

Le directeur général

Maisons-Alfort, le 20 avril 2018

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

relatif au projet de guide de bonnes pratiques d'hygiène pour la profession de
Crémier - Fromager - Affineur

L'Anses met en œuvre une expertise scientifique indépendante et pluraliste.

L'Anses contribue principalement à assurer la sécurité sanitaire dans les domaines de l'environnement, du travail et de l'alimentation et à évaluer les risques sanitaires qu'ils peuvent comporter.

Elle contribue également à assurer d'une part la protection de la santé et du bien-être des animaux et de la santé des végétaux et d'autre part à l'évaluation des propriétés nutritionnelles des aliments.

Elle fournit aux autorités compétentes toutes les informations sur ces risques ainsi que l'expertise et l'appui scientifique technique nécessaires à l'élaboration des dispositions législatives et réglementaires et à la mise en œuvre des mesures de gestion du risque (article L.1313-1 du code de la santé publique).

Ses avis sont publiés sur son site internet.

L'Anses a été saisie le 27 juillet 2017 par la Direction générale de l'alimentation (DGAL) d'une demande d'avis relatif au projet d'actualisation du guide de bonnes pratiques d'hygiène pour la profession de Crémier - Fromager - Affineur.

1. CONTEXTE ET OBJET DE LA SAISINE

Ce guide s'applique à l'ensemble des établissements réalisant une activité de commerce de détail de produits laitiers complétée ou non par d'autres activités. Ces établissements réalisent de la remise directe au consommateur (commerce de détail) et/ou de la vente aux intermédiaires. Ces derniers doivent soit disposer d'un agrément sanitaire soit bénéficier d'une dérogation à l'agrément sanitaire.

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

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

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

2. ORGANISATION DE L'EXPERTISE

L'expertise a été réalisée dans le respect de la norme NF X 50-110 « Qualité en expertise – Prescriptions générales de compétence pour une expertise (Mai 2003) ».

L'expertise collective a été réalisée par le groupe de travail « Evaluation des guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP » (GT GBPH) réuni le 28 novembre 2017 et le 23 janvier 2018, sur la base d'un rapport initial rédigé par cinq rapporteurs.

L'Anses analyse les liens d'intérêts déclarés par les experts avant leur nomination et tout au long des travaux, afin d'éviter les risques de conflits d'intérêts au regard des points traités dans le cadre de l'expertise.

Les déclarations d'intérêts des experts sont publiées sur le site internet de l'Anses (www.anses.fr).

Après consultation du dossier, il s'est avéré qu'une ancienne unité du laboratoire de sécurité des aliments (LSAI) de l'Anses avait contribué en partie à la réalisation de l'analyse des dangers, en réalisant des travaux de synthèse bibliographique sur les dangers biologiques.

Afin de prévenir tout risque de conflits d'intérêts, aucun personnel du LSAI n'a participé à l'expertise de cette saisine.

3. ANALYSE ET CONCLUSIONS DU GT GBPH

I. Remarques générales

L'activité décrite dans ce guide est essentiellement une activité de négoce, parfois de transformation avec des opérations unitaires peu nombreuses et assez simples :

1. Affinage en caves ;
2. Découpe / portionnage, fragmentation (fromages râpés), reconditionnement ;
3. Foisonnement de crème, assemblage d'ingrédients laitiers ;
4. Parfois ajout d'ingrédients aromatisants végétaux (pouvant être des allergènes) ;
5. Macération dans de l'alcool ;
6. Vente au détail de produits :
 1. « à la coupe » : produits présentés généralement non emballés, découpés à la demande par un opérateur et vendus directement au consommateur sur la base d'une pesée immédiate / prix au kg, ou à la pièce ;
 2. « Au détail, préemballés » : découpe et préemballage + étiquetage poids/prix, notamment en barquettes + film étirable ;
 3. Ventes annexes de produits complémentaires (produits laitiers industriels conditionnés, œufs...).

