



**COMITE SCIENTIFIQUE  
DE L'AGENCE FEDERALE POUR LA SECURITE  
DE LA CHAINE ALIMENTAIRE**

**AVIS 38-2007**

**Concerne : Le Guide d'autocontrôle du transport routier et de l'entreposage dans la chaîne alimentaire (Dossier 2007/28 – G-017)**

Validé par le Comité scientifique le 14/12/2007

**Résumé**

Cet avis concerne l'évaluation scientifique du guide d'autocontrôle du transport routier et de l'entreposage dans la chaîne alimentaire (G-017). Ce guide d'autocontrôle est d'application pour le transport routier et/ou l'entreposage, pour le compte de tiers, de produits qui relèvent de la compétence de l'AFSCA. Il s'agit e.a. des denrées alimentaires, des matières premières pour denrées alimentaires et des pesticides. Il est demandé au Comité scientifique d'évaluer l'analyse sectorielle des dangers décrite dans le guide.

Le guide d'autocontrôle du transport routier et de l'entreposage est globalement un document correctement élaboré, et rédigé en connaissance de cause. Le Comité scientifique tient toutefois à faire remarquer que, malgré la présence d'informations supplémentaires dans le guide pour les très petites entreprises, la convivialité du guide pourrait encore être améliorée pour ce type d'entreprises.

Le guide porte l'attention, à juste titre, sur la maîtrise du risque relatif à la contamination croisée par les chargements précédents et le transport sous température dirigée, par ex. dans les plans HACCP. Le Comité scientifique est d'avis que les informations concrètes à ce sujet sont trop limitées pour les très petites entreprises.

L'analyse des dangers est succincte mais de façon générale bien élaborée. Les plans HACCP comportent un certain nombre de points critiques de contrôle importants, comme par exemple le nettoyage correct ou la conservation des marchandises à une température correcte. Un manquement important au sujet des exemples de plans HACCP est qu'aucune action corrective n'est mentionnée pour les points critiques de contrôle cités. L'avis comprend également plusieurs recommandations à propos du nettoyage et de la désinfection.

**Summary**

**Advice 38-2007 of the Scientific Committee of the FASFC**

This advice concerns the scientific evaluation of the self-control guide for transport and storage of products in the food chain.

**Mots-clés**

autocontrôle, guide d'autocontrôle, bonnes pratiques d'hygiène, transport, entreposage

## **1. Termes de référence**

### **1.1. Question**

Cet avis concerne l'évaluation scientifique du guide d'autocontrôle du transport routier et de l'entreposage dans la chaîne alimentaire. Il est demandé au Comité scientifique d'évaluer l'analyse sectorielle des dangers décrite dans le guide.

### **1.2. Contexte législatif**

Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire.

Arrêté ministériel du 24 octobre 2005 relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certaines entreprises du secteur des denrées alimentaires.

Vu les discussions durant la réunion du groupe de travail du 17 septembre 2007 et les séances plénières des 14 septembre et 14 décembre 2007 ;

**le Comité scientifique émet l'avis suivant :**

## **2. Introduction**

Le guide d'autocontrôle du transport routier a été soumis pour validation à l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire (AFSCA). L'initiative de ce guide émane de la Fédération royale belge des Transporteurs (FEBETRA) et de l'Organisation professionnelle royale des entrepreneurs de transport de marchandises de la Région flamande et de la Région de Bruxelles-Capitale (SAV).

Ce guide d'autocontrôle s'applique au transport routier et/ou à l'entreposage, pour le compte de tiers, de produits qui relèvent de la compétence de l'AFSCA. Cela concerne les denrées alimentaires, les matières premières pour denrées alimentaires et les pesticides. Les domaines suivants ne font pas partie du champ d'application du guide : transport fermé et entreposage d'aliments pour animaux, transport et entreposage de lait cru, et transport d'animaux vivants.

L'évaluation du guide par le Comité scientifique a lieu en même temps que l'évaluation par la cellule "Validation des guides" de l'AFSCA, conformément aux prescriptions prévues à l'article 9 de l'annexe III de l'AR du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité.

## **3. Avis**

### **3.1. Recommandations générales sur l'analyse sectorielle des dangers**

Le guide d'autocontrôle du transport routier et de l'entreposage est globalement un document correctement élaboré, et rédigé en connaissance de cause. Le Comité scientifique fait toutefois remarquer que, malgré la présence d'informations supplémentaires dans le guide pour les très petites entreprises, la convivialité du guide pourrait encore être améliorée pour ce type d'entreprises.

