



Maisons-Alfort, le 18 août 2009

AVIS

LA DIRECTRICE GÉNÉRALE
ADJOINTE

de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif à une demande d'avis relatif au guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP « La livraison de repas à domicile »

Rappel de la saisine

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le vendredi 10 octobre 2008 par la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes d'une demande d'avis relatif au guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP « La livraison de repas à domicile ».

Contexte et questions posées

Une première version de ce guide a été transmise à l'Afssa le 29 mars 2005. Dans son avis daté du 10 novembre 2005, l'Afssa a considéré que ce guide ne répondait pas intégralement aux exigences du règlement (CE) 852/2004 et qu'il manquait notamment de précisions et de recommandations pratiques pour étayer les mesures de maîtrise proposées.

Dans la version modifiée, les rédacteurs se sont efforcés de répondre à cet objectif, tout en restant à la portée des utilisateurs de ce guide dont le rôle, dans le service à la personne, contribue au maintien du lien social.

L'avis de l'Afssa est demandé afin d'évaluer la capacité des recommandations proposées dans le guide à permettre le respect des règles d'hygiène fixées par les articles 3, 4 et 5 du règlement (CE) n° 852/2004, y compris ses annexes et, le cas échéant, les dispositions du règlement (CE) n° 853/2004 et à aider à l'application des principes HACCP ; notamment au regard des réponses apportées par le pétitionnaire suite à l'avis de l'Afssa rendu le 10 novembre 2005 sur la première version de ce guide.

Méthode d'expertise

L'évaluation scientifique a été réalisée conformément aux lignes directrices de l'Afssa pour l'évaluation des guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP.

L'analyse a porté sur le document suivant : projet de « Guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP relatif à la livraison de repas à domicile », version 2008.

Elle s'est appuyée sur les documents suivants :

- avis de l'Afssa du 10 novembre 2005 relatif au guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application HACCP concernant le « portage des repas à domicile », et sa note aux rédacteurs ;
- avis aux professionnels de l'alimentation relatif aux guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP, 15 juin 2005 ;

- règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
- règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.

L'expertise collective a été effectuée lors de la réunion du CES « Microbiologie » du 17 mars 2009. Une rencontre entre les rédacteurs du guide, des représentants de l'Afssa et de la DGCCRF s'est tenue le 2 juillet 2009 pour une présentation de l'évaluation scientifique réalisée par le CES « Microbiologie ».

Les aspects réglementaires ayant été vérifiés par l'Administration, l'expertise de l'Afssa n'a pas porté sur ces aspects¹.

Les principales remarques de l'Afssa sur le projet de guide sont présentées dans cet avis. Des commentaires détaillés figurent dans une note destinée aux rédacteurs du guide.

Argumentaire

A. Réponses apportées par le pétitionnaire aux recommandations figurant dans le premier avis de l'Afssa sur la première version de ce guide

D'une façon générale, les rédacteurs se sont bien efforcés de répondre au manque de précisions et de recommandations pratiques pour étayer les mesures de maîtrise proposées. Cependant, il est à noter que les recommandations des rapporteurs précédents n'ont pas été complètement comprises.

B. Remarques générales sur la présentation du guide

Le guide se présente sous la forme d'un document de 51 pages, structuré de la manière suivante :

- Une première partie, s'articulant autour des trois premiers chapitres, établit le champ, décrit les produits et procédés couverts par ce document sur la filière de portage, ainsi que les mesures préventives générales ;
- Une deuxième partie constituant le cœur du guide, avec un chapitre qui développe les dangers sanitaires pris en considération par les rédacteurs et les moyens de maîtrise de ces dangers proposés tout au long du processus opérationnel avec les fiches correspondantes ;
- Enfin, une dernière partie composée des annexes techniques pour définir des paramètres comme les températures, des exemples de procédure, de bonnes pratiques d'hygiène et d'un plan de formation des personnes.

Dans ce plan, page 18, il est stipulé une partie V couvrant les fiches techniques de bonnes pratiques à la fin de la partie D, mais qui ne figure pas dans le sommaire ni dans le début de cette partie V. Par ailleurs, les références bibliographiques aux toxi-infections alimentaires sont anciennes et devraient être actualisées.