Une classification des produits est proposée selon qu'ils sont « de négoce » (préemballés, non déconditionnés) ou « manipulés » (produits totalement déconditionnés, manipulés par l'opérateur de vente pour vente à la coupe). Le guide n'entre pas plus dans les détails des modalités technologiques de fabrication, des différentes caractéristiques des produits et des risques éventuels. D'ailleurs, tous les fromages, quelle que soit leur technologie de fabrication et leurs matières premières (types de laits), sont regroupés sous la rubrique « fromage et produits laitiers ».

Le guide n'a pas pour vocation de décrire les technologies laitières d'obtention des produits. Les opérations décrites par le guide et le champ d'application commencent à la réception des produits, déjà élaborés par un fabricant de produits laitiers transformés, industriel ou artisanal.

II. Concernant le champ d'application du guide

Ce guide couvre les activités de Crémier - Fromager - Affineur, quel que soit le circuit de distribution (directe en point de vente sédentaire ou non, prestation sur site, buffet, livraison et vente à distance par colis, coursiers...) et le statut de l'établissement.

Des tableaux en pages 12 et 13 dressent la liste détaillée des différentes catégories de produits entrant dans le champ d'application du guide, dont la présentation est claire.

Toutefois, Il n'est pas présenté d'exclusion (ni en ce qui concerne les produits, ni pour les activités autour de ces produits). Par ailleurs, une description plus approfondie de la nature des produits, en particulier de leurs caractéristiques physicochimiques (fourchettes de paramètres), de leur composition (fourchettes), est indispensable pour réaliser l'analyse des dangers. Si certaines de ces indications sont fournies dans les annexes du guide (annexe 4), il manque néanmoins certains paramètres utiles comme le pH, l'Aw et la teneur en sel pour évaluer la pertinence des dangers biologiques en relation avec les limites de croissance des micro-organismes.

Le champ d'application du GBPH est clairement décrit, en termes de produits concernés, d'activités réalisées par les opérateurs, d'opérations unitaires. Néanmoins, l'indication par type de produit de certains paramètres physicochimiques (pH, Aw, teneur en sel) serait utile pour l'analyse des dangers.

III. Concernant les diagrammes de fabrication

Dans ce guide, le diagramme présenté est un diagramme de cycle de vie des produits et des activités des opérateurs.

Ce schéma ne prend pas en compte :

- les étapes sensibles : transport, découpe et préparation, attente buffet, exposition si point de vente ambulat ...
- les différents types de produits et leur position sur une échelle de risque (types de lait, lait UHT, yaourts, fromage blanc, fromage frais...)
- les différences technologiques entre les fromages et donc leur probabilité de contamination par tel ou tel danger (fromages à pâte molle à croûte fleurie type camembert à affinage court, fromage à croûte lavée type munster, fromage à affinage long type cantal, fromage à pâte cuite type comté...).

Les étapes indiquées comme facultatives (utilisation des ingrédients, affinage, stockage, découpe, transport) devraient être décrites avec plus de précisions dans ce diagramme.

Les différentes opérations unitaires apparaissent plus précisément dans la partie IV du guide : « mesures de maîtrise par étape ». Un court tableau introductif (page 76) liste les principales étapes et les points de vigilance associés, étapes faisant ensuite l'objet de fiches avec un descriptif plus détaillé des opérations unitaires (et des moyens de maîtrise suggérés).

Au final, il est possible de rassembler plus précisément les données relatives aux opérations unitaires mises en œuvre pour les différents produits et configurations d'activités, mais cela nécessite de parcourir la totalité du guide.

Le schéma de vie présenté détaille les étapes des circuits de commercialisation que suivent les produits. Aucun diagramme de fabrication relatif aux produits manipulés et préparés dans l'établissement ne figure dans le guide proposé, ce qui est regrettable même si les activités de fabrication-transformation à proprement parler sont peu nombreuses. Les étapes facultatives présentées en pointillé dans le diagramme page 11 devraient être mieux décrites.

