

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 13 juin 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 présents :

- Membres du groupe de travail pérenne :
M. FEDERIGHI (Président)
Mmes BAYOURTHE (le matin), CHUBILLEAU (l'après-midi par téléphone), WELTE, MIALET, SINDIC.
MM. BOUTOU, CARON, BONI, MIMOUNI, MINVIELLE, GONTHIER, ZUBER.
- Coordination scientifique de l'Anses.

Etaient excusées, parmi les membres du collectif d'experts :

- Mmes BAYOURTHE (l'après-midi), CHUBILLEAU (le matin), RENOIS, CAMEL, SARTER

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 :

- 1) Demande d'avis relatif au projet de guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP pour la préparation et la vente en GMS de fruits et légumes élaborés (saisine n°2018-SA-0224).



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

Le président vérifie que le quorum est atteint avec 12 experts présents sur les 15 experts composant le GT GBPH et ne présentant pas de risque de conflit d'intérêts.

L'Anses a été saisie le 3 octobre 2018 par la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) pour la réalisation de l'expertise suivante : demande d'avis relatif au projet de guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP pour la préparation et la vente en GMS de fruits et légumes élaborés.

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

Ce guide concerne les seules activités de « découpe et de transformation de végétaux crus au rayon fruits et légumes des magasins, depuis la réception jusqu'à la présentation à la vente et la remise au consommateur : entreposage, manipulation, découpe, préparation de produits élaborés, conditionnement, mise en vitrine pour une vente assistée ou présentation à la vente en rayon d'un produit conditionné et étiqueté. »

Les produits concernés sont « les fruits et légumes préparés ou transformés, prêts à l'emploi ou non, ainsi que les assemblages de ces mêmes produits ».

La saisine a été présentée au GT GBPH en réunion du 21 novembre 2018 au cours de laquelle quatre rapporteurs ont été nommés.

Le rapport initial des rapporteurs a été discuté à la réunion du 3 avril 2019, la synthèse et conclusion du GT a été discutée à la réunion du 13 juin 2019.

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).

S'agissant du champ d'application du guide, le GT GBPH s'étonne que les techniques de conditionnement sous atmosphère modifiée ou sous vide soient exclues du champ d'application du guide, car ces pratiques sont parfois mises en œuvre par certaines enseignes, notamment pour les végétaux crus prêts à l'emploi. Aussi, les enseignes utilisant ces techniques devront les ajouter dans leur plan de maîtrise sanitaire car la Date Limite de Consommation (DLC) des produits est affectée par l'atmosphère de conditionnement.

Le GT GBPH formule également une remarque sur la structure du guide, la logique de l'enchaînement des paragraphes du document : les diagrammes de fabrication et l'analyse des dangers devraient être présentés immédiatement après le chapitre consacré aux BPH tel que recommandé dans la fiche outil (Anses 2014a).

S'agissant de la méthodologie d'analyse des dangers, le GT GBPH remarque que le guide ne présente clairement ni de liste longue de dangers potentiels, ni de liste courte de dangers avec un argumentaire. Chaque mention des dangers au sein du guide est sujette à interprétation par le lecteur pour savoir à quelle catégorie il appartient : danger significatif ou potentiel. Une ébauche de



sélection des dangers biologiques figure dans l'annexe 1 mais demeure insuffisante (dangers non spécifiques des produits visés par le champ d'application, absence de grille ou de barèmes permettant de classer les dangers). Les tableaux présentés manquent parfois de rigueur dans l'attribution de l'origine des causes pour l'ensemble des dangers.

Concernant les dangers biologiques, les dangers énumérés dans ce guide ne sont pas bien catégorisés (potentiels / significatifs). De nombreux dangers bactériens, viraux, parasitaires, fongiques ont été omis alors qu'ils peuvent être potentiellement transmis depuis l'environnement de culture des fruits et légumes, les méthodes de travail, le matériel, l'approvisionnement en eau et le personnel du magasin préparant ces produits élaborés.

S'agissant des dangers chimiques, ils sont jugés pertinents par le GT GBPH mais il recommande d'inclure dans la liste des dangers significatifs les mycotoxines, en particulier l'ochratoxine A, la citrinine et la patuline ainsi que les résidus de produits de nettoyage et de désinfection.

Pour les dangers physiques, le GT GBPH considère que leur liste n'est ni complète, ni pertinente. Il n'y a aucune analyse ou données relatives à l'occurrence et à la gravité des dangers physiques et donc pas d'analyse de criticité.

Si les dangers d'origine hydrique sont traités de façon indirecte dans le guide, le GT GBPH recommande de s'inspirer des préconisations données dans les fiches outils (Anses 2014b, 2017).

Enfin les allergènes retenus par les rédacteurs du guide sont ceux à déclaration obligatoire mais leur liste n'est pas spécifique des produits concernés par le champ d'application du GBPH.

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 la préparation et la vente en GMS de fruits et légumes élaborés (saisine n°2018-SA-0224).

Bibliographie :

Anses (2014a) : Fiche outil d'aide à la rédaction d'un GBPH : L'analyse des dangers présente dans les guides de bonnes pratiques d'hygiène : À quoi ça sert ? Comment la réalise-t-on ?

Anses (2014b) : Fiche outil d'aide à la rédaction d'un GBPH : Caractéristiques des eaux utilisées en industries agro-alimentaires

Anses (2017) : Fiche outil d'aide à la rédaction d'un GBPH : Analyse des dangers liés à la distribution d'eau destinée à la consommation humaine dans le réseau d'un site agroalimentaire Aspects pratiques.