

AVIS
de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation,
de l'environnement et du travail

relatif à l'étude initiale du projet de guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP pour les secteurs des biscuits/gâteaux et de la panification croustillante et moelleuse

1. RAPPEL DE LA SAISINE

L'Agence nationale de la sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail a été saisie le 9 septembre 2010 par la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes d'une demande d'avis relatif à l'étude initiale du projet de guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP pour les secteurs des biscuits/gâteaux et de la panification croustillante et moelleuse.

2. CONTEXTE

Conformément aux règlements du Paquet Hygiène (CE) n° 852/2004¹ et n° 183/2005², les organisations professionnelles sont encouragées par les pouvoirs publics à élaborer des guides nationaux de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP, qui sont validés par les pouvoirs publics³. Le protocole de validation ouvre la possibilité d'une évaluation scientifique par l'Anses, en amont de la rédaction des guides, sur le choix des dangers retenus dans le projet de guide (étude initiale).

Dans ce contexte, l'avis scientifique de l'Agence est attendu sur la pertinence du choix des dangers identifiés, retenus ou non, compte tenu du champ d'application défini par l'ALLIANCE 7 du projet de guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP

¹ Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (JOUE L139 du 30 avril 2004 + rectificatif paru au JOUE L 226 du 25 juin 2004).

² Règlement (CE) n° 183/2005 du Parlement européen et du conseil du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux (JOUE L 035 du 8 février 2005).

³ Protocole interministériel de validation et de révision des guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP du 27 mai 2005.

3. METHODE D'EXPERTISE

Suite à la consultation de l'unité d'évaluation des risques physico-chimiques pour les sections relatives aux matériaux au contact des denrées alimentaires et aux résidus chimiques ainsi qu'à la consultation du comité d'experts spécialisés (CES) « Microbiologie », réuni le 16 novembre 2010, l'Anses rend l'avis suivant.

4. ARGUMENTAIRE

Le champ d'application du guide est brièvement décrit en introduction. Il concerne les produits préemballés et microbiologiquement stables à température ambiante, destinés directement au consommateur final (biscuits, gâteaux, panification croustillante et moelleuse). Cependant, les secteurs biscuits, gâteaux et panification ne sont pas clairement définis dans ce document en termes de mise en œuvre des matières premières ou de caractéristiques physico-chimiques, ce qui rend l'analyse des dangers envers ces secteurs très difficile à évaluer.

Les produits destinés à l'alimentation infantile n'entrent pas dans le champ d'application de ce projet de guide.

Un diagramme de fabrication générique (commun à toutes les fabrications envisagées) est présenté à titre d'exemple.

La liste globale des dangers est présentée dans ce document sous la forme d'un tableau à double entrée :

Dangers	Potentiellement lié au produit	Références bibliographiques	Extraits de la bibliographie	Commentaires
Biologiques, chimiques, physiques et allergène	oui ou non	UE, nationales, Afssa...	Français et anglais	

4.1. Dangers liés aux contaminants biologiques

L'analyse des dangers n'est pas réalisée pour chaque secteur (biscuits/gâteaux/panification).

Il manque des informations sur les dangers identifiés (pas de fiches signalétiques), leur origine, les caractéristiques susceptibles d'affecter leur croissance, leur survie ou leur élimination, et les recommandations en vigueur.

Sont retenus comme dangers pertinents :

- flore pathogène et toxines : *Salmonella*, *Listeria monocytogenes*, *Bacillus cereus* et toxines, *Escherichia coli*, *Shigella*, *Yersinia enterocolitica*, *Staphylococcus aureus* et toxines ;
- virus : Norovirus, virus de l'hépatite A ;
- mycotoxines : Aflatoxines, Deoxynivalenol (DON), Zéaralénone (ZEA), Fumonisines, Ochratoxine A (OTA).

La présentation de l'analyse des dangers biologiques n'est pas claire. Il conviendrait d'identifier la source potentielle du danger, son indice de gravité, sa fréquence pour chaque secteur.

Il convient de mettre en avant dans les différents tableaux, les bactéries pathogènes et sporulées les plus significatives.

