



AGENCE FRANÇAISE
DE SÉCURITÉ SANITAIRE
DES ALIMENTS

Maisons-Alfort, le 27 octobre 2009

AVIS

de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif à un projet de guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP concernant la transformation des palmipèdes à foie gras dans les ateliers artisanaux et les ateliers à la ferme.

LA DIRECTRICE GÉNÉRALE
ADJOINTE

Rappel de la saisine :

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 6 février 2009 par Direction Générale de l'Alimentation (DGAI) d'une demande d'avis relatif à un projet de guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP concernant la transformation des palmipèdes à foie gras dans les ateliers artisanaux et les ateliers à la ferme.

Contexte et questions posées

Le Comité Interprofessionnel des Palmipèdes à Foies Gras (CIFOG) a initié, avec l'appui du Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles (CTCPA), la rédaction de ce guide qui s'adresse aux professionnels de la filière « *palmipèdes à foie gras* », transformateurs à la ferme et transformateurs artisans, qui réalisent les actions suivantes:

- découpe ;
- conditionnement des pièces de viandes, abats crus, préparations de viande et préparations à base de viande crue et
- transformation de l'ensemble des produits issus de la découpe dans le but d'obtenir une conservation du produit (pasteurisation, salaison, fumaison, appertisation).

Il s'agit de la première soumission de ce guide. Compte-tenu du champ d'application du guide, l'Afssa doit se prononcer, dans le respect de ses lignes directrices, sur le choix des dangers retenus et la capacité des mesures de maîtrise à atteindre les objectifs fixés par les règlements (CE) n°178/2002, 852/2004 et 853/2004.

Méthode d'expertise

Les aspects réglementaires ayant été vérifiés par l'Administration, l'expertise de l'Afssa n'a pas porté sur ces aspects.

Après consultation des CES « *Additifs, arômes, et auxiliaires technologiques* », « *Eaux* », « *Matériaux au contact des denrées alimentaires* », « *Microbiologie* » et « *Résidus et contaminants chimiques et physiques* », réunis respectivement les 11 juin, 7 mai, 18 Juin, 16 juin et 2 juillet, l'Afssa rend l'avis suivant :

Argumentaire

I. Remarques générales

L'Afssa recommande d'inclure en introduction du guide une présentation du secteur d'activité avec la définition précise et le niveau d'activité des ateliers artisanaux et des ateliers à la ferme.

L'Afssa recommande de présenter dans la partie 1 du guide les diagrammes de fabrication des produits entrant dans le champ d'application en faisant apparaître dans cette partie les mesures essentielles pour la maîtrise des dangers retenus comme PrPo/CCP.

Concernant les activités entrant dans le champ d'application du guide, une plus grande cohérence doit être apportée au guide dans le devenir des produits congelés ou surgelés. Le champ d'application du guide les décrit comme des « *produits intermédiaires destinés à une transformation en interne* » et la section concernant la « *description du produit* » indique qu'ils peuvent être commercialisés directement.

Le terme « *semi-conserve* » n'étant pas défini réglementairement, il doit être explicité sans ambiguïté.

L'expression « eau potable » devrait être définie dans un glossaire comme étant une « eau conforme à la réglementation en vigueur concernant les eaux destinées à la consommation humaine ».

II. Remarques concernant les dangers pris en considération

1. Concernant les dangers liés à l'eau :

L'Afssa a rendu deux avis, le 24 juillet 2009 (saisine 2009-sa-0004 et 2009-sa-0005), concernant l'évaluation de deux projets de guides relatifs au secteur de l'abattage des palmipèdes à foie gras, également rédigés par le CIFOG. Ces trois guides sont similaires du point de vue de la prise en compte des dangers liés à l'eau et appellent donc les mêmes remarques et argumentations.

Que l'eau provienne d'un système privé ou du réseau public, à l'intérieur de l'établissement, les dangers liés aux matériaux des canalisations et aux procédures d'entretien ne sont pas pris en considération. Des dangers supplémentaires peuvent apparaître lorsque l'eau provient d'une ressource propre à l'établissement (puits, forage, eau de surface) car elle présente une qualité spécifique et nécessite un traitement adapté.

