

Groupe de travail **« Evaluation des guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP »**

Procès-verbal de la réunion **du 3 juillet 2018**

Considérant le décret n° 2012-745 du 9 mai 2012 relatif à la déclaration publique d'intérêts et à la transparence en matière de santé publique et de sécurité sanitaire, ce procès-verbal retranscrit de manière synthétique les débats d'un collectif d'experts qui conduisent à l'adoption de conclusions. Ces conclusions fondent un avis de l'Anses sur une question de santé publique et de sécurité sanitaire, préalablement à une décision administrative.

Les avis de l'Anses sont publiés sur son site internet (www.anses.fr).

Etaient présent(e)s :

- Membres du collectif d'experts
 - Mmes BAYOURTHE (par telephone), MIALET, SINDIC, SARTER,
 - MM. BOUTOU, CARON, FEDERIGHI (l'après-midi), MARCHIONI, ZUBER (l'après-midi), PERIQUET (l'après-midi), BORNERT.
- Coordination scientifique de l'Anses

Etaient excusé(e)s, parmi les membres du collectif d'experts :

- Mmes MAGRAS, KOUBA, WELTE.
- MM. COLIN, FEDERIGHI (le matin), ZUBER (le matin), PERIQUET (le matin).

Présidence

M. BOUTOU assure la présidence de la séance pour la matinée et M. FEDERIGHI pour l'après-midi.

1. ORDRE DU JOUR

L'expertise ayant fait l'objet d'une finalisation et d'une adoption des conclusions est la suivante :

Demande d'avis relatif au projet de guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP pour les « Légumes et plantes aromatiques déshydratés », saisine n°2018-SA-0024.

2. GESTION DES RISQUES DE CONFLITS D'INTERETS

L'analyse des liens d'intérêt effectuée avant les réunions 30 mai et du 3 juillet par la coordination scientifique a mis en évidence un conflit d'intérêt pour MM. ZUBER, FEDERIGHI, PERIQUET. Ces trois experts n'assistent donc ni aux débats ni au vote sur les conclusions de l'expertise relative à la saisine n°2018-SA-0024.



Le président de séance, après avoir vérifié en début de réunion que les experts n'ont pas de nouveaux liens d'intérêts à déclarer, précise que l'analyse des liens déclarés n'a pas mis en évidence d'autre risque de conflit au regard des points de l'ordre du jour mentionné ci-dessus.

3. SYNTHÈSE DES DÉBATS, DÉTAIL ET EXPLICATION DES VOTES, Y COMPRIS LES POSITIONS DIVERGENTES

Le président de séance vérifie que le quorum est atteint avec 8 experts présents sur 11 ne présentant pas de risque de conflit d'intérêt pour le dossier examiné (pour rappel, MM. ZUBER, FEDERIGHI, PERIQUET sont absents pendant cette partie de la réunion).

L'expertise collective a été réalisée par le groupe de travail « Evaluation des guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP » (GT GBPH) réuni le 30 mai et le 3 juillet 2018, sur la base d'un rapport initial rédigé par cinq rapporteurs.

L'expertise de l'Anses a porté sur l'analyse des dangers effectuée et la pertinence des dangers retenus au regard du champ d'application du guide.

Les discussions ont porté sur le champ d'application du guide, les diagrammes de fabrication, la méthode d'analyse des dangers, les dangers (biologiques, chimiques, physiques, allergènes) retenus par les rédacteurs du GBPH.

Suite aux discussions des deux séances, les experts considèrent que le champ d'application du guide mériterait des précisions concernant les exclusions et les procédés utilisés. Par ailleurs, le GT GBPH suggère d'inclure les champignons dans le titre du guide de manière explicite.

S'agissant des diagrammes de fabrication, même si le guide ne prétend pas être exhaustif, le GT GBPH les considère comme incomplets. Par ailleurs, les champignons déshydratés auraient pu faire l'objet d'un diagramme distinct.

S'agissant de l'analyse des dangers, les experts considèrent la démarche d'analyse des dangers comme sommaire et incomplète, sans méthodologie claire permettant de distinguer des dangers potentiels des dangers significatifs.

Si les dangers biologiques sélectionnés dans le guide sont pertinents, Le GT GBPH a évoqué dans son expertise, les dangers potentiels qui n'ont pas fait l'objet d'une analyse argumentée pour les retenir ou les exclure : *Campylobacter*, *Shigella*, *Cronobacter*, *Aeromonas*, *Clostridium perfringens*, *Yersinia*, *Vibrio cholerae*, *Astrovirus*, *Enterovirus*, *Cryptosporidium*, *Giardia duodenalis*.

Concernant les dangers chimiques retenus dans le guide, ils sont pertinents mais leur description manque de précision dans certains cas, notamment pour le groupe des éléments traces métalliques et celui des résidus phytopharmaceutiques. D'autre part, le GT GBPH recommande d'inclure dans l'analyse des dangers, les néoformés, les perchlorates et les phyto-oestrogènes.

La liste des dangers physiques significatifs est considérée par le GT GBPH comme complète, en revanche le projet de guide ne comporte pas une analyse aboutie des dangers liés à l'eau.

Enfin, pour les experts du GT GBPH, la liste des allergènes est complète si on considère uniquement la liste réglementaire définie pour l'étiquetage. Cependant, une telle approche maximaliste n'est pas en mesure d'aider, comme on devrait l'attendre d'un GBPH, les opérateurs de la filière à hiérarchiser les allergènes.

La conclusion du GT GBPH est la suivante :

Les rédacteurs semblent avoir fait le choix d'un guide très général qui manque souvent de précisions par rapport à l'activité concernée. Ceci engendre plusieurs remarques du GT GBPH sur le champ d'application et sur les exemples choisis de diagrammes de fabrication. L'analyse des dangers doit pourtant prendre en compte les processus. La méthode d'analyse des dangers présentée dans ce guide aborde directement une liste de dangers retenus sans passer par une étape préalable de liste longue. Des dangers sont donc écartés sans argumentaire particulier. Si



les dangers biologiques et chimiques retenus par les rédacteurs du guide sont en général pertinents, ces listes sont jugées incomplètes par le GT GBPH.

Par ailleurs, certaines précisions pourraient être utiles aux professionnels concernant les allergènes et les matériaux au contact des denrées alimentaires. Les dangers hydriques n'ont pas fait l'objet d'une analyse aboutie. Enfin, les dangers physiques identifiés sont jugés satisfaisants.

En conclusion, l'analyse des dangers proposée est insuffisante et nécessite des modifications majeures pour répondre pleinement aux exigences du règlement (CE) n°852/2004 concernant la mise en œuvre d'un guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP.

Le président de séance propose une étape formelle de validation avec délibération et vote. Il rappelle que chaque expert donne son avis et peut exprimer une position divergente : les 8 experts présents au moment de la délibération adoptent à l'unanimité les conclusions de l'expertise relative au projet de GBPH pour les « Légumes et plantes aromatiques déshydratés ».