



AGENCE FRANÇAISE
DE SÉCURITÉ SANITAIRE
DES ALIMENTS

Afssa – Saisine n° 2008-SA-0197

Saisine liée n° 2007-SA-0085

Maisons-Alfort, le 28 janvier 2009

AVIS

de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif au guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application de l'HACCP « Conserveur en activité complémentaire à l'activité de charcutier, boucher, poissonnier, restaurateur ou traiteur »

LA DIRECTRICE GÉNÉRALE

1- Rappel de la saisine

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 1^{er} juillet 2008 par la Direction Générale de l'Alimentation (DGAI) d'une demande d'avis sur le projet de guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP (GBPH) « Conserveur » en activité complémentaire à l'activité de charcutier, boucher, poissonnier, restaurateur ou traiteur.

2- Contexte et méthode d'expertise

La dernière version de ce GBPH a été examinée en 2007 par l'Afssa (avis du 27 décembre 2007). Des insuffisances avaient été relevées concernant :

- les dangers (confusion entre les dangers et la cause de leur apparition, absence d'éléments sur la fréquence, précisions sur *Clostridium botulinum*, ...);
- la surveillance des deux points critiques (limite, tolérance, procédure de surveillance, action corrective à apporter en cas de dépassement de la limite, ...);
- la méthode d'établissement des barèmes de stérilisation.

Le Comité d'experts spécialisés « Microbiologie », réuni le 11 septembre 2008, a analysé la nouvelle version fournie par le pétitionnaire. L'expertise a porté principalement sur les éléments de réponse apportés par le pétitionnaire dans la nouvelle version du GBPH.

3- Argumentaire

3-1 Modifications apportées sur les dangers

Concernant les dangers chimiques et physiques, des exemples sont donnés et un commentaire est apporté sur la gravité et la fréquence. En ce qui concerne la fréquence, il est dit que les opérations unitaires sont réalisées par des opérateurs (et non de façon automatique) et qu'en conséquence la vigilance de l'opérateur limite cette fréquence. En revanche, il est dit que la gravité de ces dangers est faible, ce qui est faux pour certains d'entre eux (morceaux de verre par exemple). En conséquence, il est proposé de modifier le commentaire relatif à la gravité.

Concernant *C. botulinum*, des précisions sont apportées sur les conditions de croissance au regard de l'activité de l'eau.

Enfin, le pétitionnaire a levé la confusion qui existait entre les dangers et la cause de leur apparition.

3-2 Modifications apportées sur les points critiques

- Etape de sertissage

La fiche sur l'étape de sertissage apporte des précisions sur l'examen visuel et les mesures externes. La fréquence de l'examen, les mesures internes et les mesures sur décorticage sont à

préciser et notamment la valeur du taux d'ondulation. Si ce paramètre est supérieur à 25-30%, la sertisseuse doit être arrêtée immédiatement pour réglage.

Concernant le contrôle du sertissage, il est proposé une fréquence minimale d'une fois par an. Il faut préciser que la fréquence doit être définie en lien avec l'équipementier compte tenu des caractéristiques de production (en particulier la cadence et la quantité de boîte).

Dans l'annexe technique, il est utile de rappeler sur la « Fiche sertissage » les mesures correctives à appliquer (c'est-à-dire l'élimination ou le reconditionnement des lots concernés) en cas de constat de défaut de sertissage.

- Etape de stérilisation/refroidissement

Le plan de surveillance du CCP stérilisation/refroidissement est incomplet, il faut rajouter des autocontrôles. Les propositions suivantes pourraient être intégrées dans le GBPH :

- Pilotage de l'appareil de stérilisation par le contrôle visuel de la température et du temps. Eléments de preuve : Enregistrement des contrôles.
- Contrôle régulier des températures et des temps par des capteurs différents de ceux du pilotage. Eléments de preuve : Enregistrement des contrôles.

Concernant les actions correctives sur le point critique (CCP) Stérilisation/Refroidissement :

- En cas de défaut de stabilité biologique à la température de 37°C le lot concerné doit entraîner sa consignation (c'est un critère impératif).
- L'étuvage à une température de 55°C pendant 7 jours doit être considéré comme un indicateur de la qualité hygiénique du produit. Le défaut de stabilité biologique à 55°C doit conduire le responsable de la fabrication à prendre les mesures correctives nécessaires pour améliorer l'hygiène des fabrications.
- A l'issue de ces épreuves, aucun bombement ou fuitage ne doit être constaté. La variation du pH entre les unités étuvées et les unités non étuvées témoins laissées à la température du laboratoire pendant les durées précitées, cette température devant être cependant inférieure à 25°C, ne doit pas dépasser 0,5 unité. Une appréciation de la variation de la flore microbienne par examen direct entre unités étuvées et non étuvées est effectué pour tout écart de pH supérieur à 0,5 unité.

En cas de non respect du barème de température, si le lot consigné est commercialisé comme produit périssable (stockage à une température de stockage de + 4°C) il est impératif d'apposer un étiquetage spécifique (avec une date limite de consommation, température de réfrigération, ...) afin d'éviter toute confusion qui pourrait conduire le consommateur à conserver le produit à température ambiante.

3-3 Eléments apportés sur la méthode de validation des barèmes de stérilisation

La fiche technique « stérilisation » a été complétée d'une méthodologie pour la validation des barèmes. Le diagramme présenté est compliqué et peu explicite. Le schéma proposé par le Centre technique de la conservation des produits agricoles dans son document *Barèmes de stérilisation pour aliments appertisés* (1997) pourrait le remplacer.

3-4 Définition de lot

La définition de lot proposée dans le guide définit qu'un lot correspond à une journée alors qu'il peut y avoir plusieurs autoclaves par jour.

Le guide d'interprétation du règlement (CE) n°178/2002 fixant les procédures relatives à la sécurité de la chaîne alimentaire, précise qu'un lot est l'ensemble d'unités de vente d'une denrée alimentaire produite, fabriquée ou conditionnée dans des circonstances pratiquement identiques. Pour une meilleure identification des produits, il est recommandé que le lot corresponde à une période de fabrication la plus courte possible. Dans le cadre de ce guide, un lot pourrait correspondre aux produits traités dans un cycle de stérilisation.

4- Conclusion

Le guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP « Conserveurs, en activité complémentaire à l'activité de charcutier, boucher, poissonnier, restaurateur ou traiteur » a été amendé. Il répond aux principales critiques formulées dans le précédent avis de l'Afssa. Les dangers sont correctement présentés. Les limites critiques, la procédure de surveillance et les actions correctives sont mieux décrites.

L'Afssa considère que le guide pourrait être appliqué sous réserve de la prise en compte des remarques formulées dans le présent avis.

5- Mots-clés

Guide de bonnes pratiques d'hygiène ; Conserveur ; HACCP ;

**La Directrice Générale
Pascale BRIAND**