Le guide porte l'attention, à juste titre, sur la maîtrise du risque relatif à la contamination croisée par les chargements précédents et le transport sous température dirigée, par ex.

dans les plans HACCP<sup>1</sup>. Le Comité scientifique est d'avis que les informations concrètes à ce sujet sont trop limitées pour les très petites entreprises.

Le Comité scientifique apprécie le fait que le guide comporte un grand nombre d'exemples, par exemple au sujet du transport et de l'entreposage de la farine. Bien que le guide mentionne que le transport et l'entreposage de lait cru ne fassent pas partie de son champ d'application, différents exemples sont donnés dans le guide sur le transport de lait cru. Le Comité est d'avis que ces exemples doivent être remplacés par d'autres exemples qui relèvent bien du champ d'application du guide.

## **3.2. Recommandations spécifiques**

### **3.2.1. Elaboration du système d'autocontrôle et de bonnes pratiques d'hygiène (partie II)**

Cette partie expose la manière dont un système d'autocontrôle doit être élaboré ainsi que la manière avec laquelle les bonnes pratiques d'hygiène peuvent être respectées en ce qui concerne le personnel, les lieux d'exploitation, l'activité de transport, l'activité d'entreposage et, la gestion du contrôle et des moyens de mesure. Un schéma opérationnel pour le transport et l'entreposage est également présent. Cette partie a été rédigée de manière claire mais il est tout de même conseillé de développer certains aspects de manière plus concrète, par exemple la 'bonne hygiène'.

Le contrôle de la température pour le transport de marchandises sous température dirigée est également abordé. Le Comité scientifique recommande toutefois d'accorder également suffisamment d'attention au maintien et au contrôle de la température requise des marchandises au cours du chargement et du déchargement. De plus, on peut souligner qu'il est également important que les marchandises déchargées qui doivent être conservées de manière réfrigérée soient transportées vers les espaces réfrigérés directement après le déchargement.

### **3.2.2. Principes HACCP pour le transport et/ou l'entreposage de denrées alimentaires (partie III)**

La partie HACCP comporte une bonne description théorique de la manière d'élaborer un plan HACCP selon les principes du Codex Alimentarius. Une analyse des dangers concernant les dangers microbiologiques, chimiques et physiques a été reprise. Le Comité scientifique est d'avis que cette analyse des dangers est, certes, succincte mais globalement bien élaborée, et formule les remarques suivantes :

- 1) Au sujet des dangers biologiques, une distinction est faite dans le guide entre les bactéries susceptibles de provoquer une infection alimentaire et les bactéries susceptibles de provoquer une intoxication alimentaire. Parmi les bactéries qui peuvent causer une infection alimentaire, *Listeria monocytogenes* doit être classée dans les exemples de la sous-catégorie des bactéries entéro-invasives, au lieu des bactéries entéro-toxigènes.
- 2) Dans la description des dangers biologiques, il est mentionné qu'en fonction du micro-organisme, les symptômes peuvent apparaître très rapidement (quelques heures voire quelques jours après la consommation) ou seulement après plusieurs jours ou même plusieurs semaines. Dans le cas de 'très rapidement', il faut supprimer 'quelques jours'.
- 3) Il est recommandé de classer les allergènes dans une catégorie de dangers distincte tels que les dangers microbiologiques, chimiques et physiques. Outre une description de ce qu'est une allergie alimentaire, des recommandations concrètes sont également données pour éviter une contamination croisée avec des allergènes. Il est aussi fait mention des 12 groupes à risque pour les allergènes (par ex. arachides, soja, céréales contenant du gluten, ...). Le Comité scientifique souligne que cette liste de groupes à risque a récemment été étendue à 14 avec le lupin et les mollusques<sup>2</sup>.

<sup>1</sup> HACCP : Analyse des dangers et identification des points critiques de contrôle (Hazard Analysis and Critical Control Points)

<sup>2</sup> Directive 2006/142/CE de la Commission du 22 décembre 2006 modifiant l'annexe III bis de la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil contenant la liste des ingrédients qui doivent être mentionnés en toutes circonstances sur l'étiquetage des denrées alimentaires.

- 4) En ce qui concerne les végétaux génétiquement modifiés (OGM), il est conseillé de les considérer également comme une catégorie distincte.
- 5) La liste des dangers chimiques devrait aussi comprendre les 'métaux lourds' et les 'composés organochlorés' ainsi qu'une brève explication à ce sujet.
- 6) Au sujet du danger 'protéines d'origine animale', le Comité fait la remarque que ce danger est en particulier pertinent dans le cadre de l'ESB et de l'alimentation animale. Le transport d'aliments pour animaux ne relève toutefois pas du champ d'application du guide.

