

AVIS 59-2005 : Evaluation scientifique du guide d'autocontrôle Fenavian – Brema – Vefasal –UPBB (dossier Sci Com 2005/51)

Le Comité Scientifique de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, considérant les discussions aux cours des séances plénières des 9 septembre, 13 octobre, 4 novembre et 9 décembre 2005; émet l'avis suivant :

1. Introduction

Le 'Guide Autocontrôle Fenavian-Brema-Vefasal-UPBB' a été soumis à l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire (AFSCA) pour approbation. Le guide a été établi par quatre associations professionnelles sectorielles, à savoir : l'Union Professionnelle de la Boyauderie Belge (UPBB), l'Association belge des Fabricants de Plats Cuisinés (BREMA), l'Association des Fabricants de Salades (VEFASAL) et la Fédération de l'Industrie belge des Produits de Viande (FENAVIAN). Ce guide est destiné aux secteurs des produits à base de viande, des plats cuisinés pris dans le sens le plus large, des salades préparées et des produits similaires et des boyaux naturels destinés à être utilisés dans d'autres secteurs de l'industrie alimentaire.

Il est demandé 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.

2. Remarques générales

Le guide 'Autocontrôle Fenavian-Brema-Vefasal-UPBB' se compose de 10 parties: une partie 'Introduction', une partie 'Exigences légales', une partie 'Exigences de base pour un système de gestion de la qualité', une partie 'Bonnes pratiques d'hygiène (GHP) – Bonnes pratiques de fabrication (GMP)', une partie 'HACCP', une partie 'Traçabilité', une partie 'Analyses', une partie 'Circuits secondaires – circuits des déchets', une partie 'Modalités d'application – collaboration avec l'autorité publique et les organismes de contrôle' et une partie 'Définitions – abréviations'. Il est complété par un grand nombre d'annexes.

Le guide est, de manière générale, rédigé correctement et très détaillé. Il est bien documenté. Le niveau technique est élevé. Il a une bonne base scientifique mais la mise en pratique pour les industries est moins précise. Certains éléments pratiques manquent ou sont peu explicites. Les annexes sont parfois trop peu concrètes. Ceci sera illustré plus loin dans l'avis.

3. Point 4. Bonnes pratiques d'hygiène (GHP) – Bonnes pratiques de fabrication (GMP)

Le Comité scientifique a émis les remarques suivantes concernant la partie GHP-GMP.

Au point 4.1.2.3.2. Equipement et matériel, sous 'Equipement pour le stockage au froid, le traitement réfrigéré et la réfrigération des denrées alimentaires', une

température de -12°C est mentionnée pour tous les produits congelés, une température de $+4^{\circ}\text{C}$ pour les poissons frais, et il est indiqué que des augmentations de températures de courte durée jusqu'à -15°C sont tolérées pour les produits surgelés. Ces températures ne correspondent pas avec les températures mentionnées dans la législation, qui doivent être appliquées du point de vue de la sécurité de la chaîne alimentaire.

Au point 4.1.4.4. Santé, maladie, 2^{ème} tiret sous 'Suggestions', le fait de communiquer à la direction son état de santé (maladies contagieuses et cutanées, fièvre, diarrhées,...) devrait être une obligation et non une suggestion.

Au point 4.1.6.11, trois méthodes d'analyse sont présentées pour la vérification du plan de nettoyage et de désinfection. La première méthode (point 4.1.6.11.1. Echantillonnage par contact) est largement présentée. Les méthodes présentées aux points 4.1.6.11.2. Echantillonnage par écouvillonnage et 4.1.6.11.3. Autres techniques rapides ne sont que brièvement présentées. Dans l'état actuel des choses, ces méthodes sont difficilement comparables. Afin de pouvoir comparer les différentes méthodes, de plus amples explications devraient être fournies. Les avantages et inconvénients devraient être plus développés. La sensibilité de la méthode, l'application, l'interprétation des résultats, etc devraient être incluses.

Les annexes XXXVI et XXXVII présentent des exemples d'un hygiénogramme pour l'évaluation statistique de la méthode d'échantillonnage par contact. Ces exemples devraient être plus développés. Le diagramme devrait donner un aperçu sur plusieurs semaines. De cette manière, on aurait une vue claire de l'évolution (tendance) du statut hygiénique, qui est très utile pour l'interprétation des résultats (anormaux). Au graphique de l'annexe XXXVII, la moyenne géométrique est indiquée. La dispersion est cependant aussi très importante et devrait être représentée.

Au point 4.1.9. Eau utilisée dans la production, il serait utile de spécifier pour quel usage l'eau non potable est utilisée (par exemple : refroidissement) et pour quel usage elle ne l'est pas.

Au point 4.1.10.2.2. Règles spécifiques, sous 'Elimination des déchets', il faudrait mentionner que les déchets doivent être triés et classés en catégorie I, II et III.

