

Maisons-Alfort, le 23 février 2004

AVIS

de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments

relatif à un guide de bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication des emballages métalliques destinés à entrer en contact avec les aliments

LE DIRECTEUR GÉNÉRAL

Par courrier reçu le 11 juin 2003, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 3 juin 2003 par la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes d'une demande d'avis relatif à un guide de bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication des emballages métalliques destinés à entrer en contact avec les aliments.

Après consultation du Comité d'experts spécialisé (CES) « Matériaux au contact des denrées alimentaires » le 13 novembre 2003, l'Afssa rend l'avis suivant :

Considérant que ce guide de bonnes pratiques d'hygiène est un document volontaire et nécessaire pour le secteur professionnel concerné ;

Considérant cependant que dans la liste des dangers chimiques, les produits entrant dans la composition des vernis, des impressions et des joints ne sont pas cités et que de fait ils ne sont pas pris en compte dans l'analyse HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) ;

Considérant en outre que l'application de la méthode HACCP est confuse et ne respecte pas toutes les règles inhérentes à l'HACCP comme recommandé dans la directive 93/43/CE relative à l'hygiène des denrées alimentaires, en particulier que :

- chaque étape doit être clairement identifiée et unitaire, ce qui n'est pas le cas ;
- le diagramme de fabrication n'est pas précisément établi et ne permet pas de mener une analyse rigoureuse des dangers ;
- la dérive des procédés n'est pas considérée alors qu'elle devrait l'être particulièrement dans le cas des vernis (temps, température de cuisson) ;
- le type de danger doit être précisé (chimique, physique, etc.) puis décrit ;
- les points critiques ne doivent être déterminés qu'après la mise en place des moyens de prévention et non l'inverse comme c'est le cas dans le guide ;
- le contrôle des points critiques est une surveillance exercée pour des points critiques identifiés et non à toute les étapes de fabrication,

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments considère que l'utilisation du guide tel qu'il est présenté ne satisfait pas aux exigences sanitaires relatives aux matériaux au contact des denrées alimentaires.

Cependant, une version révisée de ce document, tenant compte des remarques émises lors de l'évaluation du dossier, pourra être présentée ultérieurement auprès de l'Afssa. Dans cette perspective, les experts du CES "Matériaux au contact des denrées alimentaires" ont fait des commentaires destinés aux professionnels.