IV. Remarques concernant la méthode d'analyse des dangers

La démarche globale d'analyse des dangers n'est pas présentée d'une façon qui réponde aux préconisations (Anses 2014)¹, c'est-à-dire : élaboration d'une liste longue des dangers potentiels, argumentation pour retenir ou non les dangers significatifs (liste courte des dangers) et enfin moyens de maîtrise proposés.

L'analyse des dangers de ce guide est le résultat de plusieurs étapes de réflexion (page 14), selon les rédacteurs :

- 1) « tous les dangers existants et associés à l'alimentation ont été considérés » ;
- 2) « parmi tous les dangers existants, seuls ceux retenus par la filière laitière ont été étudiés ».

Ensuite, ceux ne concernant pas la profession de Crémier - Fromager - Affineur ont été exclus. L'analyse des dangers débute par l'identification des dangers (NF V01-006). Cette étape est présentée dans document intitulé « Étude bibliographique sur les dangers de la profession de crémier-fromager-affineur » (FNDPL, 2012) qui est rigoureuse mais incomplète. Un tableau de synthèse de cette étude est présenté en annexe V.

La suite de l'analyse des dangers, l'évaluation des dangers, c'est-à-dire « rassembler et évaluer les données concernant les dangers et les conditions qui entraînent leur présence afin de décider lesquels d'entre eux sont significatifs au regard de la sécurité des aliments et par conséquent devraient être pris en compte » (NF V01-002), est présentée ensuite dans le guide.

Le GBPH détaille successivement :

- les causes d'apparition des dangers les plus probables : le GT GBPH suppose qu'il s'agit des dangers que les auteurs considèrent comme significatifs, mais il semble pourtant prématuré à ce stade de limiter ainsi la liste ;
- les possibilités de contamination à chaque étape : la liste complète des dangers potentiels est utilisée à ce stade ;
- l'évolution des dangers par étape : elle est étudiée produit par produit, sous forme de tableaux présentés aux pages 20 à 28 dans lesquels tous les dangers potentiels sont considérés ;
- l'évaluation des risques pour le consommateur (page 29) : elle prend en compte la probabilité d'apparition du danger et le niveau de gravité des conséquences du danger.

Le document conclut cette partie par un tableau de synthèse (page 30) où figurent tous les dangers potentiels, que le GT GBPH interprète comme la liste longue des dangers. Dans la dernière colonne les dangers « retenus » sont indiqués. Alors que ce tableau ne tient compte que de l'évaluation des risques pour le consommateur, certains indicateurs microbiologiques y sont mentionnés comme « retenus comme indicateurs d'hygiène » or ce ne sont pas des dangers. En outre, dans ce tableau, de nouveaux dangers apparaissent qui n'étaient pas pris en compte précédemment dans le guide (en particulier dans les pages 20 à 28) comme *Cronobacter*, *Brucella*, *Mycobacterium*.

La liste des dangers retenus du guide est justifiée par :

- 1) la gravité et l'existence de cas humains ;
- 2) les caractéristiques des dangers et notamment les conditions de leur croissance ;

¹ Fiche outil de l'Anses, l'analyse des dangers présente dans les guides de bonnes pratiques d'hygiène : À quoi ça sert ? Comment la réalise-t-on ? (octobre 2014). <https://www.anses.fr/fr/system/files/GBPH2013sa0169.pdf>

3) la réglementation relative et applicable (page 16).

Le GT GBPH regrette que les rédacteurs, en s'appuyant sur le GBPH « collecte du lait cru et fabrication des produits laitiers » (novembre 2012), présentent immédiatement une liste réduite de dangers en guise de liste longue, ce qui conduit à écarter sans aucune explication divers dangers biologiques.