L'utilisation des termes 'analyse des risques' et 'analyse des dangers' est parfois confuse. Par exemple, au point 4.2.1.3.3. Analyse des risques des produits, le terme analyse des risques n'est pas utilisé au sens premier, définit au point 10 (Définitions – abréviations), mais indique plutôt la probabilité de présence d'un danger.

4. Point 5. HACCP

Le chapitre HACCP contient trois parties : une partie 'Introduction', une partie 'HACCP général' et une partie 'HACCP spécifique'. La partie 'HACCP général' décrit les 12 étapes et 7 principes de base du système HACCP. Dans la partie 'HACCP spécifique' sont développés quelques exemples pratiques basés sur les règles établies dans la partie 'HACCP général'. Le Comité scientifique est d'avis que ces exemples sont trop généraux et manquent d'applications pratiques. Par exemple, les critères utilisés pour déterminer les points critiques de contrôle (critical control point : CCP) à l'annexe XXIV sont assez sommaires.

Au point 5.2.4.6.1. Description de l'analyse des dangers,

- Sous 'Dangers chimiques', les antibiotiques devraient être repris au point 2 (résidus de substances chimiques utilisées intentionnellement) et non au point 4 (résidus de vrais contaminants).
- Les substances chimiques formées lors de la transformation (par exemple fumaison) telles que les hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) devraient être prises en compte.
- Les produits d'entretien devraient être repris sous les dangers chimiques et non sous les dangers physiques.

Au point 5.2.4.7.3. Considérations finales lors de la détermination des points critiques de maîtrise, les considérations ne sont pas réalistes. La grande majorité des points ne peuvent pas être contrôlés à 100%. Les points qui ne peuvent pas être contrôlés à 100% ne sont souvent pas considérés dans le guide comme des CCP, ce qui n'est pas fondé. Pour les dangers biologiques, ce n'est pas réaliste. Par exemple, la post-contamination n'est pas prise en compte.

Au vu de la remarque ci-dessus, le Comité scientifique estime que la phrase « il doit être complet (pour les CCP) pour que la totalité des produits soit contrôlée » au 3^{ème} tiret du point 5.2.4.9. Elaboration d'un système de surveillance ou de monitoring (Principe de base n°4) n'est pas réaliste. Les CCP sont, en effet, définis comme « des points où par des mesures spécifiques de contrôle, la présence d'un danger peut être éliminée ou ramenée à un niveau acceptable.

Au point 5.3.4.2.2. Diagrammes des départements de fabrication,

- Sous 'Salades', il est fait référence au diagramme général et à d'autres diagrammes. Il aurait été préférable d'établir un diagramme propre aux salades.
- Sous 'Boyaux naturels', les boyaux des petits ruminants devraient aussi être pris en compte dans le cadre du danger des encéphalopathies spongiformes transmissibles (TSE).

Un exemple de détermination des points critiques de contrôle est présenté au point 5.3.5. Des explications détaillées sont présentées pour le système à 4 classes mais il y a peu d'explications pour le système à 3 classes. La méthode pour le système à 3 classes devrait être mieux détaillée. De plus, la manière dont le score cumulé des points a été déterminée dans le tableau n'est pas claire. La relation entre un système à 3 classes et un système à 4 classes n'est pas évidente.

Un exemple d'analyse des risques pour la fabrication de plats cuisinés est repris à l'annexe XXIV. Il n'est pas clairement indiqué quel système est utilisé pour réaliser l'analyse des risques. Il est supposé qu'il s'agit d'un système à 3 classes. Il aurait été plus judicieux de montrer deux exemples : un exemple avec un système à 3 classes et un exemple avec un système à 4 classes.

Dans cette même annexe, les scores attribués à la fréquence et à la gravité ne sont pas toujours logiques, il en va de même pour le point critique de contrôle ou le point d'attention qui en découle. Des exemples sont présentés ci-dessous :

- A la page 1, étape 1, pour le danger « présence de germes ou de leurs toxines », la gravité est assimilée à 1, en dépit de la nature des germes et de la contamination de la matière première. Une distinction doit être faite ici, car la gravité est certainement plus élevée quand la matière première ne subit plus de traitement à chaud, ou quand cela concerne la présence d'une toxine stable à la chaleur, par exemple.
- A la page 2, la note de bas de page 3 est en contradiction avec les scores attribués.

- A la page 4 de l'annexe XXIV, la note de bas de page 7 indique qu'il n'y a pas de mesure de maîtrise spécifique prévue pour une contamination par des germes pathogènes suite à une hygiène insuffisante du personnel, du matériel, de l'appareillage et de l'environnement. Or, par exemple, la présence de *Listeria* devrait être recherchée. Ce point est plus qu'un contrôle GMP.
- A la page 6, étape 6, un CCP a été attribué, vu le problème de rancissement. Or, il s'agit plutôt d'un problème qualitatif n'induisant pas de danger direct pour la sécurité alimentaire.
- Aux pages 6 et 7 de l'annexe XXIV, étapes 5, 10, 11 et 12, des scores différents ont été attribués à la gravité du danger « développement de germes pathogènes ou de leurs toxines... », malgré que le danger soit identique.
- A la page 11 de l'annexe XXIV, étape 43, cuisson/cuisson douce/blanchiment... et étape 45. Cuisson au four/grillage..., le Comité scientifique se demande pourquoi il ne s'agit pas de CCP. La température et le temps devraient être contrôlés.

