

Maisons-Alfort, le 2 septembre 2010

## AVIS

### de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail relatif à une demande d'autorisation d'une méthode alternative de décongélation

#### 1. RAPPEL DE LA SAISINE

L'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses) a été saisie par courrier du 27 juillet 2010 par le Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche d'une demande d'avis relatif à une demande d'autorisation d'un procédé alternatif de décongélation.

#### 2. CONTEXTE

La société EURALIS Gastronomie à SARLAT (24) souhaite obtenir une autorisation de décongeler des matières premières carnées crues selon un procédé non prévu par la réglementation (arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant).

#### 3. MÉTHODE D'EXPERTISE

Une expertise interne du dossier a été réalisée par l'Unité Sécurité microbiologique en restauration hors foyer et dans les procédés industriels (SRPI) du Laboratoire de sécurité des aliments de Maisons Alfort de l'Anses.

#### 4. ARGUMENTAIRE

##### 4.1. Produits soumis à la décongélation

Les produits soumis à la décongélation sont destinés à la fabrication de terrines et pâtés pasteurisés ou appétisés.

Ce sont essentiellement :

- des viandes de boucherie (porc),
- des viandes de volaille (canard, oie, dinde, chapon..)
- des viandes de gibier (chevreuil, lièvre..)
- des abats (foie, gésiers, cœur..),
- des ovoproduits (œufs entiers et blancs d'œuf),
- des graisses animales (porc et canard..).

## 4.2. Etude du procédé et mesures de maîtrise mises en œuvre

### Procédé de décongélation

La décongélation s'effectue dans une enceinte à température régulée (16°C), par brassage d'air saturé en humidité. La durée de décongélation a été établie selon la nature et les dimensions des pièces à décongeler et varie de 3h à 16h.

Une sonde disposée à la surface des produits pilote le cycle de décongélation. Celui-ci est considéré comme terminé quand la température de surface atteint 4°C. L'enceinte de décongélation est alors programmée comme une chambre froide régulée à 2°C.

### Mesures de maîtrise

La société Euralis Gastronomie a mis en place un plan HACCP, conformément aux dispositions du Codex Alimentarius et de la norme ISO 22000, pour la fabrication des terrines et pâtés intégrant l'étape décongélation. Une analyse des dangers microbiologiques, chimiques et physiques a été effectuée. Selon les produits, les dangers bactériens retenus sont *Escherichia Coli*, *Staphylococcus aureus*, *Clostridium perfringens*, *Salmonella*, *Listeria monocytogenes*, bactéries anaérobies sulfito-réductrices, coliformes, et entérobactéries.

A chaque étape du procédé, des mesures de maîtrise sont mises en œuvre. Pour l'étape de décongélation, il s'agit essentiellement :

- de bonnes pratiques d'hygiène : maîtrise de l'hygiène du personnel, maîtrise de l'hygiène par l'application d'un plan de nettoyage et désinfection des chariots et des surfaces de l'enceinte ;
- de bonnes pratiques de fabrication :
  - o identification des produits et organisation de la disposition des pièces à décongeler en fonction de leurs poids et dimensions,
  - o programmation appropriée de la cellule de décongélation et vérifiée par le renseignement d'un document de contrôle sur lequel la durée de décongélation doit être indiquée à chaque opération de décongélation. La durée de décongélation en fonction des groupes de produits (masse – dimensions) y est rappelée ainsi que la conduite à tenir en cas de dépassement.
  - o pendant l'opération de décongélation, enregistrement des températures en continu:
    - de l'ambiance de l'enceinte de décongélation,
    - de la surface des produits,
    - du cœur des produits.

De plus, des analyses microbiologiques sont réalisées par un laboratoire extérieur :

- o sur les produits avant et après décongélation, une fois par mois,
- o sur les surfaces de l'enceinte de décongélation, avant et après les opérations de nettoyage-désinfection,
- o sur l'eau de brumisation de l'enceinte.

Il ressort de l'étude de ce dossier qu'il est complet et bien construit. Il apparaît que le procédé mis en œuvre et sa surveillance permettent de mener les opérations de décongélation avec un niveau de sécurité sanitaire satisfaisant :

- les enregistrements des températures de surface indiquent que la température de consigne de 4°C de fin de décongélation est bien respectée, température qui ne génère pas la croissance de germes pathogènes ;
- les analyses microbiologiques réalisées en 2008 (produits, surfaces, eau) présentent des résultats satisfaisants.

## **5. CONCLUSION**

L'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail conclut qu'un avis favorable peut être accordé à la mise en œuvre de ce procédé de décongélation.

**Le Directeur général**

**Marc MORTUREUX**