

Le directeur général

Maisons-Alfort, le 24 septembre 2019

## **AVIS** **de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation,** **de l'environnement et du travail**

### **relatif au projet de guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP à l'activité de traiteur en GMS**

---

*L'Anses met en œuvre une expertise scientifique indépendante et pluraliste.*

*L'Anses contribue principalement à assurer la sécurité sanitaire dans les domaines de l'environnement, du travail et de l'alimentation et à évaluer les risques sanitaires qu'ils peuvent comporter.*

*Elle contribue également à assurer d'une part la protection de la santé et du bien-être des animaux et de la santé des végétaux et d'autre part à l'évaluation des propriétés nutritionnelles des aliments.*

*Elle fournit aux autorités compétentes toutes les informations sur ces risques ainsi que l'expertise et l'appui scientifique technique nécessaires à l'élaboration des dispositions législatives et réglementaires et à la mise en œuvre des mesures de gestion du risque (article L.1313-1 du code de la santé publique).*

*Ses avis sont publiés sur son site internet.*

---

L'Agence a été saisie le 28 novembre 2018 par la Direction générale de l'alimentation (DGAL) d'une demande d'avis relatif au projet d'actualisation du guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP à l'activité de traiteur en GMS.

#### **1. CONTEXTE ET OBJET DE LA SAISINE**

Ce guide s'adresse aux professionnels du rayon « Traiteur » des magasins de grandes et moyennes surfaces (GMS), depuis la réception jusqu'à la présentation à la vente et la remise au consommateur. Les activités concernées comprennent : entreposage, manipulation, assemblage de produits élaborés, cuisson, conditionnement sous film, mise en vitrine pour une vente assistée ou présentation à la vente en rayon d'un produit conditionné et étiquetés.

L'expertise de l'Agence porte sur l'analyse des dangers effectuée et la pertinence des dangers retenus au regard du champ d'application du guide.

Le document soumis à expertise ayant été préalablement vérifié par les administrations, en particulier pour les aspects réglementaires, l'expertise de l'Anses ne porte pas sur :

- les aspects réglementaires du document ;
- les aspects de forme, présentation du document, et remarques rédactionnelles.

Elle ne porte que sur les points majeurs ayant un impact sur la sécurité des produits considérés et sur la sécurité du consommateur au final.

## **2. ORGANISATION DE L'EXPERTISE**

L'expertise a été réalisée dans le respect de la norme NF X 50-110 « Qualité en expertise – Prescriptions générales de compétence pour une expertise (Mai 2003) ».

L'expertise collective a été réalisée par le groupe de travail « Evaluation des guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP » (GT GBPH) réuni le 03 avril, le 13 juin et le 11 juillet 2019, sur la base d'un rapport initial rédigé par trois rapporteurs.

L'Anses analyse les liens d'intérêts déclarés par les experts avant leur nomination et tout au long des travaux, afin d'éviter les risques de conflits d'intérêts au regard des points traités dans le cadre de l'expertise.

Les déclarations d'intérêts des experts sont publiées sur le site internet de l'Anses ([www.anses.fr](http://www.anses.fr)).

## **3. ANALYSE ET CONCLUSIONS DU GT GBPH**

### **I. Remarques générales**

- Concernant le champ d'application du guide

Ce guide s'adresse à tous les professionnels du rayon traiteur en vente assistée et libre-service exerçant leur métier en Grandes et Moyennes Surfaces (GMS) soit, par définition, aux surfaces de vente de plus de 400 m<sup>2</sup>.

Les produits concernés sont les catégories de produits suivantes dans le cas d'une élaboration par le point de vente, sans que cette liste de catégorie soit exhaustive :

- volailles et découpes de volailles rôties
- pizzas
- quiches
- plats cuisinés vendus chauds
- viandes rôties
- salades traiteur.