L'analyse des dangers mériterait donc d'être réécrite, de façon à fournir à l'utilisateur un document synthétique et facile à comprendre. La liste des dangers significatifs devrait être donnée de façon explicite. Les termes « dangers potentiels » et « dangers significatifs » devraient être employés.

Globalement, les principes de la méthode d'analyse des dangers sont connus mais l'utilisation qui en est faite et la terminologie employée conduisent à une rédaction confuse, peu claire pour le lecteur, souvent simplifiée à l'extrême et devenant de ce fait inexacte. L'ensemble mériterait d'être repris en se référant aux données décrites dans l'annexe (à actualiser) pour établir la liste des dangers potentiels et aboutir ensuite à une liste justifiée des dangers retenus.

V. Remarques concernant les dangers biologiques

Dans les GBPH, la liste longue doit être constituée par les dangers potentiels ou raisonnablement prévisibles. Comme mentionné précédemment, ce qui s'apparente à cette liste apparaît en page 30 au sein d'un tableau constitué des dangers suivants :

- *Listeria monocytogenes*
- *Salmonella*
- *Escherichia coli* STEC
- Entérotoxines de *Staphylococcus aureus*
- *Clostridium perfringens*
- *Clostridium botulinum*
- *Bacillus cereus*
- *Cronobacter* spp.
- *Brucella* spp.
- *Mycobacterium bovis* et *Mycobacterium tuberculosis*.

Comme mentionné précédemment cette liste longue présentée omet les dangers qui n'ont pas été retenus comme significatifs dans le GBPH « Collecte du lait cru et fabrication de produits laitiers ».

Le GT GBPH recommande de reprendre la liste des dangers potentiels de ce précédent guide, de réaliser une mise à jour et d'inclure l'ensemble dans l'analyse des dangers afin que l'argumentaire justifiant leur éviction dans la liste courte figure dans ce guide. Ainsi, il conviendrait d'ajouter dans la liste longue, les dangers *Campylobacter* et les agents transmissibles non conventionnels (prions).

Cela permettrait également de sensibiliser la profession de Crémier - Fromager - Affineur à tous les dangers susceptibles d'être présents dans les produits qu'ils achètent, même si au final ils ne maîtrisent pas cette étape en amont, en dehors d'un cahier des charges à l'approvisionnement.

Le GT comprend que les rédacteurs du guide ont retenu la liste des dangers suivants :

- *Listeria monocytogenes*
- *Salmonella* spp.
- *Escherichia coli* producteurs de shigatoxines (STEC)

- Entérotoxines de *Staphylococcus aureus*.

La liste des dangers retenus est fondée sur un document intitulé « Etude bibliographique sur les dangers de la profession de Crémier – Fromager - Affineur » (FNDPL, 2012), qui fait référence à des résultats d'enquêtes, donc à des plans d'échantillonnage, encore plus anciens (2004-2005 pour *Listeria monocytogenes*).

Le GT GBPH estime que les données doivent en être actualisées et ne peuvent être reprises en l'état.

Bien que la liste des dangers significatifs pour l'activité de Crémier - Fromager - Affineur soit globalement satisfaisante, le GT GBPH émet certaines remarques sur différents éléments indiqués dans l'analyse des dangers. En effet, le tableau d'analyse des causes/dangers « les plus probables » (page 17) selon la méthode des 5M présente des insuffisances (page 15) :

- s'agissant de *Listeria monocytogenes* : il faudrait faire mention de la possibilité de contamination croisée (découpe, supports...) ;
- s'agissant de *Salmonella* : même si ce danger est retenu par les rédacteurs de guide, il semble minimisé en évoquant une contamination initiale uniquement pour les œufs. Pourtant l'étude bibliographique sur les dangers de la profession de Crémier – Fromager - Affineur mentionne 9 épidémies en Europe entre 1998 et 2003 dues à des fromages au lait cru (chèvre, pâte molle et pâte pressée non cuite). Cette étude présente *Salmonella* comme la deuxième cause de TIAC liée aux produits laitiers. En outre, des cas de salmonelloses liés aux fromages sont régulièrement décrits.
- s'agissant d'*E. coli* STEC : il est uniquement pris en compte dans le guide en tant que contamination initiale pour les produits au lait cru et au lait thermisé. Il aurait été nécessaire d'évoquer également la contamination croisée et la contamination par le personnel pourtant indiquée dans le document « Etude bibliographique sur les dangers de la profession de Crémier - Fromager - Affineur ».

