

Maisons-Alfort, le 1^{er} juin 2007

AVIS

de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif au guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP « Pommes de terre crues, épluchées ou non, grattées ou non, découpées ou non, râpées ou non, conditionnées, prêtes à l'emploi ».

LA DIRECTRICE GENERALE

1- Rappel de la saisine

Par courrier reçu le 6 novembre 2006, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 26 octobre 2006, par la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF), d'une demande d'avis relative au guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP « Pommes de terre crues, épluchées ou non, grattées ou non, découpées ou non, râpées ou non, conditionnées, prêtes à l'emploi ».

2- Questions posées

Ce projet de guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP (ultérieurement nommé « GBPH » dans le texte) est transmis pour recueillir l'avis scientifique de l'Afssa sur :

- le choix des dangers retenus ;
- la capacité des mesures de maîtrise proposées pour atteindre les objectifs fixés par la réglementation.

Après consultation du Comité d'experts spécialisé (CES) « Microbiologie » réuni le 8 février 2007, l'Afssa rend l'avis suivant :

3- Contexte

3-1. Historique du dossier

Une première version du GBPH « Pommes de terre crues, épluchées ou non, grattées ou non, découpées ou non, râpées ou non, conditionnées, prêtes à l'emploi » a été soumise à l'Afssa en 2005. Des remarques majeures avaient été formulées et un avis défavorable avait été émis¹ : « l'Afssa émet un avis défavorable à la version actuelle du projet de guide de bonnes pratiques d'hygiène "Pommes de terre crues, épluchées ou non, grattées ou non, découpées ou non, râpées ou non, conditionnées prêtes à l'emploi". Cependant une version révisée de ce document, tenant compte des remarques faites dans ce présent avis, pourra être présentée ultérieurement auprès de l'Agence ». Le guide révisé fait l'objet de la présente saisine.

¹ Avis de l'Afssa du 17 novembre 2005 relatif au guide de bonnes pratiques d'hygiène des pommes de terre crues prêtes à l'emploi.

3-2. Contexte réglementaire

Depuis l'entrée en vigueur de la réglementation du « Paquet Hygiène » le 1^{er} janvier 2006, les organisations professionnelles sont encouragées à élaborer des GBPH. Ces guides ont pris une importance particulière car ils permettent de décrire en détails comment les industriels remplissent les exigences réglementaires qui sont exprimées en termes généraux dans les textes du « Paquet Hygiène ». Cette importance est clairement explicitée dans le règlement (CE) n° 852/2004² :

- « *Les guides de bonnes pratiques constituent un outil précieux, qui aide les exploitants du secteur alimentaire à respecter les règles d'hygiène alimentaire à toutes les étapes de la chaîne alimentaire et à appliquer les principes HACCP* » ;
- « *Les exploitants du secteur alimentaire peuvent utiliser les guides ... pour les aider à remplir les obligations qui leur incombent au titre du présent règlement* ».

4- Méthode d'expertise

Les CES « Microbiologie » et « Résidus Contaminants Chimiques et Physiques » ont réalisé leur expertise à partir des documents suivants :

- Guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP. Pommes de terre crues (épluchées ou non, grattées ou non, découpées ou non, râpées ou non, conditionnées, prêtes à l'emploi). 2006 ;
- Guide de bonnes pratiques d'hygiène. Pommes de terre crues (épluchées ou non, grattées ou non, découpées ou non, râpées ou non, conditionnées, prêtes à l'emploi). 2005 ;
- Règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004, relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
- Règlement (CE) n° 2073/2005³ du 15 novembre 2005, concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;
- Avis de l'Afssa du 17 novembre 2005 relatif au guide de bonnes pratiques d'hygiène des pommes de terre crues prêtes à l'emploi.

Une rencontre entre les rédacteurs du GBPH et des représentants de l'Afssa et de la DGCCRF a eu lieu le 26 mars 2007 pour une présentation de l'évaluation scientifique des CES impliqués.

5- Argumentaire

5-1. Prise en compte des remarques de l'avis de l'Afssa publié en novembre 2005

S'agissant de la liste des dangers biologiques : par rapport à la version précédente du guide la liste des dangers microbiologiques a été enrichie. Cependant, des imprécisions et des erreurs ont été relevées dans la description de ces dangers et de leurs moyens de maîtrise.

S'agissant de la mise en application du guide : la mise en application de la précédente version du guide paraissait difficile en l'absence de précisions ou d'exemples sur les protocoles, les plans d'échantillonnage et les procédures à respecter. La nouvelle version apporte des améliorations à ces remarques, mais des imprécisions demeurent sur les méthodes.

S'agissant de la mise en place d'une démarche HACCP : les éléments donnés dans la précédente version étaient insuffisants pour aider à la mise en place de l'HACCP. La nouvelle version ne donne que partiellement satisfaction. Par exemple, plus d'indications sont attendues sur les intervalles acceptables des valeurs cibles.

² Règlement (CE) 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (JOUE L 139 du 30 avril 2004 + rectificatif paru au JOUE L 226 du 25 juin 2004).

³ Règlement (CE) 2073/2005 du Parlement européen et du Conseil du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires (JOUE L 338 du 22 décembre 2005 + rectificatifs parus au JOUE L 288 du 19 octobre 2006).

S'agissant des risques potentiels de synthèse d'acrylamide : le danger a été décrit et des moyens de prévention et de maîtrise sont donnés dans la nouvelle version du GBPH. Quelques précisions complémentaires pourraient être apportées sur les durées de stockage et de cuisson.

5-2. Autres commentaires sur la nouvelle version du guide évaluée par l'Afssa

La forme du document pourrait être améliorée afin de rendre sa compréhension et son utilisation plus faciles.

Les fiches de description de danger publiées par l'Afssa sur son site peuvent être utilisées afin de corriger les imprécisions, les manques et les erreurs du tableau des dangers.

Le diagramme de fabrication mériterait d'être enrichi pour retranscrire les différentes technologies liées à la diversité des champs d'application du guide.

Des précisions et corrections aux mesures générales d'hygiène doivent être apportées.

Concernant les mesures spécifiques d'hygiène, il est préférable de traiter individuellement chaque étape du procédé et détailler les moyens de maîtrise et les mesures correctives correspondants.

Pour aider à la mise en application de procédures basées sur l'HACCP, la notion de point critique pour la maîtrise (CCP) devrait être abordée.

Concernant les critères microbiologiques, il est proposé de se limiter à *Escherichia coli* comme critère d'hygiène des procédés.

6- Conclusion

Dans la nouvelle version de ce guide, des éléments ont été apportés aux recommandations proposées dans l'avis de l'Afssa du 17 novembre 2005 mais de nouvelles erreurs ou imprécisions sont apparues. De plus, la nouvelle version du guide est insuffisante dans la description des dangers et de leurs moyens de maîtrise.

L'Afssa émet donc un avis défavorable à la version actuelle du GBPH « pommes de terre crues, épluchées ou non, grattées ou non, découpées ou non, râpées ou non, conditionnées, prêtes à l'emploi ». Cependant, une version révisée de ce document, tenant compte notamment des remarques faites dans ce présent avis, pourra être présentée ultérieurement auprès de l'Afssa.

7- Mots-clés

Guide de bonnes pratiques d'hygiène ; analyse des dangers ; HACCP ; denrées végétales ; acrylamide

Pascale BRIAND