

Direction de l'évaluation des risques

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

### **Procès-verbal de la réunion** **du «3 avril 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](http://www.anses.fr)).*

#### **Etaient présent(e)s :**

- Membres du groupe de travail pérenne :

Mmes BAYOURTHE, CAMEL, SARTER, WELTE (le matin)

MM. CARON, MIMOUNI, FEDERIGHI, MINVIELLE, GONTHIER, ZUBER.

- Coordination scientifique de l'Anses.

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

Mmes CHUBILLEAU, SINDIC, WELTE (l'après-midi), RENOIS, MIALET,  
MM. BOUTOU, BONI

#### **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 à la nutrition animale (saisine n°2018-SA-0025).

#### **2. GESTION DES RISQUES DE CONFLIT D'INTERETS**

L'analyse des liens d'intérêts des membres du GT, effectuée en amont de la réunion par la coordination scientifique et le Président du GT, a mis en évidence un potentiel conflit d'intérêt pour M. Mimouni concernant la thématique des mycotoxines et des produits biocides. Cet expert est sorti de séance au moment de chaque discussion concernant ces points.



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

Le président vérifie que le quorum est atteint avec 9 experts sur les 15 ne présentant pas de risque de conflit d'intérêts.

Le guide examiné par le GT s'adresse à l'ensemble des fabricants d'aliments pour animaux (pré-mélanges d'additifs, aliments minéraux, aliments composés, aliments liquides, aliments d'allaitement) ainsi qu'aux distributeurs. Il concerne les activités de fabrication et de distribution de pré-mélanges d'additifs et d'aliments composés pour animaux producteurs de denrées alimentaires.

Un rapport initial des rapporteurs a été discuté à la réunion du 21 novembre 2018, la synthèse et conclusion du GT a été discutée le 08 février et validée à la réunion du 03 avril 2019. Le GT s'est réuni le 21 novembre 2018, le 08 février 2019 et le 03 avril 2019, sur la base d'un rapport initial rédigé par cinq rapporteurs

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).

Pour les experts du GT, le champ d'application est défini clairement, mais le descriptif du secteur des aliments d'allaitement dans la partie « présentation schématique des principaux types d'opérateurs de l'alimentation animale » doit être rajouté. Par ailleurs, les experts ont remarqué qu'aucun diagramme fabrication n'est présenté dans le guide, hormis celui d'une usine en pré-dosage (pré mélange). Les diagrammes de fabrication des différents produits couverts par le guide devraient être présentés.

Pour le GT GBPH, la méthode d'analyse des dangers est correctement présentée et structurée, de façon théorique. Néanmoins, le guide, dans son format actuel, ne permet pas de savoir comment et pourquoi on passe de cette présentation théorique aux dangers indiqués, que le GT a considéré comme le résultat de l'analyse des dangers du guide. Cependant cette liste de dangers, en tout état de cause, est incomplète au regard des étapes du procédé de fabrication. Le GT GBPH aurait souhaité, qu'une liste longue soit établie au regard des intrants et des différentes étapes du procédé de fabrication. A partir des dangers potentiels ou raisonnablement prévisibles (liste longue), une analyse des dangers, basée notamment sur la détermination de la probabilité/fréquence et de la gravité de chaque danger aurait été plus explicite, pour aboutir à la liste courte.

S'agissant des dangers biologiques identifiés dans le guide, les experts regrettent qu'une liste longue n'ait pas été établie au regard des intrants et des différentes étapes du procédé de fabrication. Elle aurait notamment pu mentionner, a minima, les catégories virus, ATNC/prions et parasites qui seraient pertinents par rapport aux intrants d'origine animale et végétale. La présence de *Salmonella* dans la liste des dangers significatifs est pertinente. Cependant, l'absence d'autres dangers biologiques (*Listeria monocytogenes*, les *Escherichia coli* entérohémorragiques (EHEC), *Clostridium spp*, *Bacillus spp*. et *Campylobacter spp.*) n'est pas justifiée.

Le GT GBPH considère les dangers chimiques potentiels ou raisonnablement prévisibles évoqués dans le guide comme pertinents, mais leur liste est incomplète. Il recommande d'inclure dans l'analyse des dangers les retardateurs de flamme, notamment bromés ainsi que les amines



biogènes. Compte tenu du champ d'application du guide qui s'adresse non seulement aux différents intrants dans la fabrication des aliments pour animaux, mais aussi aux produits semi finis et finis, les dangers chimiques associés à certains aliments composés méritent d'apparaître dans le guide.

Pour le GT, la liste des dangers physiques significatifs retenue est incomplète. Le GT recommande de prendre en compte toute la chaîne de production, notamment l'étape de recyclage. Les experts soulignent aussi que les dangers physiques étaient mieux décrits dans les précédents guides. Ces éléments mériteraient d'être repris dans la version actuelle. Par ailleurs, les experts regrettent qu'une liste longue n'ait pas été préalablement établie au regard des intrants et des différentes étapes du procédé de fabrication.

Le GT GBPH souligne que ce guide est bien conçu d'un point de vue opérationnel et apporte d'utiles précisions par rapport à l'activité concernée ainsi que pour les bonnes pratiques de fabrication en alimentation animale. Le GT GBPH considère, néanmoins, que l'analyse des dangers proposée est insuffisante et nécessite des modifications majeures pour répondre pleinement aux exigences du Règlement 453 (CE) n° 183/2005 pour la mise en œuvre d'un guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application 454 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 à la nutrition animale (saisine n°2018-SA-0025).