L'origine et l'identification des dangers a lieu dans le guide à l'aide de la méthode des 5 M (matériau, milieu, main-d'oeuvre, méthode et moyen) et ce à chaque fois pour les différents types de moyens de transport utilisés, par exemple 'produits en vrac, non liquides', 'produits en vrac, non liquides, sous température dirigée', ... Une évaluation du risque des dangers identifiés a lieu dans les exemples de plan HACCP par type de moyen de transport ou d'espace d'entreposage. Il s'agit :

- Du transport de produits en vrac non liquides et pas sous température dirigée : sec (plan A) ou humide (plan B)
- Du transport de produits en vrac liquides : pas sous température dirigée (plan C) ou sous température dirigée (plan D)
- Du transport de colis emballés et protégés ou non-protégés : sous température dirigée (plan E) ou pas sous température dirigée (plan F)
- De l'entreposage de produits en vrac, non liquides, pas sous température dirigée, secs (plan G)
- De l'entreposage de colis emballés, protégés ou non-protégés : sous température dirigée (plan H) ou pas sous température dirigée (plan I)

Pour l'attribution des points critiques de contrôle (CCP) et des points d'attention (PA), une matrice d'évaluation du risque est utilisée à l'aide de laquelle une classe de risque est obtenue après attribution d'un score à la probabilité d'apparition si la mesure de maîtrise échoue (ou s'il n'y a pas de mesure de maîtrise) et à l'effet du danger. Pour les classes de risque 1 et 2, il est mentionné respectivement 'pas de mesure de maîtrise du risque nécessaire' et 'pas de mesure de maîtrise du risque nécessaire mais celle-ci doit être indiquée dans la procédure de vérification'. Le Comité souligne qu'il vaut mieux indiquer qu'une mesure de maîtrise est bel et bien nécessaire pour les classes 1 et 2 mais qu'il s'agit d'une mesure de maîtrise générale. Pour la classe de risque 3, il serait préférable de spécifier qu'une mesure de maîtrise générale est nécessaire mais avec une fréquence spécifique de contrôle. Pour la classe 4, on peut effectivement affirmer qu'une mesure de maîtrise spécifique est nécessaire (CCP) mais avec une fréquence de contrôle plus élevée que pour la classe 3 (PA).

Concernant l'exemple de tableau pour l'évaluation du risque : celui-ci doit être harmonisé avec la terminologie utilisée des plans HACCP, notamment alpha, beta et gamma doivent être supprimés et les colonnes pour l'évaluation de la probabilité et de l'effet des dangers doivent être ajoutées.

Les exemples de plans HACCP comportent un certain nombre de points critiques de contrôle importants comme par exemple le nettoyage correct ou encore la conservation à une température correcte. Un manquement important concernant les exemples de plans HACCP est qu'aucune action corrective n'est mentionnée pour les points critiques de contrôle cités. Il est donc fortement conseillé d'ajouter dans le guide les actions correctives prévues pour les points critiques de contrôle.

Au sujet du nettoyage de l'espace de chargement (étape 4, exemple de plan A), il est indiqué que le contrôle peut avoir lieu par la réalisation de 'tests microbiologiques'. Le Comité scientifique fait remarquer que quelques jours sont nécessaires avant que les résultats des tests microbiologiques soient disponibles et explique que des méthodes plus rapides (certes moins sensibles) sont également disponibles, comme les mesures ATP.

### **3.2.3. Procédure de nettoyage et de désinfection (Annexe XIII)**

Les procédures de nettoyage et de désinfection sont exposées dans cette annexe. Il s'agit de 4 types de procédures : i) nettoyage à sec (régime A) ; ii) nettoyage à l'eau (régime B) ; iii) nettoyage à l'eau et aux produits de nettoyage (régime C) ; iv) désinfection (régime D) précédée des régimes de nettoyage A, B ou C.