Il faut rappeler que ce guide peut être lu par des personnels non professionnels de l'agroalimentaire, d'où la nécessité d'une rédaction qui leur soit accessible. Cette spécificité du guide doit être prise en considération pour son appréciation².

La présentation générale du guide est conforme aux recommandations de présentation des guides de bonnes pratiques d'hygiène.

¹ Ex : dérogations prévues par la note de service DGAL/SDHA/N99-8085 du 8 juin 1999 ; attestation de conformité technique des engins permettant le transport des aliments définie dans l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments

² Ce guide a été élaboré par le réseau ADMR – L'association du service à domicile - premier réseau de proximité avec plus de 3 200 associations locales implantées sur tout le territoire national, notamment en milieu rural.

C. Remarques concernant l'introduction générale et le champ d'application du guide

- Introduction générale

Celle-ci comporte les objectifs du guide et une présentation générale du secteur d'activité ainsi que la réglementation en vigueur. La liste des intervenants dans la réalisation de ce guide précise bien leur implication respective.

Les différentes catégories de clients auxquelles sont destinés ces repas doivent être mieux définies selon leur état de santé et leur dépendance, afin de mieux appliquer les principes HACCP.

L'usage prévu, les conditions de manipulation raisonnablement attendues du produit fini et les utilisations erronées ou fautives raisonnablement prévisibles doivent être pris en considération et doivent faire l'objet d'une description documentée en fonction des besoins de l'analyse des dangers.

Les groupes d'utilisateurs et, quand nécessaire, les groupes de consommateurs doivent être identifiés pour chaque catégorie de produit, ainsi que les groupes de consommateurs connus pour être particulièrement vulnérables à des dangers liés à la sécurité des denrées alimentaires. Ces descriptions devraient être mises à jour si nécessaire.

- Champ d'application

Domaine couvert par le guide

Le contexte et le champ d'application de ce guide concernant la livraison de repas à domicile et sont bien définis.

Produit(s) ou production(s) concerné(es)

Les définitions des produits concernés semblent complètes mais un tableau récapitulatif faciliterait la lecture du document.

Procédé(s) de fabrication

Un diagramme des opérations de livraison de repas à domicile existe, mais pourrait inclure les opérations de nettoyage-désinfection afin de ne pas les oublier lors de l'identification des mesures de maîtrise.

De manière générale, le guide devrait clarifier les responsabilités respectives des différents acteurs de la filière de livraison à domicile (en amont vis à vis des fournisseurs et en aval vis à vis de la personne livrée). Ainsi, la livraison du repas doit-elle prendre en considération les limites à fixer pour la consommation de ce repas (détermination des dates de durabilité, conditions d'utilisation ou de conservation) surtout si la personne est fragilisée et dépendante. Il convient de clarifier à qui en incombe alors la responsabilité : s'agit-il du consommateur, alors qu'il pourrait (selon son état de santé) être incapable de gérer ce fait ? En outre, la préface du document signale bien l'aspect d'information et de dialogue qui sont essentiels dans cette filière, ainsi que la définition par l'article L129-1 du code du travail des services aux personnes et de la définition du terme livraison en page 12 du document. Ces points sont d'ailleurs abordés pages 34 et 35 dans le 4^{ème} point de la colonne « mesures de suivi » et dans le dernier point de la colonne « mesures préventives ». Par ailleurs, les termes « bonnes pratiques d'hygiène de consommation » devraient être explicités et les informations didactiques fournies par les livreurs mises en annexe du document. En outre, en Annexe 9³, on peut lire que le livreur ouvre les mallettes et dispose les plats sur la table (liaison chaude) ou range les barquettes dans le réfrigérateur (liaison froide). Le diagramme des opérations est donc incomplet.

D. Remarques concernant la terminologie employée

La présence d'un glossaire qui définit et précise les termes, les sigles et les abréviations employés dans le corps du texte et les tableaux est indispensable mais incomplet dans le document. Ce glossaire est important, voire essentiel au regard des utilisateurs de ce guide, non familiers avec certaines terminologies techniques.

