



Maisons-Alfort, le 17 novembre 2005

## AVIS

### de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif au guide de bonnes pratiques d'hygiène des pommes de terre cruées prêtes à l'emploi

LA DIRECTRICE GÉNÉRALE

Par courrier reçu le 3 juin 2005, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 2 juin 2005, par la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, d'une demande d'avis relatif à un guide de bonnes pratiques d'hygiène « pommes de terre crues, épluchées ou non, grattées ou non, découpées ou non, râpées ou non, conditionnées, prêtes à l'emploi ».

Après consultation du comité d'experts spécialisé "Microbiologie", réuni le 27 septembre 2005, l'Afssa rend l'avis suivant :

- 1) S'agissant des dangers microbiologiques,  
Considérant que ce guide ne prend pas en compte l'ensemble des dangers microbiologiques possibles et qu'à ce titre :
- les germes *Clostridium botulinum*, *Clostridium perfringens* et *Escherichia coli* (dont le sérotype O157) devraient être décrits,
  - les toxines retenues devraient être décrites séparément,
  - les rédacteurs devraient s'inspirer des dangers recensés dans la littérature scientifique<sup>1</sup> ;

Considérant que la liste des dangers microbiologiques identifiés en première partie du guide doit être en cohérence avec la liste des germes faisant l'objet d'une recherche microbiologique ;

- 2) S'agissant de la mise en application pratique du guide, celle-ci demeure difficile en l'absence de précisions ou d'exemples portant sur:
- le protocole et le plan d'échantillonnage (dosage du métabisulfite, validation de l'efficacité du procédé de fabrication vis-à-vis de la maîtrise des bactéries sporulées dans le produit jusqu'à la date de consommation),
  - la procédure d'élimination des aliments contaminés,
  - la procédure de rétention des lots, dans l'attente de résultats de contrôle;

- 3) S'agissant de la mise en place d'une démarche HACCP, celle-ci n'est pas réalisable en l'absence de:
- contrôles bactériologiques,
  - définition des intervalles de température acceptables, en parallèle des valeurs cibles présentées,
  - critères microbiologiques précis sur les dangers pris en compte (par exemple *Bacillus cereus*) ;

Considérant, en conséquence, que ce guide de bonne pratique d'hygiène ne répond pas totalement aux exigences du règlement (CE) n°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;

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](http://www.afssa.fr)

REPUBLIQUE  
FRANÇAISE

<sup>1</sup> Doan C.H. and Davidson P.M., 2000. Microbiology of potatoes and potato products : a review. Journal of Food Protection, vol. 63, No. 5, p. 668-683.

Considérant, par ailleurs, que s'agissant des risques potentiels de synthèse de l'acrylamide dans les aliments transformés, l'Afssa invite les rédacteurs à prendre connaissance des travaux de recherche conduits par la confédération des industries agroalimentaires de l'union européenne (EFDI)<sup>2</sup>, afin de limiter cette synthèse dans les aliments transformés<sup>3</sup>.

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments émet un avis défavorable à la version actuelle du projet de guide de bonnes pratiques d'hygiène « pommes de terre crues, épluchées ou non, grattées ou non, découpées ou non, râpées ou non, conditionnées, prêtes à l'emploi ». Cependant, une version révisée de ce document, tenant compte des remarques faites dans ce présent avis, pourra être présentée ultérieurement auprès de l'Agence.

La Directrice générale de l'Agence française  
de sécurité sanitaire des aliments

**Pascale BRIAND**

---

<sup>2</sup> Tayemans *et al.* Acrylamide: Update on selected research activities conducted by the European Food and Drink Industry. Journal of AOAC International, vol. 88, No. 1, 2005.

<sup>3</sup> Acrylamide (2002-SA-0300), points d'information du 13 mai 2005 sur [www.afssa.fr](http://www.afssa.fr)