

Maisons-Alfort, le 1<sup>er</sup> juin 2006

## AVIS

### de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif au guide de bonnes pratiques hygiéniques "Poissons fumés et/ou salés et/ou marinés".

LA DIRECTRICE GENERALE

Par courrier reçu le 3 novembre 2005, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 31 octobre 2005 par la Direction générale de l'Alimentation d'une demande d'avis relatif à un guide de bonnes pratiques hygiéniques "Poissons fumés et/ou salés et/ou marinés".

Après consultation du comité d'experts spécialisé "Microbiologie", réuni le 21 mars 2006, l'Afssa rend l'avis suivant :

- Remarques générales:

Considérant que ce guide présente avec clarté les principes généraux, le champ d'application et les enjeux des bonnes pratiques d'hygiène dans le contexte de la fabrication du poisson fumé et/ou salé et/ou mariné ;

Considérant cependant que ce guide très dense fournit des informations parfois diffuses et que des informations complémentaires pertinentes sur les truites et saumons fumés et celles relatives aux tests de vieillissement sont annexées, alors qu'elles ont leur place dans le corps du texte ;

Considérant, par ailleurs, que dans la mesure où le public ciblé par le guide comprend notamment des établissements de petite taille, il est recommandé de mentionner ce point explicitement et d'adapter le guide à ce public.

- S'agissant des mesures proposées pour réduire la présence de *Listeria monocytogenes* :

En accord avec le précédent avis de l'Afssa, émis le 22 juillet 2005, relatif à la « demande d'autorisation d'emploi en tant qu'auxiliaire technologique d'acide acétique pour le lavage de saumons et des truites non transformés », le guide propose d'utiliser l'acide acétique pour éliminer le mucus, potentiellement contaminé par *Listeria monocytogenes*. A juste titre, les rédacteurs du guide ne présentent pas ce procédé comme une mesure de maîtrise, étant admis que l'acide acétique dans les conditions d'usage définies n'a pas d'activité bactéricide revendiquée.

Considérant que la non-détection de *Listeria monocytogenes* après fumage n'est pas garante d'un produit exempt de ces bactéries, le guide devrait indiquer que cette non détection est la conséquence soit d'une absence effective de *Listeria monocytogenes* soit d'un état stressé de ces bactéries ne permettant pas leur mise en culture ;

Considérant que la définition de points critiques pour la maîtrise (CCP) n'étant pas justifiée pour ces deux étapes (lavage à l'acide acétique et fumage), les mesures proposées et la définition des programmes pré-requis opérationnels (PrPo) sont pertinentes ;

- S'agissant des mesures proposées pour la maîtrise de *Clostridium botulinum*:

Considérant que pour les produits à durée de vie voisine ou supérieure à 28 jours, les mesures de maîtrise proposées, basées notamment sur le taux de salage, sont pertinentes ;

Considérant cependant que pour les produits à courte durée de vie, les mesures de maîtrise proposées semblent insuffisantes et les recommandations attendues pour déterminer la durée de vie de ces derniers doivent être précisées en accord avec les observations faites ci-après ;

- S'agissant de la détermination de la durée de vie:

Considérant qu'en cas de réalisation des tests de vieillissement et de possible dépassement du seuil de 100 ufc/g de *Listeria monocytogenes* à la date limite de consommation de certaines catégories de produits, le guide indique des dispositions à prendre pour la gestion des non conformités. La réalisation de nouveaux tests de validation de la durée de vie est alors pertinente. Cependant, le guide doit proposer des recommandations sur la fréquence d'échantillonnage permettant d'assurer le suivi de la durée de vie des produits dans lesquels *Listeria monocytogenes* a été détectée.