Les dangers biologiques significatifs sélectionnés dans le guide sont pertinents. Néanmoins l'argumentaire pour les sélectionner présente des imprécisions ou des lacunes. Pour le GT GBPH, le danger *Campylobacter* devrait figurer dans la liste longue et faire l'objet d'un argumentaire pour l'exclusion de la liste courte, ainsi que les autres dangers potentiels associés aux produits laitiers (prions, ...).

VI. Remarques concernant les dangers chimiques

Des dangers chimiques sont présentés dans le document « Etude bibliographique sur les dangers de la profession de Crémier - Fromager - Affineur ».

Seuls sont détaillés les dangers chimiques relevant directement des activités décrites dans le guide.

La liste interprétée par le GT GBPH comme la liste longue des dangers chimiques identifiés dans le guide (page 30) est constituée des :

- Additifs et arômes ;
- Substances migrantes des matériaux au contact ;
- Résidus de biocides et autres produits de traitements et de maintenance ;
- Résidus de produits phytosanitaires ;
- Aflatoxine M1 ;
- Résidus de médicaments vétérinaires ;

- Dioxines, furanes et PCB de type dioxine ;
- Plomb ;
- Radionucléides.

La liste interprétée par le GT GBPH comme la liste courte des dangers retenus dans le guide est constituée des :

- Additifs et arômes ;
- Substances migrantes des matériaux au contact ;
- Résidus de biocides et autres produits de traitements et de maintenance.

Le tableau de synthèse figurant en page 31 fait mention des contaminants chimiques considérés comme devant être maîtrisés dans la filière en amont de l'activité de Crémier - Fromager - Affineur, et de ce fait non retenus par les réducteurs du guide. Il s'agit de l'aflatoxine M1, des résidus de médicaments vétérinaires, des dioxines, des résidus de produits phytosanitaires et de plomb.

Le GT GBPH recommande d'inclure l'ensemble des dangers potentiels dans l'analyse des dangers afin que l'argumentaire justifiant leur éviction dans la liste courte soit étoffé et figure dans ce guide.

S'agissant des additifs et arômes et auxiliaires technologiques

Concernant l'utilisation d'additifs et d'arômes :

- o les cas de non-conformité (non respect des critères de pureté) sont gérés par les BPH dans le cadre de la sélection des fournisseurs ;
- o par ailleurs les cas de mésusage (ajout accidentel d'une dose excessive) sont gérés par les PrPo sur les opérations unitaires concernées.

Le danger est identifié et retenu du fait d'une réglementation associée pour la protection du consommateur (substance soumise à autorisation). Le GT GBPH considère l'analyse pertinente, toutefois la classification en « risque ++ » paraît un peu excessive, et seulement issue d'une attitude revendiquée de principe de précaution, du fait que la probabilité d'apparition du danger n'a pas pu être estimée.

L'utilisation d'auxiliaires technologiques (biocides pour le lavage des ingrédients végétaux ajoutés) est évoquée dans le guide, mais elle n'est pas incluse dans l'analyse des dangers chimiques.

Il conviendrait de compléter la liste longue des dangers chimiques avec les auxiliaires technologiques.

