

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 «11 Juillet 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 (Président)

Mmes MIALET, SARTER, SINDIC, WELTE.

MM. BOUTOU, CARON, BONI, MIMOUNI, MINVIELLE, GONTHIER, ZUBER.

- Coordination scientifique de l'Anses.

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

- Mmes BAYOURTHE, CHUBILLEAU, RENOIS, CAMEL

Présidence

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

1. ORDRE DU JOUR

Les expertises ayant fait l'objet d'une finalisation et d'une adoption des conclusions sont les suivantes :

- Demande d'avis relatif au projet de guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP à l'activité de traiteur en GMS (Saisine n° 2018-SA-0258).

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, qui est sorti de séance au moment de chaque discussion sur les mycotoxines ou 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'autre 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 11 experts sur les 15 ne présentant pas de risque de conflit d'intérêts.

Le GBPH examiné s'adresse à tous les professionnels du rayon traiteur 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 3 avril 2019. La synthèse et conclusion du GT GBPH a été discutée aux réunions du 13 juin et 11 Juillet 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, devant l'impossibilité de traiter exhaustivement tous les produits (trop nombreux) dans le champ d'application, six familles de produits ont été définies par les rédacteurs du guide en fonction des procédés qui leurs sont appliqués. Pour le GT GBPH, ce classement paraît pertinent et devrait être exploité dans l'analyse des dangers. Le GT GBPH recommande de préciser le cas particulier des sushis.

S'agissant des diagrammes de fabrication, les diagrammes de fabrication sont pertinents. Le GT GBPH recommande de les présenter plus précocement dans le guide en support à l'analyse des dangers.

Concernant la méthode d'analyse des dangers, le guide dissocie les dangers potentiels ou raisonnablement prévisibles (liste longue), des dangers retenus (liste courte) avec un argumentaire. La méthode d'analyse des dangers n'est pas basée sur une cotation de leur criticité mais guidée par la possibilité d'agir, sur le danger significatif, de manière préventive en magasin. Pour le GT GBPH, cette approche implique une vérification que chaque danger identifié (liste longue) soit bien pris en compte soit par les bonnes pratiques d'hygiène décrites dans le guide soit par des mesures de maîtrise spécifiques.

Concernant les dangers biologiques, globalement, les dangers identifiés sont pertinents, mais le GT recommande d'inclure dans la liste longue *a minima* les dangers *Yersinia enterocolitica*, *Shigella* spp., VHE. A titre pédagogique pour les opérateurs, les dangers *Brucella* (produits laitiers), *Mycobacterium* spp., *Fasciola hepatica* (cresson) pourraient être également ajoutés à la liste longue. De manière générale, l'exclusion de certains dangers de la liste courte devrait être argumentée de façon plus explicite. Le GT GBPH souligne une incohérence à ce que le guide ne retienne pas certains dangers dépendants de mesures d'hygiène décrites comme spécifiques dans le guide et/ou présentant des écologies microbiennes identiques à celles de dangers retenus. De fait, le danger EHEC devrait être retenu.

Concernant les dangers chimiques, la liste des dangers chimiques potentiels est pertinente mais le GT GBPH recommande d'ajouter les biotoxines marines, les amines aromatiques hétérocycliques et les résidus organo-halogénés adsorbables (AOX).

Le danger histamine devrait être plus clairement retenu (ambiguïté dans l'annexe du guide avec la mention « non retenu »). Il persiste toutefois une contradiction entre la méthodologie d'analyse des dangers présentée, qui ne retient que les dangers maîtrisables au rayon traiteur et la liste des



Procès-verbal du [GT GBPH] – [11 juillet 2019]

dangers chimiques retenus, identique à la liste des dangers identifiés (liste longue). Le GT GBPH regrette l'absence d'une véritable analyse des dangers conduisant à une liste courte. De manière générale, toute exclusion de dangers devrait être argumentée de façon explicite.

Au final, l'analyse des dangers proposée est insuffisante et nécessite des modifications majeures pour répondre pleinement aux exigences du règlement (CE) n°853/2004 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 à l'activité de traiteur (saisine n°2018-SA-0258).