

Maisons-Alfort, le 20 janvier 2004

AVIS

de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif à une demande d'appui scientifique et technique sur une demande d'autorisation de décongélation de denrées surgelées en cours de transport entre une cuisine centrale et ses restaurants satellites

Par courrier reçu le 7 août 2003, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 1^{er} août 2003 par la Direction générale de l'alimentation d'une demande d'appui scientifique et technique relatif à une demande d'autorisation de décongélation de denrées surgelées en cours de transport entre une cuisine centrale et ses restaurants satellites.

Après consultation du Comité d'experts spécialisé (CES) « Microbiologie », réuni le 21 octobre 2003, l'Afssa rend l'avis suivant :

I. Contexte

Considérant que cette demande s'inscrit dans le cadre de la validation en cours par les pouvoirs publics du guide de bonnes pratiques d'hygiène pour la « Restauration collective à caractère social », dépendant de la directive du Conseil des Communautés européennes n° 93-43 du 14 juin 1993 relative à l'hygiène des denrées alimentaires ; s'agissant de ce guide, l'Afssa avait émis un avis en date du 28 février 2003 ;

Considérant que la saisine de la Direction générale de l'alimentation porte sur une demande de validation d'un protocole de décongélation, proposé par les professionnels de la restauration rédacteurs du guide, qui revendiquent des dérogations à la réglementation en vigueur sur les points suivants :

- une autorisation de transport, en froid positif, de denrées surgelées en cours de décongélation entre une cuisine centrale et ses restaurants satellites,
- une durée de vie des produits décongelés de 4 jours (voire 5 jours en cas de week-end prolongé), en comptant le jour de mise en décongélation ;

Considérant que les produits surgelés visés par cette demande de dérogation sont : les steaks hachés pré-marqués ou crus, les produits panés, les pâtisseries, les pommes de terre frites et que sont exclus les produits consommés à l'état surgelé ;

II. Concernant le premier point de la demande relatif au principe du transport sous froid positif :

Considérant que cette position dépend de la législation en vigueur, à savoir l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social, et que ce point n'appelle pas d'observation particulière du point de vue de la sécurité sanitaire des aliments de la part du CES « Microbiologie » ;

III. Concernant le second point de la demande relatif à la durée de vie secondaire des produits décongelés :

Considérant que les produits visés par cette demande de dérogation sont des produits destinés à être maintenus à des températures égales ou inférieures à - 18 °C jusqu'à leur étape de mise en cuisson ;

Considérant que des travaux de l'Institut de Veille Sanitaire, menés en 2002, sur les relations entre la viande hachée de bœuf surgelée et la salmonellose humaine¹, ont montré que « les steaks hachés congelés de bœuf, insuffisamment cuits, étaient à l'origine de plusieurs épidémies de salmonelloses liées à la restauration collective dans des institutions médico-sociales et qu'à ce titre ces produits pouvaient être qualifiés d'aliments sensibles » ; par conséquent « la préparation nécessite le respect strict de procédures destinées à éviter des conditions favorisant la prolifération bactérienne » ;

Considérant que le stockage aux températures de réfrigération dans les restaurants satellites (chambres froides ou armoires frigorifiques) constitue une étape fragile de la chaîne du froid en restauration et que ce constat s'appuie, entre autres, sur une étude² relative à la restauration scolaire menée par le Laboratoire d'Etudes et de Recherche pour l'Alimentation Collective (LERAC) de l'Afssa en 2002 ;

Considérant, en effet, que lors de cette étude, la température de produits tels que des « entrées froides » a été mesurée depuis leur préparation en cuisines centrales jusqu'à leur remise au consommateur en restaurants satellites³ ; considérant que ces données ont permis de calculer d'une part la température moyenne et d'autre part la température dite haute⁴ de chaque enceinte ; considérant les résultats suivants :

1. Répartition des enceintes réfrigérées en fonction de leur température moyenne :

- 72 % ont une température moyenne supérieure à 3 °C.
- 29 % ont une température moyenne supérieure à 6 °C.
- 8 % ont une température moyenne supérieure à 8 °C.

2. Répartition des enceintes réfrigérées en fonction des températures hautes :

- 92 % ont une température haute supérieure à 3 °C.
- 44 % ont une température haute supérieure à 6 °C.
- 26 % ont une température haute supérieure à 8 °C.

Considérant donc que cette étude a permis de conclure que les valeurs recensées ne sont pas compatibles avec le stockage pendant plusieurs jours de produits particulièrement sensibles aux ruptures de la chaîne du froid, tels que notamment la viande hachée de bœuf surgelée ; en conséquence le délai demandé par les pétitionnaires de 4 jours (voire 5 jours en cas de week-end prolongé), en comptant le jour de mise en décongélation ne serait pas de nature à garantir la sécurité du consommateur ;

Considérant néanmoins que, compte tenu de ces données et des contraintes pratiques liées à la livraison des restaurants satellites, le Comité d'experts spécialisé « Microbiologie » a estimé qu'un délai maximal de 24 heures entre la mise en décongélation des produits sus-visés par le protocole présenté par les professionnels, en particulier pour les steaks hachés pré-marqués ou crus, et la mise en cuisson de ces produits peut être appliqué ;

Considérant, enfin, que le protocole proposé par les pétitionnaires préconise des contrôles de températures stricts, enregistrés à chaque étape ; considérant que cette préconisation, qui serait de nature à garantir la sécurité du consommateur, paraît toutefois d'application difficile en condition de terrain tel que ceci a été constaté lors de l'étude du LERAC sus-citée ;

¹ « Viande hachée de bœuf et salmonellose humaine : les enseignements de l'investigation de 3 épidémies et d'une enquête cas-témoins nationales » - *Bulletin Epidémiologique Hebdomadaire* n° 2000/36

² Article soumis à publication auprès de « *International Journal of Food Microbiology* »

³ Etudes menées dans 6 cuisines centrales et 65 restaurants satellites

⁴ Cette température haute est définie comme la valeur de la température d'ambiance dépassée pendant 10 % du temps de la mesure (90^{ème} percentile sur des enregistrements d'une semaine)

Sur le fondement de ces éléments, l'Afssa estime :

- que le principe d'une autorisation de transport en froid positif de denrées surgelées en cours de décongélation est du ressort de la réglementation ;
- qu'il apparaît toutefois indispensable de limiter à 24 heures le délai entre la mise en décongélation des produits sus-visés par le protocole présenté par les professionnels, en particulier pour les steaks hachés pré-marqués ou crus surgelés, et la mise en cuisson de ces produits ;
- que, de plus, une telle pratique doit obligatoirement s'accompagner de mesures de traçabilité permettant de s'assurer du respect de ce délai ;
- qu'il est du ressort des administrations ayant en charge la gestion de s'assurer de la compatibilité des conditionnements de ces produits, destinés à une conservation en froid négatif, avec une phase de décongélation de ces produits de 24 heures.

Martin HIRSCH