Le tableau ne fait aucune référence aux dangers biologiques liés à l'eau, qu'elle soit « ingrédient » ou eau de process, alors qu'elle peut être une source potentielle de dangers chimiques ou biologiques.

Globalement, l'analyse des dangers liés aux secteurs biscuits, gâteaux et panification n'a pas été réalisée de manière satisfaisante et les dangers retenus ne sont pas pertinents au regard du champ d'application du projet de guide, qui devrait être mieux clarifié. Une approche par la méthode des 5M peut être proposée (milieu, matériel, main d'œuvre, méthode et matières).

La prise en compte d'agents d'altération (tels que *Bacillus licheniformis* et *Bacillus subtilis*) très courants en panification pourraient figurer également au sens de la salubrité du produit.

4.2. Dangers liés aux contaminants chimiques, aux matériaux au contact des denrées alimentaires et aux produits de désinfection et de nettoyage.

– Contaminants chimiques :

La prise en compte des dangers cités dans ce tableau semble pertinente. Cependant il est difficile de se prononcer sur l'exhaustivité de cette liste, au regard du peu d'information disponible dans cette étude initiale.

Certaines parties relatives à la description des dangers (description des catégories de dangers, identification des dangers par matières premières et process, détermination du niveau acceptable) ne sont pas présentées.

Une présentation des dangers par produits fabriqués aurait été pertinente, les dangers étant différents en fonction des process (HAP et étape de grillage des biscottes) et/ou des matières premières utilisées (stockage céréales et mycotoxines, présence d'un fourrage...). Nulle part dans la liste des dangers, ne sont mentionnés les critères de sélection, comme par exemple la source potentielle du danger ou un indice de gravité, de fréquence ou de criticité du danger.

De ce fait, il est impossible d'évaluer correctement la pertinence des dangers retenus (par ailleurs assez nombreux), sans précision sur la méthode qui a été utilisée pour leur sélection.

Des modifications doivent être apportées dans le tableau : les furanes doivent figurer dans la partie « néoformés », plutôt que dans la partie « contaminants environnementaux » (cf EFSA Update of results on the monitoring of furan levels in food; 2010)

– Matériaux au contact :

Parmi les dangers chimiques identifiés dans l'étude initiale du projet de guide, ceux liés aux matériaux au contact des denrées alimentaires figurent dans une catégorie intitulée « Autres contaminants ».

Le danger est décrit comme suit : « Migration d'éléments contaminants à partir du matériau d'emballage vers le produit et/ou à partir du matériel/équipement vers le produit et/ou matériaux en contact, incluant les jouets et les solvants résiduels entrant dans la composition des encres et vernis d'impression ».

La prise en compte de ce danger dans le guide est pertinente bien que non documentée.

Il est proposé de distinguer 2 types de dangers chimiques liés aux matériaux au contact des denrées alimentaires :

- 1) Matériel et Equipement, utilisés pour la préparation et la cuisson (postes de travail, ustensiles de cuisine, récipients et cuves, moules, gants, etc.)
- 2) Emballages alimentaires.

Il conviendrait de préciser si les jouets doivent constituer un 3^{ème} type de matériau (dans le cas où ils seraient en contact avec l'aliment).

Ainsi, l'intitulé de la catégorie de danger chimique « Autres contaminants » pourrait être remplacée par « Dangers liés aux matériaux au contact des denrées alimentaires », dans laquelle seraient présentés les 2 (ou 3) types de dangers listés au-dessus.

Puis dans un second temps, il conviendrait de formuler des recommandations, au sein de chaque catégorie, selon la nature des matériaux concernés car ils peuvent dépendre de mesures spécifiques.

- a) Métaux et alliages métalliques
- b) Plastiques
- c) Papiers et cartons
- d) Silicones
- e) Encres
- f) Adhésifs
- g) Produits de maintenance (lubrifiants)
- h) Autres matériaux

Enfin, vient s'ajouter la problématique des composés issus de la dégradation des matériaux (composés néoformés), commune à plusieurs types de matériaux, principalement en lien avec les conditions de cuisson des denrées.

