

## **AVIS 47-2005 : Évaluation scientifique du « Guide système d'autocontrôle pour l'industrie de la glace de consommation » (dossier Sci Com 2005/31)**

Le Comité scientifique de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, Considérant les discussions lors de la réunion du groupe de travail ad hoc du 12 septembre 2005 et de la séance plénière du 13 octobre 2005, donne l'avis suivant:

### **1. INTRODUCTION**

Le guide système d'autocontrôle (SAC) pour l'industrie de la glace de consommation a été soumis pour approbation à l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire (AFSCA). L'initiative de ce guide émane de l'asbl « Groepering van de Roomijsindustrie ». Cette organisation est l'association professionnelle représentative des entreprises de glace de consommation installées en Belgique. Le guide a déjà été évalué par la cellule « Validation des Guides » de l'AFSCA conformément aux prescriptions reprises à l'article 9 et en annexe III de l'AR du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire.

On demande au Comité scientifique :

- d'évaluer l'analyse sectorielle des dangers décrite dans le guide;
- d'évaluer les échantillonnages et les analyses décrits dans le guide ;
- de répondre aux questions posées par la cellule "Validation des Guides".

### **2. ANALYSE DES DANGERS SECTORIELLE**

#### **a) Plan Hazard Analysis Critical Control Point (plan HACCP) relatif à la production de glace de consommation**

Le guide contient un bon exemple de plan HACCP pour la production de glace de consommation sur base des 12 principes fondamentaux suivant le Codex Alimentarius. L'analyse des dangers relative aux matières premières est en général bien étayée et développée en profondeur.

Les recommandations suivantes sont formulées en ce qui concerne la partie 'description des dangers microbiologiques possibles associés aux matières premières'.

- Matière première lait: *Listeria monocytogenes* n'est retenu dans le scope de l'analyse des dangers que si le lait cru est utilisé comme matière première. Dans le cas du lait traité thermiquement, *Listeria monocytogenes* doit également être repris dans le scope étant donné qu'après le traitement thermique du lait, une post-contamination par ce pathogène peut se produire.
- Matière première miel: *Clostridium botulinum* doit être repris dans les dangers potentiels.
- Matière première céréales: le guide fait uniquement référence à la contamination possible par des « levures et moisissures inoffensives ». Il faut également mentionner que des levures et moisissures nuisibles pour la sécurité alimentaire peuvent également se rencontrer sur les céréales, par exemple des mycotoxines produites par des *Fusarium* ssp. Le lien entre la présence de mycotoxines dans les denrées alimentaires et la production de celles-ci par les moisissures doit être mentionné dans le guide.
- Jus de fruits et préparations à base de fruits: concernant cette matrice alimentaire, la référence à l'unique présence de « levures et moisissures inoffensives » est incorrecte. On peut en effet rencontrer des moisissures productrices de patuline (ex. *Aspergillus* ssp.) qui peuvent provenir par exemple dans le jus de pomme.
- Matière première noix: il est mentionné que dans la littérature, les noix ne sont associées aux pathogènes que de manière sporadique. Le Comité scientifique

remarque que les 'noix' sont bien plus souvent associées e.a. aux pathogènes *Salmonella* et *Bacillus cereus*.

En ce qui concerne la partie 'description des dangers chimiques possibles', le Comité scientifique conseille de reprendre également le lindane en tant que danger potentiel pour les ovoproduits.

Le tableau d'aperçu d'analyse du risque est bien développé et de manière minutieuse. Les points de contrôle critiques (CCP) ont à juste titre été attribués aux étapes pouvant impliquer des risques importants tels que la réception de matières premières et l'application du temps/de la température correct(e) lors du traitement thermique du mélange de glace.

La mention des valeurs objectives pour les CCP contribue à la concrétisation du guide. Le Comité scientifique formule les recommandations suivantes :

- L'effet des allergènes est évalué dans le guide, aussi bien comme grave (effet = 3) que comme très grave (effet = 4). L'effet des allergènes doit être évalué comme très grave. Bien que l'on prête attention à la prévention de la contamination croisée par des allergènes, le guide peut être profondément développé en ce qui concerne cette problématique. Une attention spéciale doit être accordée à la préparation de mélange et au passage d'une série à l'autre.
- Lors de l'examen de l'étape de processus 'stockage intermédiaire du mélange avant traitement thermique', le développement de pathogènes dû à un temps de séjour trop long est à juste titre considéré comme un danger potentiel. On mentionne que l'entreposage du mélange se fait 'à environ 60 degrés'. Le Comité scientifique demande d'ajouter les limites de tolérance en ce qui concerne cette température. Il est également conseillé d'indiquer un temps de séjour maximum du mélange à cette température.
- Lors de l'examen de l'étape de processus 'gel et aération', on ne considère comme danger potentiel que le danger microbiologique potentiel 'contamination du produit par des pathogènes via l'air comprimé contaminé'. Il faut également accorder une attention au danger chimique potentiel 'contamination du produit par de fines gouttelettes d'huile provenant des compresseurs'.
- Lors de l'examen de l'étape de processus 'nettoyage et désinfection des machines et appareils en contact direct avec la denrée alimentaire', l'effet du danger potentiel 'contamination par des résidus de produits de nettoyage et de désinfection' a été évalué comme 'très limité' (effet = 1). Le Comité scientifique estime que l'effet de ce danger doit être évalué comme 'moyen' (effet = 2).