S'agissant des substances migrantes des matériaux au contact des denrées alimentaires (MCDA)

Le GBPH identifie la possibilité de migration de substances associées aux MCDA :

- o à partir des emballages et conditionnements ;
- o à partir des récipients et ustensiles de cuisine ;
- o à partir des matériaux constitutifs des machines et matériels utilisés pour la manipulation, le stockage et le transport des denrées.

Le danger a bien été identifié et retenu du fait d'une réglementation associée pour la protection du consommateur (notamment Règlement (CE) n°1935/2004).

D'autres éléments sur la gestion des MCDA sont présents dans le guide, notamment page 97, sur l'usage du bois au contact des denrées. La réglementation nationale en vigueur sur ce point est

détaillée et commentée sous forme d'une fiche explicative claire et complète. Ces éléments devraient être présentés dans le chapitre sur l'analyse des dangers.

Le GT GBPH considère l'analyse des dangers liés aux MCDA pertinente, mais là encore, la classification en « risque ++ » paraît un peu excessive, et seulement issue d'une attitude revendiquée de principe de précaution, du fait que la probabilité d'apparition du danger n'a pas pu être estimée.

Il est bien précisé dans l'étude bibliographique que le danger MCDA doit être maîtrisé par les fournisseurs, que cette maîtrise est garantie contractuellement par la fourniture de certificats de conformité.

Par ailleurs l'activité de Crémier - Fromager - Affineur ne fait pas appel à des traitements technologiques (thermiques) susceptibles de faire évoluer défavorablement les caractéristiques des MCDA.

S'agissant des résidus de produits biocides et autres produits de traitement et de maintenance

Les rédacteurs identifient dans cette catégorie de danger les substances chimiques pouvant contaminer accidentellement les denrées, et ayant pour origine :

- le nettoyage et désinfection des locaux, des matériels, et pour l'hygiène personnelle ;
- la lutte contre les nuisibles (rodenticides, insecticides, répulsifs, appâts,...);
- les produits de protection des surfaces des matériaux (produits de protection du bois et peintures, ...)
- les produits de maintenance ou de fonctionnement des locaux et des équipements (fluides frigorifiques, ...).

L'analyse des dangers liés à l'utilisation de ces substances chimiques est pertinente, mais là encore, la classification en « risque ++ » paraît un peu excessive, et seulement issue d'une attitude revendiquée de principe de précaution, du fait que la probabilité d'apparition du danger n'a pas pu être estimée.

Les dangers chimiques significatifs sélectionnés dans le guide sont pertinents. Le GT GBPH recommande d'inclure dans l'analyse des dangers les résidus de produits phytopharmaceutiques qui peuvent provenir d'ingrédients végétaux ajoutés au fromage. S'agissant des auxiliaires technologiques, l'utilisation de biocides pour le lavage des végétaux devrait être ajoutée à l'analyse des dangers. Plus généralement, un argumentaire pour l'exclusion des dangers considérés par les rédacteurs de guide comme gérés en amont de l'activité de Crémier - Fromager – Affineur devrait figurer dans le guide.

VII. Remarques concernant les dangers physiques

Dans le guide, les dangers physiques identifiés sont les :

- Particules de verre, porcelaine, céramique ;
- Éléments métalliques ;
- Morceaux de plastiques ;
- Particules de bois ;
- Particules textiles ;
- Éléments organiques.

Les dangers physiques sont correctement identifiés, les causes possibles d'apparition sont identifiées (notamment les conditionnements et emballages).

Le document « Etude bibliographique sur les dangers de la profession de Crémier - Fromager - Affineur » présente un complément d'analyse de dangers pour la catégorie « corps étrangers ». Une enquête réalisée auprès des professionnels de la filière y est rapportée, portant sur l'occurrence des corps étrangers identifiés dans les produits concernés :

- « Présence de paille, particules de bois : très fréquent (77% des répondants déclarent en trouver au moins 2 fois par an, et 35 % plus d'une fois par semaine) ;
- Présence de traces d'animaux (poils, asticots) : courant (40% déclarent en trouver au moins 2 fois par an) ;
- Présence de particules de plastiques : rare (91% déclarent en retrouver moins de 1 fois par an, voire jamais) ».

