

Maisons-Alfort, le 3 février 2010

AVIS

de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif au guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP « petits conteneurs isothermes et/ou réfrigérants de moins de 2 m³ »

LE DIRECTEUR GÉNÉRAL

1. RAPPEL DE LA SAISINE

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 29 juillet 2009 par la Direction Générale de l'Alimentation d'une demande d'avis relatif au guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP « petits conteneurs isothermes et/ou réfrigérants de moins de 2 m³ ».

2. CONTEXTE

Ce projet de guide est transmis pour recueillir l'avis scientifique de l'Afssa compte tenu du champ d'application du guide sur :

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

Le document soumis à expertise ayant été préalablement vérifié par les administrations, en particulier pour les aspects réglementaires, l'expertise de l'Afssa ne portera pas sur :

- les aspects réglementaires du document.
- les aspects de forme, présentation du document, et remarques rédactionnelles.

Elle ne portera que sur les points majeurs ayant un impact sur la sécurité des produits considérés et sur la sécurité du consommateur au final.

3. METHODE D'EXPERTISE

L'expertise collective a été réalisée par le Comité d'experts spécialisé (CES) « Microbiologie », réuni le 9 décembre 2009. Une expertise interne du dossier a été réalisée par les unités d'évaluation des risques liés à l'eau et l'unité d'évaluation des risques physico-chimiques de la Direction de l'évaluation des risques nutritionnels et sanitaires (DERNS) avec consultation d'experts du CES « Eaux ».

4. ARGUMENTAIRE

L'argumentaire de l'Afssa est fondé sur l'avis du CES « Microbiologie » dont les éléments sont présentés ci-dessous :

Considérant que la France a élaboré une réglementation technique applicable aux engins de transport des denrées périssables, sur la base de normes internationales spécifiées dans l'Accord relatif aux transports internationaux de denrées périssables (dit « Accord ATP »), à savoir le décret 2007-1791¹ et son arrêté d'application du 1^{er} juillet 2008 précisant les modalités

¹ Décret 2007-1791 du 19 décembre 2007 fixant les conditions techniques du transport des denrées alimentaires sous température dirigée

du contrôle technique de ces engins. Considérant que ces dispositions concernent notamment les petits conteneurs utilisés par des enseignes de distribution.

Considérant que l'activité visée par ce guide est le transport de denrées à l'état réfrigéré ou congelé au moyen de conteneurs isothermes non ventilés, d'un volume inférieur à 2 m³ et équipés ou non d'un système réfrigérant, en particulier pour un transport sur une distance supérieure à 80 kilomètres. Considérant que ces denrées sont généralement emballées, sauf le poisson, les volailles fraîches ou certains fromages frais destinés au rayon traditionnel.

Considérant qu'une analyse des dangers est réalisée, et notamment qu'une analyse des microbiologiques spécifiques au processus d'utilisation de petits conteneurs a été menée.

4.1. Concernant l'analyse des dangers menée et la pertinence des dangers retenus :

Les remarques suivantes peuvent être formulées :

Dans le paragraphe 5.1. relatif à la définition des dangers, il serait nécessaire d'ajouter « la contamination » comme paramètre influençant la manifestation du danger microbiologique.

Concernant l'analyse des dangers présentée dans le tableau faisant mention pour chaque CCP, des limites critiques, des actions de surveillance, des actions correctives à mettre en œuvre lorsque la surveillance révèle qu'un point critique n'est pas maîtrisé, la vérification de l'efficacité des mesures de maîtrise, les documents qui prouvent l'efficacité des mesures de maîtrise : les mesures mentionnées sont pertinentes. Cependant, le CES « Microbiologie » suggère d'introduire l'étape 6 « Stockage avant mise à quai », CCP occasionnel (CCP uniquement si la préparation des produits se fait hors température dirigée). A noter aussi que cette étape 6 ne comporte pas la bonne désignation dans le tableau d'analyse des dangers : il conviendrait de mentionner « stockage avant mise à quai » et non « stockage avant mise à quai et/ou mise en œuvre du réfrigérant ».

Par ailleurs, la glace hydrique doit être ajoutée comme cause possible de contamination microbiologique et chimique lors de l'étape de mise en œuvre du réfrigérant (étape n°8), en particulier pour les denrées non emballées.

Au final, l'AFSSA estime que sous réserve de quelques clarifications et ajouts, l'analyse des dangers a été réalisée de manière satisfaisante et que les dangers retenus sont pertinents au regard du champ d'application du guide.