Le guide exclut :

- les aspects spécifiques liés aux signes officiels de qualité (tels que labels de qualité divers comme les AOC, AOP, IGP, label rouge, produits issus de l'agriculture biologique...),
- la vente de denrées alimentaires à des professionnels,
- le transport de marchandises depuis le magasin vers les clients,
- le conditionnement sous vide ou du conditionnement sous atmosphère protectrice,
- la vente ambulante ou en dehors du magasin.

Le guide mentionne que les exemples traités par la suite dans le guide sont considérés comme représentatifs de chaque famille.

Le GT GBPH émet les remarques suivantes :

Le champ d'application souffre d'une définition qui peut sembler trop restreinte des produits susceptibles d'être commercialisé au rayon traiteur en GMS. Il manque une définition large de l'activité proprement dite « rayon traiteur en GMS » qui pourrait couvrir totalement les produits (très nombreux) pouvant être potentiellement fabriqués et/ou distribués dans ce type de rayon, dont le champ d'activité diffère d'une enseigne de distribution à l'autre.

Le champ d'application présente ainsi ces différentes familles et les produits qui s'y rattachent, au sens large. L'impossibilité de traiter exhaustivement tous les produits conduit les rédacteurs à

définir assez largement ces familles et surtout à les caractériser plutôt par des aspects technologiques, que par un inventaire des produits eux-mêmes :

- produits assemblés et cuits sur place et commercialisés soit à température ambiante, soit en liaison chaude, soit après refroidissement rapide ; vente assistée, en général ;
- produits vendus après conditionnement sur place et étiquetage, en libre-service ;
- produits assemblés à froid (ingrédients avec ou sans cuisson sur place) et vendus réfrigérés ; salades composées.

Globalement, les différents procédés de fabrication présentés couvrent bien les différentes configurations techniques de fabrication et de distribution (chaîne de froid, liaison chaude, autres).

Les utilisateurs du guide peuvent, dans la plupart des cas, aisément rattacher les produits commercialisés au rayon traiteur de leur enseigne ou point de vente, à l'une des familles décrites au moyen d'un exemple représentatif.

Il est par ailleurs difficile d'être parfaitement exhaustif dans les cas des pratiques des différentes enseignes de GMS, par nature très diverses. Toutefois :

- la partie relative aux BPH s'applique à tous les produits, même non mentionnés spécifiquement ;
- les principes HACCP, assez bien décrits dans le guide, peuvent servir de base à l'analyse des dangers et à la mise en place des moyens de maîtrise pour des produits avec des itinéraires technologiques qui ne seraient pas mentionnés.

Le GT GBPH s'étonne de l'exclusion du conditionnement sous vide ou du conditionnement sous atmosphère protectrice, dans la mesure où ces procédés sont utilisés en GMS pour les salades.

En ce qui concerne les sushis et les produits du même type, le GT GBPH recommande de les inclure dans le champ d'application du présent guide ou dans un guide spécifique dans la mesure où ils n'ont pas été pris en compte dans le champ d'application du GBPH rayon marée en GMS précédemment expertisé par l'Anses (Anses, 2014a)<sup>1</sup>.

**Devant l'impossibilité de traiter exhaustivement tous les produits (trop nombreux) dans le champ d'application, six familles de produits ont été définies par les rédacteurs du guide en fonction des procédés qui leurs sont appliqués. Ce classement paraît pertinent et devrait être exploité dans l'analyse des dangers. Le GT GBPH recommande de préciser le cas particulier des sushis.**

- Concernant les diagrammes de fabrication

Dans la quatrième partie du guide (« L'HACCP » p.119), la démarche est mise en application à titre d'exemple pour différents types de produits tels qu'identifiés dans l'introduction (champ d'application du guide).

Pour cela, un diagramme général et six diagrammes plus spécifiques des différentes familles de produits sont présentés après l'analyse des dangers :

- diagramme n° 1 : étapes communes aux différentes recettes
- diagramme n° 2 : poulets rôtis
- diagramme n° 3 : pizza
- diagramme n° 4 : plats cuisinés vendus chauds / exemple de la paella
- diagramme n° 5 : quiche / exemple de la quiche lorraine
- diagramme n° 6 : viandes rôties / exemple des jambonneaux
- diagramme n° 7 : salades traiteur / exemple de la salade de pâtes.