Certains fromages sont traditionnellement présentés accompagnés d'éléments non comestibles (feuilles d'arbres, paille, etc.) mais ces éléments sont attendus par le consommateur et ne sont pas considérés comme corps étrangers.

Le guide ne présente pas de liste courte détaillée des corps étrangers, le danger « corps étranger » étant retenu dans sa globalité dans le tableau de synthèse page 31 pour faire l'objet de moyens de maîtrise.

Le GT GBPH considère que l'analyse des dangers physiques, de leur nature, des causes d'apparition possibles, est pertinente.

La liste des dangers physiques significatifs est complète.

VIII. Remarques concernant les dangers d'origine hydrique

La question de la qualité de l'eau utilisée dans les établissements est très peu documentée. Les dangers liés à l'utilisation d'une eau de mauvaise qualité ne sont pas développés.

Il est simplement mentionné que l'établissement doit être alimenté en eau potable (eau du réseau ou ressource en eau privée). Il est précisé que si l'établissement est alimenté avec une ressource en eau privée, il est nécessaire d'effectuer des contrôles de la qualité de l'eau.

Le guide précise que pour les établissements agréés, il est nécessaire d'avoir un plan de l'établissement indiquant les éléments relatifs à l'eau. Il serait utile que le guide reprenne ou fasse référence aux éléments présents dans les fiche outils de l'Anses, celle relative aux caractéristiques des eaux utilisées en industries agroalimentaires (septembre 2014)² et celle relative à l'analyse des dangers liés à la distribution d'eau destinée à la consommation humaine dans le réseau d'un site agro-agroalimentaire, aspects pratiques (octobre 2017)³.

Dans le paragraphe relatif à la gestion de l'eau, le guide précise qu'il n'est pas nécessaire de faire des analyses même après des traitements de filtration ou d'adoucissement. Un *Nota Bene* précise que l'eau adoucie n'est pas une eau destinée à la consommation humaine et qu'elle doit être réservée aux usages de nettoyage/lavage. Aucune préconisation n'est donnée sur ce point alors que l'utilisation d'eau adoucie impose la présence de deux réseaux distincts nécessitant une attention particulière. De plus, rien n'est précisé sur la maintenance nécessaire de ces dispositifs (filtration, adoucissement) afin de prévenir une contamination microbiologique (flore aérobie, à 36°C *Pseudomonas aeruginosa* notamment) du réseau d'EDCH et du réseau d'eau adoucie.

L'eau n'est pas clairement intégrée à l'approche d'analyse des dangers.

² <https://www.anses.fr/fr/system/files/GBPH2013sa0142.pdf>

³ <https://www.anses.fr/fr/system/files/GBPH2016SA0111.pdf>

Toujours dans la gestion de l'eau, un paragraphe est dédié à la vente dans les marchés. Le guide précise que, pour les marchés, des jerricans seront utilisés. Aucune préconisation n'est donnée sur l'entretien, le stockage et le renouvellement de l'eau de ces jerricans.

Un renvoi aux fiches outils de l'Anses sus-citées serait utile notamment pour mettre en avant l'importance de ne recourir qu'à des eaux de réseau ou de forage conformes aux exigences réglementaires, de qualité maîtrisée, et pour encourager les professionnels à procéder à une analyse des dangers spécifiques des conditions de distribution de l'eau au niveau de la partie privative du réseau au sein de leur entreprise.

Le projet de guide ne comporte pas une analyse aboutie des dangers liés à l'eau. Les éléments à prendre en compte pour réaliser une analyse des dangers spécifiques au domaine de l'eau sont globalement inexistantes. A minima, le guide devrait s'appuyer sur les fiches outils de l'Anses.