Les remarques suivantes sont formulées au sujet de ces annexes :

- Les procédures de nettoyage et de désinfection sont globalement bien décrites. En ce qui concerne le choix du régime de nettoyage, le guide semble ne prendre en considération que la nature du chargement précédent. Le Comité fait remarquer qu'il faut également prendre en compte la nature et la sensibilité du 'prochain' chargement. Par exemple, dans le cas de produits sensibles comme les 'jus de fruit', il ne faut pas seulement nettoyer mais il faut aussi désinfecter (régime D).
- L'annexe comprend des exemples pour la détermination du régime de nettoyage minimum qui doit être appliqué pour le transport d'une denrée alimentaire. Par exemple, dans le cas où le chargement précédent appartient à la catégorie de chargement 3, c'est-à-dire par exemple du compost, des engrais chimiques liquides ou de la terre de jardin, il est mentionné que le nettoyage doit être réalisé à l'eau et, 'le cas échéant', qu'il faut nettoyer avec des détergents. Le Comité estime que le régime de nettoyage est beaucoup trop restreint et qu'il faut indiquer qu'en fonction du chargement suivant, il peut également être nécessaire de nettoyer avec un détergent ainsi que de 'désinfecter'.
- Pour la validation des protocoles de nettoyage standard, le 'test ATP' est mentionné. Il est conseillé de décrire ce test dans cette partie et d'également reprendre ce test dans la partie 'méthode pour le calibrage et l'entretien des moyens de mesure'.

### **3.2.4. Annexes sectorielles spécifiques**

Le guide comporte plusieurs annexes spécifiques comme le transport et l'entreposage de 'café', 'biscuit, chocolat, praline et confiserie', 'industrie laitière', 'poisson', 'pommes de terre, fruits et légumes', 'matières premières et produits finis dans la meunerie', 'bières' ; 'viandes fraîches et préparations de viandes', 'pesticides à usage agricole' et 'engrais'. Bien que l'on renvoie à chaque fois dans chaque annexe spécifique à l' 'exemple de plan HACCP' à appliquer, la nature, la portée et l'exhaustivité des informations qui figurent dans ces annexes sont très diverses. Le Comité scientifique recommande par conséquent d'indiquer dans le guide que le transporteur doit s'assurer qu'il dispose de toutes les informations nécessaires à la sécurité alimentaire afin de conserver la salubrité des denrées alimentaires, ou dans le cas d'autres produits (par ex. pesticides) qu'il dispose de toutes les informations sur les produits afin de maintenir ceux-ci dans un bon état.

## 4. Conclusion

Le guide d'autocontrôle du transport routier et de l'entreposage est globalement un document correctement élaboré, et rédigé en connaissance de cause. Le Comité scientifique fait toutefois remarquer que, malgré la présence d'informations supplémentaires dans le guide pour les très petites entreprises, la convivialité du guide pourrait encore être améliorée pour ce type d'entreprises. Le guide porte l'attention, à juste titre, sur la maîtrise du risque relatif à la contamination croisée par les chargements précédents et le transport sous température dirigée, par ex. dans les plans HACCP. Le Comité scientifique est d'avis que les informations concrètes à ce sujet sont trop limitées pour les très petites entreprises.

L'analyse des dangers est succincte mais globalement bien élaborée. Les plans HACCP comportent un certain nombre de points critiques de contrôle importants, comme par exemple le nettoyage correct ou la conservation des marchandises à une température correcte. Un manquement important au sujet des exemples de plan HACCP est qu'aucune action corrective n'est mentionnée pour les points critiques de contrôle cités.

Pour le Comité scientifique,

Prof. Dr Ir André Huyghebaert.  
Président

Bruxelles, le 21 décembre 2007

## **Membres du Comité scientifique**

Le Comité scientifique se compose des membres suivants :

V. Baeten, D. Berkvens, Cl. Bragard, P. Daenens, G. Daube, J. Debevere, Ph. Delahaut, K. Dierick, R. Ducatelle, L. Herman, A. Huyghebaert, H. Imberechts, L. Pussemier, B. Schiffers, E. Thiry, J. Van Hoof, C. Van Peteghem

## **Remerciements**

Le Comité scientifique remercie le secrétariat scientifique et les membres du Comité scientifique pour la préparation du projet d'avis. Le groupe de travail se composait de :

|                                  |                                     |
|----------------------------------|-------------------------------------|
| Membres du Comité scientifique : | V. Baeten, G. Daube, A. Huyghebaert |
| Experts externes                 | K. Dewettinck, R. Geers             |

## **Cadre légal de l'avis**

Loi du 4 février 2000 relative à la création de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, notamment l'article 8 ;

Arrêté royal du 19 mai 2000 relatif à la composition et au fonctionnement du Comité scientifique institué auprès de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire ;

Le règlement d'ordre intérieur visé à l'article 3 de l'arrêté royal du 19 mai 2000 relatif à la composition et au fonctionnement du Comité scientifique institué auprès de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, approuvé par le Ministre le 27 mars 2006.

## **Disclaimer**

Le Comité scientifique conserve à tout moment le droit de modifier cet avis si de nouvelles informations et données arrivaient à sa disposition après la publication de cette version.