines professionnelles, tels que les agents de démoulage à base de cire et d'huiles minérales, peuvent également être utilisés.

- Les dangers chimiques liés aux matériaux aux contacts des denrées alimentaires n'apparaissent pas dans le chapitre 4.1.2 « dangers chimiques ». Ils sont rapidement évoqués à la page 12 « risques liés aux matériels ». Les auteurs ne recommandent que l'utilisation des matériels certifiés (NF031 et NF032) ; cependant tout matériel peut être utilisé sous réserve d'une déclaration écrite de conformité des matériaux au contact des denrées alimentaires (document réglementaire). Une alerte aux mésusages des MCDA pourrait être précisée dans le guide. Le cadre d'utilisation des matériaux est défini et limité. Il convient de ne pas utiliser des matériaux pour des usages non décrits par les fabricants. Une attention doit donc être portée aux mésusages possibles des matériaux utilisés pour la présentation des plats, ou incompatibles avec des modes de cuisson (par exemple la cuisson en papier d'aluminium avec du jus de citron - ou tout autre produit acide - est à éviter). De même l'utilisation de matériaux contenant des phtalates n'est pas autorisée pour les aliments gras.
- Les dangers chimiques liés à l'eau peuvent être compris dans le terme « boissons » figurant dans le tableau de la page 27, les rédacteurs pourraient préciser « y compris l'eau potable ». Les dangers chimiques liés à l'eau doivent également prendre en compte les migrations à partir des matériaux en contact avec l'eau et les résidus de produits d'entretien pour ce qui concerne les canalisations ou les appareils de préparation d'eau chaude ou d'eau refroidie pour les boissons (fontaines et distributeurs de boissons indiqués en page 19). La seule indication de « agents de traitement de l'eau et chaudière » n'est pas suffisamment précise.

L'analyse et la hiérarchisation des dangers chimiques sont insuffisamment renseignées dans ce guide. Les dangers chimiques sont listés en globalité sans suite logique. Il est nécessaire de revoir ces éléments en apportant de nombreuses précisions pour l'ensemble des catégories de dangers chimiques. Aucune évaluation des dangers chimiques n'apparaît dans ce guide. L'approche par produit type aurait permis de concrétiser cette démarche.

3.5. Remarques concernant la pertinence des dangers physiques retenus

Les dangers physiques sont listés au chapitre 4.1.3. de façon rapide. Il est bien fait la distinction entre corps étrangers endogènes aux produits entrants (« contamination initiale ») et ceux introduits lors des procédés (« contamination secondaire »).

Dans le tableau page 39 (chapitre 5.1 –étape 6) correspondant aux dangers retenus, figure sans plus de précision « dangers physiques (corps étrangers) ». Enfin, d'autres informations sur les dangers physiques à prendre en compte, sont disséminées au fil des tableaux portant sur les moyens de maîtrise proposés pour les différentes opérations unitaires.

Différents commentaires peuvent être formulés vis-à-vis de ces éléments :

- Les principales sources possibles de contamination sont mentionnées, mais devront être détaillées et complétées, notamment pour les corps étrangers pouvant être introduits par les personnels.
- La liste des dangers physiques manque de précision et n'est pas assez exhaustive pour permettre la mise en place de moyens de maîtrise adaptés. Par exemple, certaines sources de corps étrangers n'ont pas été identifiées. Pourtant certaines sont caractéristiques des fabrications en cuisines professionnelles et, dans ce contexte, présentant une certaine dangerosité (ex : limailles provenant de l'ouverture des conserves métalliques).
- Le chapitre 5.1 – étape 6 (page 38) reprend l'analyse des dangers physiques mais n'apporte pas d'informations supplémentaires pour l'identification des dangers physiques.
- Enfin, la notion de dangerosité des corps étrangers n'est pas du tout abordée. Ce point est pourtant indispensable compte tenu des populations de consommateurs concernés (jeunes enfants, personnes âgées, malades).

Globalement, l'analyse des dangers physiques est bien trop succincte. Il est nécessaire de la compléter et d'apporter de nombreuses précisions sur la caractérisation des dangers et leurs évaluations.

3.6. Remarques concernant les allergènes retenus

Pour les dangers allergènes, le règlement INCO 2011 et l'avis n° 66 du CNA sont bien indiqués en pages 28 et 29. Des précautions à prendre vis-à-vis des allergies alimentaires des consommateurs sont proposées en page 102.

L'information des consommateurs peut difficilement être diffusée par l'étiquetage puisqu'il s'agit de restauration collective, mais doit à minima être tenue à disposition de tout consommateur qui en fait la demande, sous réserve que l'exploitant mentionne à un endroit apparent et de manière facilement visible que ces indications peuvent être obtenues sur demande. La liste des allergènes doit faire l'objet d'une traçabilité écrite au sein de la structure distributrice.

3.7. Conclusion du GT GBPH

Ce guide comme indiqué page 40 considère que « la principale manifestation du danger en restauration collective est la toxi-infection alimentaire ; le GBPH est principalement destiné à maîtriser ce risque ». De ce fait, ce guide focalise principalement son analyse sur les dangers biologiques. Il serait raisonnable de considérer, au même titre, l'ensemble des dangers biologiques, chimiques, physiques et allergènes.

L'analyse des dangers au sens large du terme apparaît incomplète, peu documentée et devrait être revue sérieusement, notamment pour les dangers chimiques et physiques. Concernant les dangers biologiques "retenus" il conviendra de revoir ce chapitre pour une meilleure accessibilité et compréhension par les lecteurs et acteurs de la restauration collective.

Ce guide revêt une importance particulière car il couvre (i) un vaste champ d'élaboration de produits, dont certains peuvent être particulièrement à risque (produits mixés), (ii) toutes les catégories de consommateurs, dont certaines peuvent être extrêmement sensibles (jeunes enfants, personnes âgées, malades). A ce titre, ce guide doit donc être clair, précis et opérationnel pour tous les secteurs. En ce sens, il comporte encore de nombreuses imperfections du fait de l'absence d'une relecture approfondie du document (fautes d'orthographe, phrases parfois incompréhensibles, mises en page peu soignées : voir l'annexe à destination des relecteurs).

L'analyse des dangers présente des lacunes majeures et ne peut répondre telle quelle 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. Compte tenu du champ d'application ciblé (restauration pour la petite enfance et restauration médico-sociale), la version corrigée du guide devra impérativement être réévaluée par l'Anses.

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.

Marc Mortureux

5. MOTS-CLES

GBPH ; Paquet Hygiène ; HACCP ; restauration collective