<sup>1</sup> Si la version du guide « rayon marée en GMS » examinée par le GT GBPH formulait des recommandations concernant des matières premières destinées à la préparation de produits crus (tartare, carpaccio, sushis, sashimis, makis, etc.), ce précédent guide ne traitait pas de leur élaboration en magasin. Le GT GBPH considèrerait que cette exclusion mériterait d'être justifiée.

Compte tenu de la grande diversité des produits vendus au rayon traiteur, et de la diversité des modes de présentation (produits vendus cuits, à température ambiante, produits vendus réfrigérés, produits vendus en liaison chaude, vente assistée « à la coupe » avec étiquetage individuel, ou en libre-service après conditionnement, etc.), il est pertinent de présenter ces exemples de diagrammes de fabrication regroupant les produits présentant des caractéristiques techniques communes.

Ces diagrammes ne prétendent pas être exhaustifs de la totalité des produits susceptibles d'être fabriqués au rayon traiteur.

Le GT GBPH regrette toutefois que ces diagrammes soient présentés trop tardivement dans le guide. Ils doivent, en effet, servir de support à l'analyse des dangers susceptibles d'être présents lors de chaque opération unitaire.

**Les diagrammes de fabrication sont pertinents. Le GT GBPH recommande de les présenter plus précocement dans le guide en support à l'analyse des dangers.**

## **II. Remarques concernant la méthode d'analyse des dangers**

La présentation générale de la démarche HACCP est claire, bien rédigée, complète. Les notions de contamination initiale, secondaire ou croisée, multiplication, survie, sont bien expliquées. Néanmoins, il est précisé que c'est au lecteur du guide de s'approprier ces outils et de réaliser sa propre analyse de dangers.

Les principes généraux de la démarche HACCP sont présentés dans le corps du guide (pp 96-98). Une analyse des dangers est exposée sous forme de tableaux (p. 99-118). Les dangers, biologiques, physiques, chimiques et allergènes sont identifiés et décrits (identification du danger, origine, danger retenu ou non, origines-causes-commentaires).

En annexe, des « monographies » apportent pour certains dangers des informations complémentaires et indiquent si le danger est retenu ou non dans la « liste courte » pour la mise en place de mesures spécifiques. Dans le cas où le danger n'est pas retenu, un court argumentaire explique la raison de ce choix.

Les opérations unitaires mises en œuvre au rayon traiteur sont ensuite (i) identifiées dans les diagrammes de fabrication puis, (ii) associées à un tableau HACCP. Ce tableau mentionne à nouveau, à chaque étape des diagrammes, les dangers, leurs origines et les mesures de maîtrise associées. Toutefois, dans ces derniers tableaux, les dangers microbiologiques sont considérés dans leur globalité et pas par agent pathogène potentiel.

Selon la démarche des rédacteurs, « *Les dangers sont retenus dans le cadre du guide s'ils sont significatifs pour le rayon concerné et que des mesures de maîtrise sont mises en place au niveau du magasin pour éliminer ce danger. Ainsi, dans chaque tableau, une colonne "danger retenu ou non" permet d'identifier quels sont les dangers à la fois significatifs pour les produits du rayon et maîtrisés au niveau du magasin* ».

Les dangers raisonnablement prévisibles pour lesquels les rédacteurs du guide n'identifient pas de « mesures de maîtrise » en magasin ne sont pas retenus, leur maîtrise passant par des mesures en amont du magasin et/ou des mesures d'ordre général (non spécifiques) dans le magasin (BPH). Par contre les dangers gérés par les achats (BPH/PrP) mais pouvant nécessiter des mesures de surveillance (PrPo) à réception (contrôle de l'origine, par exemple) ont été retenus.