³ Annexe 9 : exemple d'un plan de bonnes pratiques d'hygiène des personnes intervenant dans le service de livraison de repas

E. Remarques concernant les dangers pris en considération

Les principaux dangers font l'objet d'une présentation générale qui est claire et satisfaisante. Cependant le danger allergène⁴ n'a pas été abordé et semble nécessaire pour la livraison de repas à domicile avec des publics visés à risque allergique variable. La lecture de la fin de phrase page 17 « et éventuellement par régime alimentaire » est donc préoccupante et devrait être revue.

Les rédacteurs font parfois la confusion entre dangers et risques. Un danger lié à la sécurité des denrées alimentaires est un agent biologique, chimique ou physique présent dans une denrée alimentaire pouvant entraîner un effet néfaste sur la santé. Le terme « danger » est à ne pas confondre avec le terme « risque » qui, dans le contexte de la sécurité des denrées alimentaires, désigne une fonction de probabilité d'un effet néfaste sur la santé (par exemple, contracter une maladie) et de la gravité de cet effet (décès, hospitalisation, etc.) lorsque le sujet est exposé à un danger spécifique.

Concernant les fiches de dangers, il est recommandé aux rédacteurs de se référer aux fiches de dangers de l'Afssa.

F. Remarques sur les mesures de maîtrise des dangers

- Concernant les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) (ou PRP)

Les rédacteurs du guide ont bien assimilé la différence entre BPH et application des principes de l'HACCP, ce qui était peut être la source des carences de la première version du guide.

Les mesures nécessaires à la maîtrise des dangers microbiologiques ressortis comme significatifs lors de l'analyse des dangers sont présentées poste par poste sous forme de fiches.

Un exemple de programme de plan de formation des personnels a été intégré en annexe 10 du document⁵.

Il est à noter que la maîtrise des nuisibles n'est pas abordée dans ce guide.

- Concernant l'application des principes HACCP

Les points critiques et mesures de maîtrise font l'objet d'une présentation claire mais parfois insuffisante. On s'attendrait à rencontrer pour chaque point critique pour la maîtrise, les éléments suivants :

- Le ou les dangers liés à la sécurité des denrées alimentaires devant être maîtrisés pour le CCP ;
- La ou les mesures de maîtrise ;
- La ou les limites critiques ;
- La ou les procédures de surveillance ;
- La ou les actions correctives et la ou les corrections à entreprendre en cas de dépassement des limites critiques ;
- Les responsabilités et les autorités ;
- Le ou les enregistrements de la surveillance.

Une autre façon plus abordable serait de faire figurer en colonnes :

- Les étapes du process ;
- Les dangers ;
- L'origine des dangers ;
- La mesure préventive ;
- Le paramètre à contrôler ;
- La valeur cible ;
- La limite ;
- La fréquence ;
- Le moyen de contrôle ;
- Le responsable du contrôle ;
- Le support d'enregistrement ;
- Les actions correctives.

⁴ Avis aux professionnels de l'alimentation relatif aux GBPH et d'application des principes d'HACCP, JORF N°138 du 15/06/05, « ...y compris les ingrédients allergisants présents de manière fortuite dans les denrées »

⁵ Annexe 10 : exemple d'un plan de formation des personnes intervenant dans le service de livraison de repas

Des plans de maîtrise de l'ensemble de la filière de portage, qui seront les outils de base des utilisateurs pour chacune des 3 filières i) liaison chaude (ii) liaison froide avec véhicule isotherme (iii) liaison froide avec véhicule frigorifique, sont définis dans le chapitre IV de ce document. Ces plans rappellent les CCP, les valeurs cibles des limites critiques et les seuils qui nécessitent la mise en place d'une action corrective. Cependant, les tolérances devant être associées aux limites critiques (critères qui distinguent l'acceptabilité de la non acceptabilité) sont souvent manquantes, surtout pour les températures, ou restent à définir (ex : critères visuels à établir en lien avec le fournisseur). Les limites critiques fondées sur des données subjectives (telles que le contrôle visuel du produit, du procédé, de la manipulation, etc.) doivent être étayées par des instructions ou des spécifications et/ou une formation initiale et professionnelle. Les actions correctives sont logiques et satisfaisantes. Il serait approprié de préciser la nature des dangers dans 4 colonnes : physique / chimique / microbiologique / allergène.

