

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

Procès-verbal de la réunion du «8 février 2019»

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 groupe de travail pérenne :
M. FEDERIGHI
Mmes CAMEL, SINDIC, MIALET, RENOIS (par téléphone le matin), SARTER.
MM. BONI, CARON, MIMOUNI, MINVIELLE, GONTHIER, ZUBER.
- Coordination scientifique de l'Anses.

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

Mmes BAYOURTHE, CHUBILLEAU, WELTE.
M. BOUTOU,

Présidence

M FEDERIGHI assure la présidence de la séance pour la journée.

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 fromages à la coupe en GMS (saisine n°2018-SA-0223).

2. GESTION DES RISQUES DE CONFLIT D'INTERETS

L'analyse des liens d'intérêts des membres du GT effectuée en amont par la coordination scientifique et le Président du GT, a mis en évidence un risque de conflits d'intérêt potentiel pour M. Mimouni. Cet expert est sorti de séance et n'a pas participé aux débats sur les mycotoxines et les produits biocides.



Le président, 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'autres risques de conflit au regard des points de l'ordre du jour mentionné ci-dessus.

3. SYNTHESE DES DEBATS, DETAIL ET EXPLICATION DES VOTES, Y COMPRIS LES POSITIONS DIVERGENTES

Le président vérifie que le quorum est atteint avec 11 experts sur les 15 ne présentant pas de risque de conflit d'intérêts.

Le guide examiné par le GT s'adresse aux professionnels du rayon fromage, coupe en vente assistée et libre-service exerçant leur métier en Grandes et Moyennes surfaces (GMS) soit par définition aux surfaces de vente de plus de 400 m2.

Un rapport initial des rapporteurs a été discuté à la réunion du 21 novembre 2018, la synthèse et conclusion du GT a été discutée et validée à la réunion du 8 février 2018.

Les discussions ont porté sur le champ d'application, la méthodologie d'analyse des dangers, la pertinence des dangers identifiés et finalement retenus (dangers biologiques, chimiques, physiques, d'origine hydrique, allergènes).

Le GT GBPH considère notamment que le champ d'application est défini clairement. Il est à noter que les établissements dérogataires à l'agrément sanitaire ne sont pas évoqués comme fournisseurs potentiels pour l'approvisionnement des GMS. Des précisions pourraient, toutefois, être apportées sur les produits visés en indiquant la présence de végétaux dans certains fromages ou en décoration.

Par ailleurs, si les diagrammes présentant les opérations unitaires sont succincts, ils sont utilement complétés par des fiches pratiques. Toutefois ces diagrammes devraient être présentés plus précocement dans le GBPH, et de manière plus détaillée en indiquant notamment certaines étapes comme le tranchage pour la vente assistée, et les matières premières utilisées.

Pour le GT GBPH, les principes généraux d'une analyse des dangers sont bien présentés dans ce guide, mais il regrette qu'ils n'aient pas été appliqués plus spécifiquement aux différents dangers susceptibles d'être présents dans les denrées du rayon « fromages à la coupe ». De ce fait, dans de nombreuses catégories de dangers, aucune hiérarchisation n'est présentée.

S'agissant des dangers biologiques identifiés dans le guide, le GT GBPH les considère comme pertinents mais insuffisants. Il recommande d'ajouter *a minima* dans la liste longue *Brucella, Mycobacterium spp.*, ainsi que de développer l'argumentaire pour leur éviction de la liste des dangers significatifs (liste courte). Les dangers liés aux œufs devraient clairement être indiqués. Il manque une liste courte de dangers, clairement argumentée.

Le GT GBPH considère les dangers chimiques potentiels ou raisonnablement prévisibles évoqués dans le guide comme pertinents. Toutefois, il recommande d'inclure dans cette liste longue : les furanes et PCB, les retardateurs de flammes bromés, l'histamine, les dangers liés aux mésusages d'auxiliaires technologiques et additifs alimentaires, les mycotoxines notamment l'aflatoxine M1. Les deux dangers chimiques significatifs sont pertinents mais l'argumentaire pour leur sélection n'est pas présent dans le guide. Le GT GBPH recommande d'inclure, dans une même logique, les résidus de produits biocides utilisés dans le rayon (ex : produits de lutte contre les nuisibles). En outre, la réflexion sur les matériaux au contact des denrées alimentaires est jugée incomplète.

La liste des dangers physiques est très détaillée, mais leur pertinence est difficile à évaluer dans la mesure où la réflexion ne semble pas avoir été menée spécifiquement sur le champ d'application du rayon fromages à la coupe. Cette remarque vaut également pour les allergènes pour lesquels la liste réglementaire a été reprise dans son intégralité.



Procès-verbal du [GT GBPH] – [8 février 2019]

Les dangers d'origine hydrique sont traités de façon indirecte mais plusieurs fiches permettent de prendre en compte les dangers liés à l'eau sur lesquels le GT GBPH a émis quelques remarques. Au final, l'analyse des dangers proposée est insuffisante et nécessite des modifications majeures pour répondre pleinement 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.

Le président 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 experts adoptent à l'unanimité les conclusions de l'expertise relative au projet de guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP pour les fromages à la coupe en GMS (saisine n°2018-SA-0223).