Il s'agit d'une vision très opérationnelle (pragmatique) basée sur la possibilité d'intervention spécifiques en magasin. Le GT GBPH rappelle la définition de l'analyse des dangers selon le *Codex alimentarius* : « Démarche consistant à rassembler et à évaluer les données concernant les dangers et les conditions qui entraînent leur présence afin de décider lesquels d'entre eux sont significatifs au regard de la sécurité des aliments et par conséquent devraient être pris en compte dans le plan HACCP » (Anses, 2014b).

Par ailleurs, pour les dangers pour lesquels une « monographie » est fournie en annexe, ces fiches présentent :

- une échelle de gravité de 1 à 5, non explicitée ;
- des données de fréquences : au sens épidémiologique, c'est-à-dire « fréquence d'apparition de la maladie » et non au sens d'une fréquence d'apparition ou de persistance dans l'une des opérations unitaires pratiquées au rayon traiteur.

Il n'est pas fourni de grille ou de barème permettant de classer les dangers en fonction des critères de gravité et de taux de présence dans les produits concernés, pour en déduire la nécessité de mettre en place des mesures de maîtrise spécifiques, en plus des moyens de base que représentent les BPH générales. Il n'y a pas de réelle logique argumentée dans le classement qui est fait de conserver ou non en liste courte certains dangers. Par exemple, les « dangers chimiques liés aux matériaux au contact des denrées alimentaires » sont identifiés comme des dangers de niveau de gravité et de fréquence négligeables, ils sont pourtant classés comme retenus à l'issue de l'analyse des dangers, ce qui semble contradictoire.

Le classement en 6 catégories des produits (selon le procédé) est insuffisamment exploité dans l'analyse des dangers.

**Le guide dissocie les dangers potentiels ou raisonnablement prévisibles (liste longue), des dangers retenus (liste courte) avec un argumentaire.**

**La méthode d'analyse des dangers n'est pas basée sur une cotation de leur criticité mais guidée par la possibilité d'agir, sur le danger significatif, de manière préventive en magasin.**

**Pour le GT GBPH, cette approche implique une vérification que chaque danger identifié (liste longue) soit bien pris en compte soit par les bonnes pratiques d'hygiène décrites dans le guide soit par des mesures de maîtrise spécifiques.**

**Enfin la catégorisation des produits selon leurs procédés de fabrication présentés dans le champ d'application permettrait d'augmenter la pertinence dans la constitution de la liste courte des dangers significatifs.**

### **III. Remarques concernant les dangers biologiques**

Les dangers biologiques identifiés sont donnés sous forme de tableaux (p.102-106), avec 4 entrées (identification du danger, origine, danger retenu ou non, origines-causes-commentaires). Ils sont également évoqués dans les fiches de « monographie » en annexe du guide qui précisent à nouveau pour chacun d'entre eux si le danger est retenu ou non retenu :

- Bactéries :
  - o *Salmonella* spp.
  - o *Listeria monocytogenes*
  - o *Bacillus cereus*
  - o *Staphylococcus aureus* et entérotoxines staphylococciques
  - o *Escherichia coli* (indicateur d'hygiène mais mention des pathogènes EHEC)
  - o *Clostridium botulinum*
  - o *Clostridium perfringens*
  - o *Campylobacter*
  - o *Vibrio* spp. (*parahaemolyticus*, *cholerae*, *vulnificus*)
- Virus
  - o Norovirus
  - o Virus de l'hépatite A
- Parasites
  - o *Toxoplasma gondii*
  - o *Trichinella* spp.

- *Giardia duodenalis*
- *Cryptosporidium* spp.
- *Tænia saginata* / *Cysticercus bovis*
- *Tænia solium* / *Cysticercus cellulosae*
- *Sarcocystis bovihominis*
- *Anisakis* et *Pseudoterranova*

Les dangers significatifs retenus dans le guide sont :

- Bactéries :
  - *Salmonella* spp.
  - *Listeria monocytogenes*
  - *Bacillus cereus*
  - *Staphylococcus aureus* et entérotoxines staphylococciques
  - *Clostridium perfringens*
  - *Campylobacter* spp.
- Virus
  - Virus responsables des gastroentérites (dont norovirus)
  - Virus de l'hépatite A
- Parasites
  - *Toxoplasma gondii*.