Ce guide ne mentionne pas l'usage d'eau recyclée qui doit faire l'objet d'une évaluation au cas par cas et qui doit être déconseillé dans un tel guide, ainsi que l'utilisation d'une ressource en eau autre que le réseau de distribution public.

2. Concernant les dangers biologiques :

La section 1.2 évoque des « *dangers infectieux animaux* » n'entrant pas dans le champ d'application du guide. Certains de ces agents animaux sont ensuite décrits dans la liste des dangers à prendre en considération au chapitre 4. Il est préférable de déplacer la description de ces agents (*Virus Influenza*, *Chlamydia psittacci*, Coccidies, *Histomonas meleagridis*) en annexe du guide puisqu'ils ne sont finalement pas pris en compte par celui-ci.

Les dangers biologiques pris en compte dans le guide sont finalement *Clostridium botulinum*, *Clostridium perfringens*, *Staphylococcus aureus* et ses entérotoxines, *Listeria monocytogenes*, *Salmonella*, *Escherichia coli* et *Campylobacter (jenui et coli)*. Par cohérence avec les autres guides de la filière « *palmipèdes à foie gras* » (confer les deux avis Afssa du 24 juillet 2009, saisines 2009-sa-0004 et 2009-sa-0005):

- *B. cereus* doit donc être ajouté à la liste des dangers ;
- *E. coli* doit être retenu en tant que témoin d'hygiène et non comme un pathogène de la filière.

Concernant *Clostridium perfringens*, la température minimale de croissance à indiquer est 10°C et non 15°C.

Des éléments d'appréciation des risques précisés dans les tableaux permettent de compléter utilement l'analyse des dangers dans le cadre spécifique du guide de bonnes

pratiques. Cependant, cette description devrait être étendue à l'ensemble des produits concernés par le guide.

La présentation des éléments d'appréciation des risques et des moyens de prévention manque parfois de cohérence. Ainsi, la pasteurisation est présentée comme un CCP pour *S. aureus* et *Salmonella* mais pas pour *L. monocytogenes* et *Campylobacter*. Les produits faiblement pasteurisés semblent présenter un risque pour *Salmonella* et ne sont pas cités pour *L. monocytogenes*.

La limite microbiologique de 10 ufc/g pour *L. monocytogenes* sur les produits séchés et/ou fumés en fin de procédé ne se justifie pas, d'autant plus qu'il est indiqué qu'une étude a montré que ces produits ne permettaient pas la multiplication de *L. monocytogenes*.

3. Concernant les dangers chimiques :

Seuls les additifs autorisés sont utilisables. Par exemple, les nitrites et les nitrates de sodium et de potassium (E 249-252) sont autorisés pour emploi dans les foies gras, blocs de foies gras et dérivés, de même que l'acide ascorbique et l'ascorbate de sodium (E 300 et E 301).

Les équipements et les surfaces de travail doivent être constitués de matériaux aptes à entrer en contact avec les produits alimentaires. La mesure préventive associée est le certificat d'aptitude au contact alimentaire.

Une référence à l'utilisation de produits autorisés comme précisé dans la fiche N°5 (p. 191) sur les produits de nettoyage et de désinfection est à ajouter.

4. Concernant les dangers physiques :

Les dangers en lien avec le personnel, tels que cheveux, bijoux, lentilles de contact, lunettes, accessoires, ne sont pas mentionnés dans le tableau de synthèse. La fiche n° 3 (p. 178) donne des conseils sur la tenue de travail et les règles d'hygiène mais les consignes sont surtout basées sur les dangers microbiologiques. Pour plus de clarté, les dangers physiques pourraient être listés en fonction de leur origine : dangers liés à l'animal, au procédé, au personnel.

5. Concernant les dangers allergènes :

Les substances prises en compte dans l'élaboration du guide sont celles qui contiennent des allergènes à déclaration obligatoire (article R-112-16-1 du code de la consommation et annexe IV modifiée par le décret n°20-1153 du 7/11/2008).