4.2. Concernant les mesures de maîtrise des dangers :

Des principes de maîtrise des dangers (maîtrise de la température des produits, utilisation des conteneurs en bon état et principe d'entretien, mise en œuvre des systèmes réfrigérants, maîtrise des températures au cours de transport, gestion des non conformités, opérations de contrôle des dangers) sont présentés dans le guide. Les remarques suivantes peuvent être formulées :

- **Concernant la glace hydrique**

Le guide ne traite pas de la fabrication de la glace hydrique. Il n'est donc pas possible de se prononcer sur les mesures de maîtrise des dangers associés, à savoir les dangers liés à l'eau utilisée pour la fabrication de la glace (eau provenant du réseau public, eau provenant d'une ressource privée ou eau de mer propre) et à l'étape de fabrication elle-même (les mesures de maîtrise des risques liés à l'achat de glace, différentes, ne sont pas évoquées non plus.)

Toutefois, l'utilisation d'une glace hydrique fabriquée à partir d'eau potable ou d'eau de mer propre est jugée satisfaisante pour l'emploi qui en est fait dans ce guide.

De même, les conditions de stockage de la glace hydrique avant son utilisation dans les conteneurs ne sont pas décrites et ne peuvent donc être évaluées. Ces conditions de stockage doivent permettre d'éviter les post-contaminations chimiques et microbiologiques de la glace (et sont identiques, que la glace soit produite sur place ou achetée).

- **Concernant le nettoyage des conteneurs avant remplissage**

De l'eau destinée à la consommation humaine (eau potable) ou de l'eau de mer propre doit être utilisée pour le nettoyage des conteneurs si les denrées alimentaires sont en contact direct avec les parois, mais également si les denrées sont conditionnées, les emballages pouvant être endommagés.

- **Concernant les opérations de nettoyage/désinfection :**

La fiche technique N° 6 se rapportant à l'opération de nettoyage/désinfection des conteneurs soulève 2 remarques :

- le conseil de l'utilisation d'une machine haute pression n'est pas argumenté ;
- Il n'y a pas de règle clairement définies pour le «nettoyage désinfection » des conteneurs transportant des denrées nues.

Le contrôle du nettoyage/désinfection se résume à un contrôle visuel.

L'Afssa estime qu'il est nécessaire de procéder à un contrôle nettoyage/désinfection (contrôle microbiologique) sur les conteneurs destinés aux denrées nues.

- **Concernant le contrôle de la température :**

Il est souligné que le contrôle de la température chez le client ne se fait pas de manière systématique (voir p 16 « Si un système de lecture directe... si un enregistreur de température...). Les systèmes d'enregistrement sont peu détaillés. Ce point devrait être clarifié (même s'il est connu que les enregistreurs sont envoyés au contrôle pour vérification).

L'Afssa estime que ces mesures sont globalement satisfaisantes au regard du champ d'application du guide et correctement décrites, sous réserve des modifications à apporter mentionnées ci-dessus.

5. CONCLUSION

Conclusion de l'Afssa, compte tenu du champ d'application du guide, sur :

- **le choix des dangers retenus :**

Sous réserve de quelques clarifications et ajouts, l'analyse des dangers a été réalisée de manière satisfaisante. Les dangers retenus sont pertinents au regard du champ d'application du guide.

- **la capacité des mesures de maîtrise proposées pour atteindre les objectifs fixés par la réglementation du Paquet Hygiène.**

Les mesures de maîtrise proposées sont pertinentes au regard du champ d'application du guide et correctement décrites, sous réserve des modifications à apporter mentionnées ci-dessus (notamment au regard du contrôle nettoyage/désinfection des conteneurs destinés aux denrées nues). Elles doivent permettre d'atteindre les objectifs fixés par la réglementation du Paquet Hygiène.

L'Afssa estime que ce guide, dont l'application et l'adaptation restent sous la responsabilité des professionnels, est de nature à permettre la mise en place de mesures nécessaires pour garantir la sécurité et la salubrité des denrées alimentaires dans le secteur d'activité concerné.

Tels sont les éléments d'analyse que l'Afssa est en mesure de fournir en réponse à la saisine de la Direction Générale de l'Alimentation concernant une demande d'avis relatif au guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP « petits conteneurs isothermes et/ou réfrigérants de moins de 2 m³ ».

Le Directeur général

Marc MORTUREUX

MOTS-CLES

GUIDE DE BONNES PRATIQUES D'HYGIENE, HACCP, PAQUET HYGIENE, TRANSPORT DES ALIMENTS, CONTENEUR, FROID