



Maisons-Alfort, le 20 décembre 2007

AVIS

de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif à une version révisée au projet de guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP « Conserveur » en activité complémentaire à l'activité de charcutier, boucher, poissonnier, restaurateur ou traiteur

1- Rappel de la saisine

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 5 mars 2007 par la Direction générale de l'alimentation (DGAI), d'une demande d'avis relatif à une version révisée au projet de guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP (GBPH) « Conserveur » en activité complémentaire à l'activité de charcutier, boucher, poissonnier, restaurateur ou traiteur.

2- Contexte

Ce projet de guide a été présenté en septembre 1997 au Conseil supérieur d'hygiène publique de France (CSHPF). Ce projet de guide est adressé pour la troisième fois à l'Afssa pour validation. Ce guide a été examiné une première fois par le comité d'experts spécialisé (CES) « Microbiologie » en juin 2001. A l'issue de cet examen, l'Afssa avait émis un avis défavorable (en date du 22 juin 2001) en recommandant :

- 1) de modifier le titre afin de rendre plus précis le champ d'application du guide ;
- 2) de prendre en compte le danger *Clostridium botulinum* et sa toxine ;
- 3) de valider les barèmes de stérilisation ;
- 4) de rendre le guide plus accessible aux futurs utilisateurs (trop volumineux).

Après examen de la version révisée et consultation par le CES « Microbiologie », l'agence a émis un avis défavorable le 22 novembre 2005 dans lequel elle recommandait, de retirer du guide la partie relative aux semi-conserves et, d'approfondir la partie conserve en indiquant des exemples pratiques de surveillance et d'enregistrement des contrôles.

Le pétitionnaire, la Confédération générale de l'alimentation de détail (CGAD) a pris en compte ces remarques et soumet une nouvelle version du guide.

Après consultation du CES « Microbiologie » réuni le 3 juillet et le 13 novembre 2007, l'Afssa rend l'avis suivant :

3- Méthode d'expertise

Le CES « Microbiologie » a réalisé son expertise à partir des documents suivants :

- le projet de guide version décembre 2006 ;
- les deux notes du pétitionnaire présentant les réponses de la CGAD aux observations de l'Afssa portant sur la version 2005 ;
- le règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004, relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

Une rencontre entre les rédacteurs du GBPH et des représentants de l'Afssa et de la DGAI a eu lieu le 26 octobre 2007 pour une présentation de l'évaluation scientifique du CES « Microbiologie ».

4- Argumentaire

Les objectifs du guide sont clairement définis. Le plan général est bien présenté. Néanmoins des insuffisances demeurent sur l'analyse des dangers, les éléments de surveillance, de contrôle, d'enregistrements et notamment sur le dossier stérilisation.

4-1. Remarques relatives aux dangers

Les dangers biologiques, chimiques et physiques ne sont pas identifiés, ne sont pas classés et évalués ni de manière qualitative (conséquence et gravité), ni de manière quantitative (probabilité de l'apparition du danger).

Il serait préférable de bien identifier les dangers physiques (débris, etc.) et chimiques (résidus désinfectants, etc.) des dangers microbiologiques.

De plus, il y a une réelle confusion entre les dangers et leurs causes d'apparition. Aussi, il serait utile de lister l'ensemble des origines possibles pour les dangers microbiologiques.

4-2. Remarques relative au diagramme de fabrication

Le diagramme de fabrication présenté dans le guide est trop général. Il devrait reprendre l'ensemble des étapes de fabrication qui sont détaillées par la suite dans le guide. Il est également nécessaire d'ajouter une étape d'étiquetage avant l'étape de stockage.

4-3. Remarque relatives à la surveillance des points critiques pour la maîtrise (CCP)

Les étapes de fermeture et de stérilisation auxquelles des mesures de maîtrise peuvent être appliquées pour prévenir ou éliminer les dangers microbiologiques sont bien identifiées.

Cependant, le tableau relatif aux limites critiques, aux procédures de surveillance et aux actions correctives pour ces deux CCP présente encore des insuffisances, des erreurs, des incompréhensions. Il conviendrait d'apporter les tolérances associées aux limites critiques. En outre, les actions correctives à apporter si l'une des limites critiques est dépassée pour l'étape de stérilisation ne sont pas proposées.

4-4. Remarques sur l'annexe technique

La fiche de contrôle des sertis se résume à un examen visuel, sans mesures externes, ni même d'examen et mesures internes. Il serait nécessaire de réaliser des mesures allégées de sertis (crochet de corps, crochet de fond, hauteur de serti) pour éviter les dérives des sertisseuses.

La fiche technique de stérilisation est claire mais incomplète. Elle devrait être plus pédagogique ; par exemple, il faudrait pouvoir présenter la démarche à suivre pour établir un barème de stérilisation. Aussi il faudrait apporter des éléments sur les facteurs critiques à considérer, le choix et la validation de barème, la cartographie de température en autoclave pour déterminer le

point froid et la valeur stérilisatrice ainsi que les paramètres de surveillance pour le respect du barème établi. A titre pédagogique, Il faudrait indiquer des barèmes types validés par catégorie de produit, et montrer les différences de barèmes pour un même produit, en fonction du format, du type de matériau de conditionnement, etc.

5- Conclusion

Dans sa version actuelle le GBPH « Conserveur » ne permet pas d'atteindre l'ensemble des objectifs fixés par la réglementation.

Une version révisée de ce document, tenant compte notamment des remarques faites dans ce présent avis, pourra être présentée ultérieurement auprès de l'Afssa.

6- Mots-clés

Guide de bonnes pratiques d'hygiène ; Conserveur ; HACCP ;

Pascale BRIAND