Les dangers biologiques sont retenus, selon les rédacteurs, quand ils nécessitent des mesures de maîtrise spécifiques (PrPo ou mesures de maîtrise associées à un CCP), lors de la réalisation des opérations unitaires.

Ainsi, les dangers *Anisakis*, *Pseudoterranova*, *Trichinella*, *Giardia duodenalis*, *Cryptosporidium* spp, *Taenia saginata*, *Taenia solium/Cysticercus cellulosae*, *Sarcocystis bovihominis* ne sont pas retenus par les rédacteurs, car ces derniers supposent qu'ils sont maîtrisés en amont.

Selon les rédacteurs du guide, *E.coli* (EHEC) et *Vibrio* spp. sont à la fois maîtrisés en amont et par les bonnes pratiques d'hygiène.

Enfin *Clostridium botulinum* n'est pas retenu car le guide indique qu'« *il n'existe pas d'étape en GMS qui permettrait son développement. De plus, les produits du rayon marée sont destinés à être consommés dans un délai suffisamment court pour éviter le développement de la bactérie* ».

Concernant les EHEC, la comparaison des fiches « monographiques » pour *Salmonella* et EHEC montre à juste titre qu'ils ont le même habitat principal à savoir le tractus digestif des animaux producteurs. En conséquence et compte tenu de la même nature des opérations de préparation des viandes à l'abattoir, le GT GBPH s'interroge sur l'incohérence apparente dans le résultat de l'analyse pour ces deux dangers (*Salmonella* retenu alors que les EHEC ne sont pas retenus). En outre (voir ci-après), pour EHEC, il existe des mesures de maîtrise spécifiques de ce danger associées à l'activité traiteur pour les viandes (cuisson).

Les dangers ne sont pas classés en fonction de leur sévérité et de leur fréquence dans les produits considérés. En effet, la fréquence évoquée dans les « monographies » correspond à la fréquence d'apparition de la maladie. C'est une information intéressante en matière de santé publique mais qui est finalement assez difficilement utilisable dans une analyse de dangers d'un GBPH. Il est généralement plus aisé d'utiliser des fréquences de contamination des produits issues de la littérature ou des autocontrôles.

Le GT GBPH relève une autre incohérence à ne pas retenir des dangers habituellement considérés comme « dangers significatifs » dans les filières de produits carnés, de végétaux ou de produits de la mer (EHEC, *Vibrio parahaemolyticus*, *Giardia duodenalis*), alors que leur présence est évoquée à juste titre pour des aliments insuffisamment cuits ou mal lavés (végétaux) et que la cuisson et le lavage des denrées font partie des mesures d'hygiène spécifiques du guide.

*Trichinella* spp. n'est pas retenu mais l'a été dans le GBPH « Viandes en GMS » auquel les rédacteurs font référence.

Les dangers *Anisakis* et *Pseudoterranova* ne sont pas retenus d'après les « monographies » qui leurs sont consacrées, mais ils ne figurent pas dans le tableau page 107 de dangers identifiés.

Par ailleurs, la seule mention de « danger géré en amont » pour certains dangers est insuffisante, les rédacteurs devraient préciser par laquelle des PrP/BPH ou mesure de maîtrise spécifique chaque danger est maîtrisé (par ex : la documentation d'un cahier des charges et la sélection des fournisseurs).

Comme mentionné dans la méthodologie, les rédacteurs ont procédé à une analyse des dangers biologiques sans suffisamment utiliser le classement des produits (en 6 catégories) et tenir compte de la composition du produit. Par conséquent, tous les dangers biologiques évoqués ci-dessus ne sont pas forcément pertinents selon les produits utilisés. Le GT GBPH précise qu'à partir de la page 120, (partie HACCP étape par étape) les dangers biologiques sont considérés dans leur globalité et non par agent.