Dans l'ensemble de la filière, le rôle des deux paramètres, temps et température, est représenté comme principal. En annexe 5⁶, des courbes de températures dans les conteneurs certifiés utilisés sont présentées, mais il n'existe pas d'illustrations pour les principaux dangers biologiques identifiés, donnant une idée de la croissance de l'agent transmissible en fonction du temps. De tels exemples rendraient plus explicite l'importance de ces paramètres (temps/température) pour les utilisateurs. En outre, alors qu'il est noté en page 12 du document la possibilité d'utiliser différents contenants ou matériels, il est dommage de ne pas trouver dans le document une liste de ces matériels et les courbes attenantes en termes d'évolution de la température en fonction du temps au sein de ces contenants ou matériels.

Dans le texte, le couple temps et température prend trop d'importance et semble éluder les autres règles d'hygiène exigées. Les rédacteurs indiquent à plusieurs reprises que le risque de contamination lors des différentes étapes entrant dans le processus de livraison (objet du guide) est limité, reportant la responsabilité d'une contamination éventuelle sur le fournisseur. Le personnel visé par ce guide pourrait donc se sentir déchargé d'une possible contamination des repas au terme de la lecture du document. En outre, on peut constater que des aliments peuvent être échangés dans les repas (ex : pain et fruits), ce qui peut, si l'intégrité du repas est compromise, être source de contamination par des dangers biologiques. La participation dans le groupe de travail d'une personne en amont de la filière de portage, comme un représentant de restauration collective, aurait pu être bénéfique pour relativiser les niveaux de risque à chacune des étapes.

Comme l'avait déjà précisé le précédent avis de l'Afssa sur la première version du guide, et pour respecter les règlements CE n°178/2002 et 852/2004, l'accent est mis sur le maintien de la chaîne de température, mais les méthodologies précises de surveillance tout au long du processus de livraison sont insuffisantes, alors qu'elles sont exigées du fournisseur. Le contrôle de la température deux fois par semaine, comme les rédacteurs l'indiquent en page 18 en exemple, n'est en effet pas satisfaisant. L'utilisation de thermoboutons ou thermosondes avec le logiciel de récupération des données et de traitement permettrait de valider la chaîne de température des tournées de portage (exigences décrites pour la liaison froide page 16, 4^{ème} paragraphe, par exemple). Cette solution n'est pas abordée dans le guide.

Par ailleurs, des commentaires ponctuels sur l'ensemble du document sont formulés dans la note à l'attention des rédacteurs du guide.

Conclusions et recommandations

D'une façon générale, les rédacteurs se sont bien efforcés de répondre aux remarques formulées dans l'avis de l'Afssa du 10 novembre 2005 sur la première version de ce guide, en précisant des recommandations pratiques pour étayer les mesures de maîtrise proposées. Cependant, il est à noter que les remarques n'ont pas été complètement comprises.

L'ensemble des bonnes pratiques, recommandations et mesures de maîtrise figurant dans ce document sont toutes de bon sens, et si elles sont appliquées, susceptibles de participer à la

⁶ Annexe 5 : courbe de températures dans des conteneurs isothermes certifiés

livraison de repas au domicile ayant un niveau de sécurité suffisant et approprié pour les publics visés. Il convient néanmoins de souligner que ce guide manque de propositions pour attester de la mise en œuvre et du suivi de ces bonnes pratiques par les sociétés de livraison de repas à domicile. De même, le processus de livraison à domicile et l'approche HACCP sont à mieux formaliser.

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments estime que ce guide pourrait être appliqué sous réserve de la prise en compte des remarques stipulées dans cet avis et dans la note détaillée à l'attention des rédacteurs.

Principales références bibliographiques

Fiches de dangers microbiologiques accessibles sur le site www.afssa.fr

Mots clés

Guide de bonnes pratiques d'hygiène, HACCP, paquet hygiène, transport des aliments

**La directrice générale adjointe
Valérie BADUEL**