Le guide pourrait utilement rappeler l'importance de :

- s'assurer de l'aptitude au contact des aliments des matériaux. A cette fin, la déclaration écrite de conformité du fournisseur constitue un bon outil de mesure de maîtrise.
- respecter les conditions d'utilisation des matériaux, selon la nature de l'aliment et surtout la température de cuisson (au regard de la problématique des composés néoformés).

Il pourrait également sensibiliser le lecteur sur l'utilisation de matériaux issus du recyclage, notamment les papiers et cartons recyclés au contact des aliments.

Il est à noter que les métaux ne doivent pas être classés uniquement dans la catégorie « contaminants environnementaux » car les matériaux au contact des denrées alimentaires peuvent également constituer une source de contamination des produits.

- Dangers chimiques liés aux produits de nettoyage et de désinfection

Parmi les dangers chimiques identifiés dans l'étude initiale du projet de guide, ceux liés aux produits de nettoyage et de désinfection figurent dans la catégorie intitulée « Produits de nettoyage et de maintenance ».

Le danger est décrit comme suit : « Produits de nettoyage et de désinfection » et « Résidus de produits de maintenance y compris fluides frigorigènes et calorifuges ».

La prise en compte de ce danger dans le guide est pertinente bien que non documentée.

Il est proposé de placer le danger « Résidus de produits de maintenance y compris fluides frigorigènes et calorifuges » dans la catégorie des dangers liés aux matériaux au contact des denrées alimentaires (voir point ci-dessus).

Concernant les produits de nettoyage et de désinfection, le danger chimique correspond à la présence de résidus sur les matériaux et les surfaces en contact des aliments.

Les causes peuvent être diverses :

- non respect des conditions d'emploi (surdosage)
- mauvais rinçage (pour les produits avec rinçage)
- utilisation d'un produit non apte au contact alimentaire
- utilisation d'un produit non adapté à la nature du matériau.

Le guide pourrait utilement rappeler l'importance de :

- s'assurer de l'aptitude des produits de nettoyage des matériaux et des surfaces au contact des aliments (réglementation nationale)
- s'assurer de l'aptitude des produits de désinfection des matériaux et des surfaces au contact des aliments (réglementation européenne et nationale durant la phase transitoire)

- respecter les conditions d'emploi, notamment concernant la qualité du rinçage lorsque celui-ci est recommandé.
- ne pas mélanger les produits (ce qui pourrait conduire à la formation d'autres composés chimiques par réaction)

Ces remarques valent également pour les autres produits biocides de lutte contre les nuisibles.

5. CONCLUSION

Le CES « microbiologie » réuni le 16 novembre 2010 estime que des améliorations tant sur le fond que sur la forme sont nécessaires pour permettre une rédaction optimale du futur guide, notamment en :

- Définissant chaque secteur et sous-secteur (biscuits, gâteaux et panification) en termes de matières premières mises en œuvre, de température de cuisson, de DLUO, etc...
- Donnant des exemples de diagrammes de fabrication par secteur,
- Réalisant une analyse des dangers par secteur en caractérisant l'origine, l'occurrence, la gravité du danger qui permette de justifier ou non la prise en compte de celui-ci à chacune des étapes critiques de fabrication. Une approche par la méthode des 5M peut être proposée (milieu, matériel, main d'œuvre, méthode et matières).

Des recommandations précises figurent dans le corps de l'avis pour aider le pétitionnaire dans sa rédaction.

L'Anses estime que le pétitionnaire doit prendre en compte l'ensemble des remarques formulées dans cet avis pour finaliser la rédaction de son futur guide et envisager une soumission à l'expertise finale.

Tels sont les éléments d'analyse que l'Anses est en mesure de fournir en réponse à la saisine de la DGCCRF concernant une demande d'avis relatif à l'étude initiale du projet de guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP pour les secteurs des biscuits/gâteaux et de la panification croustillante et moelleuse.

Le directeur général

Marc MORTUREUX

MOTS-CLES

Mots clés : Biscuiterie, Gâteaux, Panification croustillante et moelleuse, analyse des dangers