IX. Remarques concernant les allergènes

Les allergènes sélectionnés décrits dans le guide sont mentionnés page 18, dans le tableau en annexe 5 et décrits dans le document séparé (liste courte).

Les rédacteurs distinguent, de façon pertinente :

- les allergènes présents dans le produit du fait de sa composition attendue et déclarée : par exemple lysozyme d'œuf, noix et fruits à coques, graines de moutarde, etc. :
- les allergènes introduits de manière fortuite, involontairement, par contamination croisée notamment lors d'opérations de découpe ou par contact / transfert entre produits à l'étalage de vente.

La réglementation sur l'étiquetage informatif du consommateur est rappelée pour les 14 allergènes majeurs, en Annexe 6.

La présence de protéines de lait et de lactose comme allergènes est considérée comme naturelle et systématique pour tous les produits concernés.

De nombreux allergènes présents dans cette liste ne sont toutefois pas concernés par les produits de cette filière.

Le risque allergène est classé majeur et le GT GBPH considère que le choix est pertinent.

La liste des allergènes significatifs est complète. L'analyse des dangers allergènes, de leurs causes d'introduction, est pertinente.

X. Conclusion du GT GBPH

La démarche globale d'analyse des dangers n'est pas présentée selon les préconisations du GT GBPH (Anses, 2014⁴). Si les dangers significatifs sont en général pertinents, le GT GBPH a pourtant relevé des lacunes dans l'argumentation de l'analyse des dangers, majoritairement dans la phase d'identification des dangers (liste longue) biologiques et chimiques et les aspects liés à l'eau. Le parti pris des rédacteurs de ne pas indiquer dans la liste longue tous les dangers potentiels associés aux produits laitiers n'est pas jugé pertinent par le GT GBPH. Par ailleurs, beaucoup d'informations qui seraient pourtant utiles à l'analyse des dangers sont placées dans des rubriques ultérieures comme la partie relative aux mesures de maîtrise. Ces différents aspects sont partagés par l'ensemble des experts du GT GBPH.

⁴ Fiche outil de l'Anses, l'analyse des dangers présente dans les guides de bonnes pratiques d'hygiène : À quoi ça sert ? Comment la réalise-t-on ? (octobre 2014). <https://www.anses.fr/fr/system/files/GBPH2013sa0169.pdf>

Au final, le GT GBPH considère que l'analyse des dangers proposée est insuffisante et nécessite des modifications majeures pour répondre pleinement aux exigences du règlement (CE) n° 852/2004 pour la mise en œuvre d'un guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP.

S'agissant de ce dernier point, un expert du GT GBPH a fait part d'une position minoritaire au cours de la réunion à laquelle la conclusion a été adoptée par le GT GBPH. L'expert reconnaît que les données, pas toujours complètes, sont présentées dans un désordre qui nuit à la progression logique du guide. Cependant, la liste courte finale des dangers retenus est évaluée globalement satisfaisante dans chacune des conclusions intermédiaires relatives aux différentes catégories de dangers. Il n'y a pas d'omissions majeures pouvant conduire à ignorer complètement un danger non évalué. Un objectif important de ce guide, concernant l'analyse des dangers est donc rempli. Par ailleurs, ce document est très complet, et aisément compréhensible pour le reste de ses chapitres.

Au final et après discussion avec les membres du GT GBPH présents, cet expert, considère que l'analyse des dangers proposée nécessite des modifications mineures et devra prendre en compte les recommandations du GT GBPH pour répondre pleinement aux exigences du règlement (CE) n° 852/2004 pour la mise en œuvre d'un guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP.

4. CONCLUSIONS ET RECOMMANDATIONS DE L'AGENCE

L'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail endosse les conclusions du GT GBPH.

Dr Roger Genet

MOTS-CLÉS

GBPH, HACCP, fromage, fromager, crémier, affineur.
Guide to good practice for hygiene, HACCP, cheese and dairy retailer, cheese ripener