

Maisons-Alfort, le 27 novembre 2009

AVIS

de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments sur un projet de guide de bonnes pratiques d'hygiène 'Restauration collective de plein air dans le cadre d'activités organisées pour des mineurs'

LE DIRECTEUR GÉNÉRAL

Rappel de la saisine

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 6 mai 2009 par la Direction Générale de l'Alimentation (DGA) d'une demande d'avis sur un projet de guide de bonnes pratiques d'hygiène « Restauration collective de plein air dans le cadre d'activités organisées pour des mineurs ».

Contexte

Ce guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) a pour champ d'application, la préparation des aliments lors des activités organisées en plein air dans le cadre de l'accueil des mineurs hors du domicile familial.

Une première version de ce guide a été transmise à l'Afssa le 23 janvier 2008. Dans son avis daté du 15 juillet 2008, l'Afssa a considéré que ce guide n'était pas applicable en l'état et recommandait une révision du document prenant compte des remarques formulées, notamment sur la gestion de l'eau. L'agence recommandait par ailleurs de limiter le document, compte tenu du champ d'application du guide, à une description des bonnes pratiques d'hygiène sous forme de fiches pratiques.

L'avis de l'Afssa est demandé sur :

- le choix des dangers retenus,
- la capacité des mesures de maîtrise proposées à atteindre les objectifs fixés par la réglementation du paquet Hygiène.

Méthode d'expertise

Sur la base de l'expertise collective réalisée par le Comité d'experts spécialisés (CES) « EAUX » réuni le 6 octobre 2009 et après consultation d'experts du CES « Microbiologie », l'Afssa rend l'avis suivant :

Argumentaire

Modifications apportées par le pétitionnaire suite à l'avis de l'Afssa du 15 juillet 2008

La nouvelle version du guide est nettement plus adaptée à son champ d'application. Le guide est constitué d'une présentation synthétique des dangers et des points sensibles (2 pages), et des fiches pratiques pédagogiques avec des rubriques « d'importance décroissante » (exigences, préconisations, cas particuliers).

Les mesures d'hygiène d'importance majeure sont décrites et les mesures excessives ou inapplicables ont été retirées du document. Les préconisations relatives à l'utilisation des ressources privées ou d'eau prélevée dans le milieu naturel et à leur traitement par des solutions rudimentaires ont été supprimées.

En conclusion, les remarques émises dans l'avis du 18 juillet 2008 ont été globalement prises en compte. Néanmoins, de nouveaux éléments ont été introduits et ce guide comporte encore un certain nombre d'erreurs ou imprécisions décrites ci-après et dans la note destinée aux rédacteurs.

Remarques concernant les dangers pris en considération

Un tableau synthétique des dangers microbiologiques est présenté en annexe 1 du guide. Ce tableau comporte quelques erreurs ou imprécisions qu'il convient de corriger (Cf. note destinée aux rédacteurs).

Par ailleurs, les informations sur les dangers microbiologiques contenues dans les fiches produits sont redondantes avec celles indiquées dans le tableau. Il pourrait juste être maintenu une énumération des principaux dangers.

Remarques concernant les mesures de maîtrise

Des préconisations relatives à la consommation de lait cru ont été rajoutées dans la fiche lait et produits laitiers. Les consommateurs concernés étant des mineurs et notamment de moins de 15 ans, le lait cru doit être bouilli avant consommation afin de prévenir notamment le risque lié aux *Escherichia coli* entérohémorragiques (EHEC).

Concernant les températures maximales de conservation des aliments, un tableau issu du site internet de la DGCCRF a été inséré dans le guide. Ce tableau suscite les remarques suivantes :

- Les températures les plus basses de conservation des denrées alimentaires (entre 0 et 2°C) sont incompatibles avec les températures exigées dans les réfrigérateurs domestiques (entre 0 et 4°C dans la zone la plus froide). Il n'est pas mentionné dans le guide que les réfrigérateurs utilisés sont des réfrigérateurs professionnels.
- La température de conservation de l'aliment indiquée par le fabricant de l'aliment est le plus souvent de 4°C, température qui est parfois inférieure à celle préconisée dans ce tableau (exemple : produits stables à base de viande tranchée).

La durée de vie d'un produit périssable dépend à la fois de la durée et de la température de conservation. Dans le cadre des séjours de plein air, la réduction de la durée de conservation est un levier plus simple à appliquer que le maintien d'une très basse température de conservation.

Il convient donc de retirer ce tableau et de préconiser :

- le respect de la température de conservation indiquée sur l'emballage des aliments industriels ;
- le respect d'une température de 4°C et d'une durée maximale de 2 jours pour les aliments achetés chez des artisans (boucher, charcutier etc.) ou à la coupe dans les super- ou hypermarchés.

Remarques spécifiques aux mesures de gestion de l'eau

Même si l'évocation de ces pratiques a été supprimée dans la nouvelle version du guide, il doit être indiqué explicitement que les traitements de l'eau prélevée dans le milieu naturel ou provenant d'une ressource privée par des solutions rudimentaires (de type filtre à café, ébullition) ou par des pastilles de désinfection, sont interdits pour de l'eau offerte au public.

Concernant l'utilisation d'eau de Javel pour la désinfection des jerricans, le guide ne fait que répéter les indications qui figurent sur les berlingots d'eau de Javel. Des exemples concrets d'utilisation manquent et doivent être ajoutés avec des informations précises sur la concentration (et donc les dilutions à effectuer) et le temps de contact nécessaires à la désinfection.

Le guide doit également renseigner les organisateurs sur la méthode de désinfection complémentaire que nécessite une alimentation en eau par citerne. En effet, il ne suffit pas dans ce cas de désinfecter le contenant avant remplissage (comme c'est le cas pour les jerricans) mais il est nécessaire de vérifier le résiduel de chlore et généralement de le renforcer. Une formation des organisateurs doit être prévue le cas échéant.

Conclusion

La nouvelle version du guide de bonnes pratiques d'hygiène « Restauration collective de plein dans le cadre d'activités organisées pour des mineurs » prend en compte les critiques majeures formulées dans l'avis du 15 juillet 2008.

Compte tenu de la diversité du champ d'activités couvertes par le guide, le choix de mettre en avant certains dangers sans omettre d'en mentionner d'autres est pertinent.

Les mesures de maîtrise proposées sont globalement satisfaisantes et doivent permettre, si elles sont correctement appliquées et suivies, d'assurer la sécurité des aliments distribués. Des corrections et clarifications s'avèrent toutefois nécessaires.

En conclusion, l'Afssa considère que le guide de bonnes pratiques d'hygiène « Restauration collective de plein dans le cadre d'activités organisées pour des mineurs » pourrait être appliqué sous réserve de la prise en compte des remarques formulées dans le présent avis et dans la note destinée aux rédacteurs du guide.

Le Directeur général

Marc MORTUREUX

Principales références bibliographiques

Avis de l'Afssa du 28 février 2008 relatif aux critères microbiologiques exigibles pour le lait cru de bovin livré en l'état et destiné à la consommation humaine (2007-SA-0149)

Fiches de description des dangers microbiologiques transmissibles par les aliments.
<http://www.afssa.fr/>

Glossaire hygiène des aliments du site Internet du Ministère chargé de l'Agriculture. Version 1 du 30 avril 2004. http://agriculture.gouv.fr/sections/thematiques/alimentation/securete-sanitaire/paquet-hygiene/paquet-hygiene/downloadFile/FichierAttache_3_f0/PH_glossaire_300405.pdf?nocache=1227887599.92

Mots clés :

GBPH ; Restauration collective ; HACCP ; Paquet Hygiène