

Maisons-Alfort, le 19 avril 2004

AVIS

de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments sur une version révisée du guide de bonnes pratiques d'hygiène pour la Malterie (édité en 2000)

LE DIRECTEUR GÉNÉRAL

Par courrier reçu le 13 novembre 2003, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 10 novembre 2003, par la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, d'une demande d'avis portant sur une version révisée du guide de bonnes pratiques d'hygiène pour la Malterie (édité en 2000).

Après consultation du Comité d'experts spécialisé (CES) « Microbiologie » réuni le 23 février 2004, l'Afssa émet l'avis suivant :

Considérant que ce guide de bonnes pratiques d'hygiène est une version révisée en juillet 2003, à l'initiative des pétitionnaires, du document initial publié en octobre 2000 au Journal Officiel ;

Considérant que ce guide :

- répond aux exigences de la directive 93/43/CEE relative à l'hygiène des denrées alimentaires ;
- rassemble les recommandations spécifiques du secteur alimentaire auquel il se réfère ;
- est un document nécessaire pour le secteur professionnel concerné ;

Considérant néanmoins que les rédacteurs du guide ne justifient pas la révision du document d'origine ;

Considérant que par rapport à la précédente version :

- le champ d'application du guide a fait l'objet d'un élargissement au domaine de l'alimentation animale (par la valorisation de co-produits céréaliers issus de maltage) mais que ces étapes ne sont pas développées dans le corps du guide ;
- les bonnes pratiques de fabrication du secteur de la Malterie ont fait l'objet d'une simplification dans leur présentation alors qu'elles auraient dû être décrites de façon plus précise et illustrées d'exemples concrets ;
- la description de la démarche HACCP a été remaniée contribuant à en amoindrir le niveau de qualité : l'identification des dangers devrait être mieux argumentée et justifiée, les exemples utilisés pour illustrer cette mise en place devraient être moins généraux et plus pratiques et les documents propres à la mise en place de cette démarche dans les entreprises ne sont pas évoqués,

L'Agence estime que cette version révisée du document ne présente pas d'avancée suffisamment significative, ni sur le fond, ni sur la forme, par rapport à sa version antérieure pour être jugée satisfaisante. En conséquence, elle n'émet pas un avis favorable sur cette version révisée du guide de bonnes pratiques d'hygiène pour la Malterie.

Cependant, une nouvelle version de ce document, tenant compte des remarques émises¹ lors de l'évaluation du dossier, pourra être présentée ultérieurement auprès de l'Agence.

27-31, avenue
du Général Leclerc
BP 19, 94701
Maisons-Alfort cedex
Tel 01 49 77 13 50
Fax 01 49 77 26 13
www.afssa.fr

REPUBLIQUE
FRANÇAISE

Martin HIRSCH

¹ Une note synthétique de l'analyse menée par le CES Microbiologie a été communiquée à l'attention des auteurs du guide