

Maisons-Alfort, le 18 février 2004

AVIS

**de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif au
Guide de bonnes pratiques d'hygiène pour la purification et l'expédition des
coquillages vivants**

Par courrier reçu le 2 juin 2003, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 28 mai 2003 par la Direction générale de l'alimentation, d'une demande d'avis relatif au guide de bonnes pratiques d'hygiène pour la purification et l'expédition des coquillages vivants.

Après consultation des Comités d'experts spécialisés (CES) « Microbiologie » et « Eaux », respectivement les 16 décembre 2003 et 6 janvier 2004, l'Agence émet l'avis suivant :

Considérant que ce guide de bonnes pratiques d'hygiène :

- répond aux exigences de la directive 93/43/CEE relative à l'hygiène des denrées alimentaires,
- rassemble les recommandations spécifiques du secteur alimentaire auquel il se réfère,
- est un document nécessaire pour le secteur professionnel concerné ;

Considérant cependant que sur la forme :

- les différentes activités concernées par le guide (activités de production de coquillages, de purification et d'expédition) devraient être distinguées de façon plus explicite et ce dès la description du champ d'application,
- la rédaction du document est complexe et peu accessible et qu'elle ne permet donc pas une application aisée des recommandations par les professionnels du secteur concerné ; notamment l'articulation des quatre éléments composant le guide (le guide de bonnes pratiques d'hygiène, le document d'application de ce guide, le registre Qualité-Traçabilité-Hygiène et les annexes réglementaires) est difficile à comprendre et les renvois entre les différents chapitres sont imprécis ;

Considérant en outre que sur le fond la description des dangers, suivant les principes de la démarche HACCP, est insuffisante, en ce qui concerne les phycotoxines, les parasites ou tout autre danger spécifique du secteur ; considérant que cette partie pourrait donc être complétée par une analyse plus précise des dangers et par une présentation hiérarchisée des mesures d'hygiène, en fonction de l'importance de ceux-ci,

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments estime que ce document, dans sa forme actuelle, ne permet pas la mise en place des mesures nécessaires pour garantir la sécurité et la salubrité des denrées alimentaires dans les activités concernées. En conséquence, elle ne peut émettre un avis favorable sur ce guide de bonnes pratiques d'hygiène pour la purification et l'expédition des coquillages vivants, dans sa version actuelle (février 2003).

Cependant, une version révisée de ce document, tenant compte des remarques émises lors de l'évaluation du dossier, pourra être présentée ultérieurement auprès de l'Afssa. Dans cette perspective, les experts des CES "Microbiologie" et "Eaux" ont fait des commentaires argumentés destinés aux professionnels.