L'analyse combinée des dangers et des risques lors de la fabrication des produits d'aspic est présentée à l'annexe XXV. Cette annexe concerne un arbre de décision. Elle est difficilement compréhensible. La légende des abréviations E, F, C et K n'est pas indiquée. Selon le diagramme décisionnel repris au point 5.2.4.7.1, il n'est pas possible, en répondant 3 fois « oui » à la question 3, de passer à la question 4; c'est pourtant ce qui figure à l'annexe. De plus, il n'est pas possible de répondre 3 fois « oui » à la question 3. Il semble y avoir une inversion entre les questions 3 et 4.

Le point 5.3.6 reprend des exemples de systèmes de maîtrise des CCP. L'annexe XXX présente un exemple d'une méthode de maîtrise du saumurage/salage. Dans cette annexe, il est demandé d'appliquer un temps et une quantité exacte, mais la manière de mesurer ces paramètres devrait être indiquée. Il n'est rien indiqué sur la température. Lors d'un dépassement de la concentration autorisée en nitrite, il est seulement attribué un point d'attention (PA). Il serait préférable d'appliquer un CCP, étant donné que des concentrations élevées en nitrites peuvent induire un risque pour la santé du consommateur. Le guide mentionne qu'un CCP est attribué au saumurage/salage lorsque aucun autre traitement de conservation n'est appliqué au produit. Le Comité scientifique insiste sur le fait que, même lorsqu'il existe un autre traitement de conservation, par exemple, dans le cas du jambon cuit, un CCP devrait être attribué, vu le danger de *Clostridium botulinum*. Cette annexe devrait être retravaillée. Le Comité scientifique propose d'appliquer un exemple concret d'un produit spécifique au lieu d'un schéma général.

L'annexe XXXI présente un exemple de maîtrise de l'emballage avec gaz. Les spécifications et les critères de tolérance devraient être repris dans l'annexe. Le processus technique est peu développé.

L'annexe XXXIII donne un exemple de maîtrise de la fermentation et du séchage (maturation) du saucisson sec. Cette annexe traite du CCP 11. Il est difficile de retrouver où est situé ce CCP dans le diagramme général du salami.

L'annexe XXXIV illustre les profils des germes pathogènes. Les références bibliographiques utilisées pour la rédaction de cette annexe devraient être indiquées. Les remarques suivantes ont été formulées :

- La dose de *Salmonella* de 4/kg de poudre de lait n'est pas une dose infectieuse mais une dose de contamination.
- Pour le profil de *Yersinia enterocolitica*, le Comité scientifique se demande si l'affirmation « Fréquence d'isolement en augmentation » est correcte, puisque

le laboratoire de référence observe une diminution de la fréquence d'isolement.

- Le profil de *Campylobacter coli* devrait aussi être présenté.
- L'habitat naturel de *E. coli* O157:H7 devrait être étendu à l'ensemble des bovins et non uniquement au bétail laitier. Pour ce qui est des principales mesures de contrôle pour la santé publique, il faudrait ajouter l'hygiène dans les abattoirs et dans les exploitations laitières.
- Le profil des *norovirus* devrait être repris.

En conclusion, les exemples de détermination des points critiques de contrôle et les exemples de systèmes de maîtrise des CCP sont trop généraux. Ils conduisent à des problèmes d'interprétation. Le Comité scientifique propose qu'un aperçu des produits soit donné et que un ou plusieurs produits types de chaque secteur repris dans le guide soient décrits en détail : par exemple, un produit fermenté, un produit cuit (ex. jambon cuit) et un pâté pour le secteur Fenavian, un plat préparé pour le secteur Brema, une salade pour le secteur Vefasal, et un boyau pour le secteur UPBB. Le diagramme de fabrication, la détermination des points critiques et la maîtrise de ceux-ci devrait être illustrés en détail par des exemples concrets pour chacun de ces produits types.

5. Point 7. Analyses

Cette partie est très théorique. Seule l'analyse microbiologique est décrite et ce de manière très sommaire. Cette partie devrait être rendue plus pratique pour aider l'utilisateur du guide à établir un programme de contrôle et lui permettre de trouver des réponses aux questions : quel paramètre doit être analysé ?, où ?, comment ?, pourquoi ?, quels sont les critères ?, comment le nombre d'analyses est déterminé ? Le Comité scientifique propose que cette partie soit illustrée par des exemples pratiques.

Il n'y a pas de plan d'échantillonnage sectoriel présent dans le guide. Le Comité scientifique se demande si ceci est justifié.

Pour le Comité Scientifique,
Le Président,
Prof. dr. Ir. André Huyghebaert.
Bruxelles, le 9 décembre 2005