Considérant qu'en l'état actuel des connaissances, le « chilling » n'a pas d'effet sur la croissance de *Listeria monocytogenes* à des températures inférieures à 4°C, lors de la conservation post-transformation des produits, considérant qu'il est donc possible de présenter ce traitement dans le guide ;

Considérant cependant que dans la mesure où les produits qui entrent dans le champ d'application de ce guide sont des produits peu stabilisés et consommés en l'état, la détermination de la durée de vie doit être présentée clairement et précisément. Une plus grande cohérence du guide est attendue sur ce point comme l'indiquent les recommandations qui suivent ;

Considérant que la validation des durées de vie microbiologiques est explicitée, d'une part, pour les produits de type truites et saumons fumés et d'autre part, pour les produits contaminés par *Listeria monocytogenes* avec une prévalence supérieure à 20%, mais qu'aucune recommandation n'est faite pour les autres produits (prévalence inférieure à 20%, hors poissons et truites fumées) ;

Considérant que, si la durée de vie des produits et son suivi sont déterminés suivant des critères de sécurité et de salubrité, la réalisation de tests sensoriels ayant pour objectif d'évaluer la qualité organoleptique de ces derniers, devrait être également proposée ;

Considérant que la validation de la durée de vie microbiologique ne peut être fondée uniquement sur le critère *Listeria monocytogenes*, il est nécessaire que soient pris en compte des microorganismes indicateurs d'altération et de contamination ;

Considérant que le guide décrit trois protocoles de validation de la DLC en fonction de la conservation des produits avant mise sur le marché (conservation traditionnelle entre 0 et 4°C, chilling, congélation pour la vente) ; considérant que les différences mineures entre les protocoles n'ont pas de justification scientifique évidente, et qu'en conséquence le maintien d'un seul protocole de validation serait préférable pour la compréhension du guide sans avoir de conséquences pour la sécurité du consommateur ;

- S'agissant de la prise en compte des risques parasitaire et histaminique:

Considérant que les dangers sont bien identifiés et que les mesures proposées sont pertinentes ;

Considérant cependant qu'il doit être précisé dans le guide que les températures indiquées (cuisson à 60°C pendant 1mn, congélation à -20°C pendant 24h) relatives aux mesures de prévention concernant les nématodes et cestodes, sont des températures à « cœur » ;

Considérant que dans la mesure où la congélation des produits à -20°C pendant 7 jours ou à -30°C pendant 24 heures est présentée comme une mesure destinée à maîtriser le danger parasitaire engendré par la présence de trématodes, la source d'information validant cette proposition doit être identifiée ;

- S'agissant des critères microbiologiques :

Considérant que des indicateurs d'hygiène et d'altération ne sont pas définis pour les matières premières ;

Considérant que des analyses microbiologiques d'environnement des ateliers se révéleraient pertinentes ;

Considérant que la référence à la note de service DGAI n°1328/2000, relative au contrôle de la contamination par les Vibrions des produits de la pêche importés, doit être actualisée, par substitution par la note de service DGAI n°8255/2004 du 28 octobre 2004 ;

Considérant que la détection de microorganismes anaérobies sulfito-réducteurs ne constitue pas un critère pertinent pour la plupart de ces produits, il est nécessaire que l'étude de l'historique des contaminations des différents produits soit prise en compte pour justifier ou non le maintien de ces anaérobies sulfito-réducteurs ;

Considérant que dans la mesure où la détection des coliformes thermotolérants (coliforme à 44°C) constitue un indicateur utile et que *Escherichia coli* est plus rarement isolé, les indicateurs de maîtrise des procédés doivent être révisés en ce sens ;

- Remarques spécifiques :

Pour améliorer la lisibilité du guide, il est attendu :

- une définition des termes suivants : marinade/marinage, prévalence et occurrence ;
- la mise à jour de la réglementation européenne mentionnée qui a évolué depuis la date de soumission du guide.

Par ailleurs, le « lot » est défini par le règlement (CE) n°2073/2005, comme « *un groupe ou une série de produits identifiables obtenus par un procédé donné dans des conditions pratiquement identiques et produits dans un endroit donné et au cours d'une période de production déterminée* », les termes « lot de préparation » et « lot d'expédition » ne sont pas pertinents et donc n'ont pas lieu d'être cités dans le guide ;

## Conclusion

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments émet un avis favorable au projet de guide de bonnes pratiques hygiéniques "Poissons fumés et/ou salés et/ou marinés", sous réserve que :

- le guide soit restructuré suivant les recommandations formulées ci-dessus,
- les parties révisées concernant la détermination de la durée de vie et les critères microbiologiques soient rassemblées dans le guide,
- et de nouveau soumises à l'Agence pour validation.

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

**Pascale BRIAND**