III. Remarques sur les mesures de maîtrise des dangers

En complément de la demande de référencement des réglementations en vigueur concernant l'emploi des additifs alimentaires, des épices ou des composants des marinades qui pourraient être éventuellement utilisés, l'Afssa recommande d'introduire ces informations dans un cahier des charges spécifique, prévu comme moyen de maîtrise de l'emploi des additifs alimentaires, des épices ou des composants des marinades, voire des auxiliaires technologiques s'il y a lieu.

1. Concernant les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) (ou PRP)

Globalement, les mesures proposées dans ce guide devraient permettre de maîtriser les dangers identifiés. Il manque toutefois :

- les mesures de maîtrise des dangers physiques liés au personnel dans le tableau de synthèse (pages 19-23).
- Les mesures de maîtrise relative à l'eau, évoquées trop succinctement : ce guide devrait mieux décrire l'utilisation de l'eau, l'entretien et le suivi des installations de traitement et du réseau de distribution, dans le respect de la réglementation en vigueur (confer les deux avis Afssa précités, du 24 juillet 2009). Le texte relatif à la qualité de l'eau de nettoyage (page 188) est contraire à l'obligation d'utiliser une eau potable pour cette opération. Des indicateurs microbiologiques (arrêté du 11

janvier 2007 et circulaire N° DGS/SD7A/2007/39 du 23 janvier 2007) doivent être pris en compte et faire l'objet d'une surveillance dans l'eau.

2. Concernant l'application des principes HACCP

Plusieurs mesures de maîtrise présentées comme des CCP sont en réalité des bonnes pratiques d'hygiène : contrôles à réception, stockage en froid positif ou négatif, ressuage, nettoyage et désinfection ou des PrPo (programme pré-requis opérationnel) comme par exemple l'opération d'étuvage/séchage/fumage donnée avec une limite critique pertinente (le rapport des poids des produits finis et produits frais) mais avec une erreur dans la formule présentée dans les actions correctives (ratio inversé).

Plus généralement, le tableau de la partie 1 qui présente les dangers et les moyens de maîtrise correspondant doit faire apparaître les limites critiques pour les étapes retenues comme CCP. Par exemple, il manque des limites critiques applicables aux barèmes de pasteurisation ou de stérilisation pour être efficace dans la maîtrise d'un CCP.

Les actions correctives sont confondues avec les mesures de surveillance : le guide évoque la réalisation d'analyses microbiologiques dites libératoires qui devraient être précisées du point de vue de leur fréquence, de leur valeur limite d'acceptabilité pour chaque danger identifié.

Conclusions et recommandations

Tels sont les éléments que l'Afssa est en mesure de fournir concernant le choix des dangers retenus et la capacité des mesures de maîtrise à atteindre les objectifs fixés par les règlements (CE) n°178/2002, 852/2004 et 853/2004, suite à l'évaluation du projet de guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP concernant « *la transformation des palmipèdes à foie gras dans les ateliers artisanaux et les ateliers à la ferme* ».

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

**Le Directeur Général
Marc MORTUREUX**

Principales références bibliographiques

- Avis de l'Afssa n°2009-SA-0004, du 24 juillet 2009, relatif au projet de guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP concernant « *l'abattage des palmipèdes à foie gras, l'éviscération dans les tueries, les salles d'abattages agréées et les abattoirs individuels à la ferme agréés* » ;
- Avis de l'Afssa n°2009-SA-0005, du 24 juillet 2009, relatif au projet de guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP concernant « *l'abattage des*

palmipèdes à foie gras, l'éviscération, la découpe et le conditionnement des produits crus issus de ces palmipèdes » ;

- Données épidémiologiques InVS (Institut de Veille Sanitaire), 2007. Données relatives aux toxi-infections alimentaires collectives déclarées en France en 2006-2007. (http://www.invs.sante.fr/surveillance/tiac/donnees_2007/) ;
- Moneret-Vautrin et al. in Les allergies alimentaires de l'enfant et de l'adulte, Masson ed., 2006, p.34.

Mots clés :

Paquet Hygiène, GBPH, HACCP, transformation, volailles maigres, foie gras.