#### **b) Alimentation en eau et analyse de la qualité de l'eau**

Dans la partie adduction de l'eau (chapitre bonnes pratiques d'hygiène, point 1.2.9) on mentionne qu'à titre exceptionnel, l'eau non potable peut être utilisée pour le refroidissement, la production de vapeur ou pour la lutte contre l'incendie et que cette eau ne peut pas entrer en contact, directement ou par contamination croisée, avec des denrées alimentaires. Le Comité scientifique attire l'attention sur le fait que si de l'eau non potable est utilisée pour le traitement à la vapeur ou pour le refroidissement, une attention particulière doit être accordée à la prévention de fuites vers les denrées alimentaires. On mentionne également dans cette partie qu'une liste des outils techniques pour la vapeur doit être disponible et que le fournisseur doit garantir par écrit qu'ils sont propres à entrer en contact avec des denrées alimentaires. Le Comité scientifique demande de quelle manière cette propriété est déterminée. En d'autres termes quelles sont les conditions pour une telle propriété ?

En ce qui concerne l'analyse de la qualité de l'eau, un certain nombre d'options sont mentionnées en guise de mesures correctives lors d'un dépassement du degré de contamination. Ces options concernent e.a. l'addition de chlore ou d'un autre produit chimique. Il faut spécifier dans le guide que les concentrations autorisées pour la sécurité alimentaire doivent être respectées.

**c) Analyse des dangers et mesures de gestion des flux de produit vers l'alimentation animale**

Lors de la description des dangers microbiologiques potentiels depuis la réception des matières premières jusqu'à la livraison à l'acheteur, la prévalence associée au danger potentiel 'développement de pathogènes' et 'post contamination par des pathogènes' doit être évaluée comme 'faible' (prévalence = 2) au lieu de 'très faible' (prévalence = 1).

**d) Produits non conformes**

En ce qui concerne la notification, à l'AFSCA, de produits non conformes (Point 9 'produits non conformes' du chapitre 2. Exigences de base d'un système de qualité), le guide mentionne qu'aucune notification n'est exigée pour autant que le système d'autocontrôle prévoit des actions correctives internes permettant d'éliminer le danger ou de le réduire jusqu'à un niveau acceptable. Le Comité scientifique remarque qu'il faut préciser que ces actions correctives internes ne peuvent en aucun cas signifier la raréfaction des denrées alimentaires (avec pour but de ramener un certain danger en deçà d'une certaine 'valeur tolérable').

### **3. ÉCHANTILLONNAGES ET ANALYSES**

La partie "échantillonnages et analyses" traite trois groupes de contrôles : 1) contrôle des méthodes de nettoyage et de désinfection, 2) contrôle des paramètres microbiologiques et 3) contrôle de l'eau. En guise de contrôle des méthodes de nettoyage et de désinfection, on propose les analyses du nombre total de coliformes ou du nombre total de germes.

En guise de contrôle des paramètres microbiologiques, on propose des analyses quant à *Listeria monocytogenes*, *Salmonella* ssp, *Staphylococcus aureus*, au total de coliformes et aux germes totaux. Le Comité scientifique est d'accord avec la liste proposée de ces paramètres, ainsi qu'avec les fréquences dans le cadre de l'autocontrôle. Les analyses relatives à l'eau sont également suffisantes. Le Comité scientifique constate toutefois que pour les paramètres chimiques retenus dans le scope de l'analyse des dangers de différentes matières premières pour la production de glace de consommation (poudre de cacao, ovoproduits, céréales, produits laitiers,...), aucune analyse n'a été mentionnée.

Ces paramètres sont par exemple les mycotoxines, les résidus de médicaments vétérinaires, les PCB et les dioxines. Le Comité scientifique demande comment l'industrie de la glace de consommation gèrera et contrôlera les risques liés à ces paramètres, dans le cadre de l'autocontrôle.

Le plan d'échantillonnage évoqué dans le guide ne mentionne aucune analyse de matières premières. Le Comité scientifique attire l'attention sur le fait que si des matières premières provenant de pays tiers sont utilisées, il faut demander les mêmes garanties que pour les matières premières provenant d'États membres européens.

### **4. QUESTIONS POSEES PAR LA CELULE VALIDATION DES GUIDES**

Objet : Chapitre 3.1., Bonnes pratiques d'hygiène (GHP), partie analyse de la qualité de l'eau

Question: Quelles sont les analyses absolument nécessaires ? A quelles fréquences et quelles actions correctives ?

Réponse du Comité scientifique : Le Comité scientifique est d'accord avec les analyses, les fréquences et les actions correctives comme décrites dans l'annexe 'analyse de la qualité de l'eau'.

Pour le Comité scientifique,  
Le Président  
Prof. Dr Ir André Huyghebaert  
Bruxelles, 24 octobre 2005.