**Globalement, les dangers identifiés sont pertinents. Au regard des résultats d'un bilan épidémiologique et d'une méta-analyse sur l'attribution des sources de TIAC (Anses, 2018), le GT GBPH recommande toutefois d'inclure dans la liste longue *a minima* les dangers *Yersinia enterocolitica*, *Shigella* spp., VHE. A titre pédagogique pour les opérateurs, les dangers *Brucella* (produits laitiers), *Mycobacterium* spp., *Fasciola hepatica* (cresson) pourraient être également ajoutés à la liste longue. De manière générale, l'exclusion de certains dangers de la liste courte devrait être argumentée de façon plus explicite. Le GT GBPH souligne une incohérence à ce que le guide ne retienne pas certains dangers dépendants de mesures d'hygiène décrites comme spécifiques dans le guide et/ou présentant des écologies microbiennes identiques à celles de dangers retenus. De fait, le danger EHEC devrait être retenu.**

#### IV. Remarques concernant les dangers chimiques

Les dangers chimiques interprétés par le GT GBPH comme identifiés (liste longue) sont présentés dans un tableau page 113 :

- lubrifiants
- résidus de produits de nettoyage et désinfection
- produits de lutte contre les nuisibles
- fluides réfrigérants
- substances diverses (produits médicamenteux, éthanol, peinture...)
- métaux lourds
- résidus phytosanitaires
- contamination chimique par les substances migrantes des matériaux au contact des denrées alimentaires
- résidus antibiotiques, médicaments vétérinaires
- PCB, dioxines
- radionucléides
- mycotoxines
- hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP), Benzo(a)pyrène
- nitrosamines
- histamine.

Les dangers identifiés sont pertinents, les causes de présence, d'apparition et d'éventuelle formation sont identifiées et pertinentes.

Le GT GBPH recommande d'ajouter les biotoxines marines, les amines aromatiques hétérocycliques et les résidus organo-halogénés adsorbables (AOX). En effet, en 2016 l'Anses a rendu un avis concernant la teneur résiduelle en AOX suite à l'utilisation de chlore gazeux ou d'hypochlorite de sodium comme auxiliaires technologiques dans la filière de production des

végétaux crus prêts à l'emploi (fruits et légumes dits de 4<sup>ème</sup> gamme) et a conclu qu'une valeur inférieure à 200 µg/kg de produit fini ne présentait pas de risque pour le consommateur dans le respect des bonnes pratiques industrielles (BPI).

Le guide mentionne, par ailleurs, qu'« on s'attachera à la surveillance des produits chimiques présents dans le magasin, mais également de toute substance qui dans des conditions normales d'emploi ne présente pas de danger, mais dont le surdosage peut représenter un effet néfaste pour la santé (exemples : additifs, sel nitrité...) ». Par cohérence avec ce paragraphe, le danger lié aux mésusages des auxiliaires technologiques et des additifs devrait être ajouté dans le tableau relatif à l'identification des dangers.

Le GT GBPH observe à nouveau qu'aucune classification en termes de dangerosité et de fréquence n'est proposée.

D'après le tableau, page 113, tous les dangers mentionnés semblent retenus pour constituer la liste courte des dangers chimiques devant faire l'objet de moyens de maîtrise. La plupart de ces dangers semblent toutefois gérés par des BPH ou PrP pour les dangers éventuellement apportés par les matières premières. Certains dangers doivent faire l'objet de moyens spécifiques pour certaines opérations de process, comme par exemple le nettoyage-désinfection, de même que les HAP, contaminants chimiques produits au cours des opérations de transformation qui peuvent être gérés par des actions spécifiques comme la qualification des procédés.

Par ailleurs, le guide présente en annexe des « monographies » qui définissent plus précisément certains dangers chimiques, et justifient des choix pour les conclusions de l'analyse des dangers :

- histamine (danger non retenu),
- dangers chimiques associés aux produits primaires (dangers retenus).
- dangers chimiques liés aux matériaux au contact des denrées alimentaires (dangers retenus).

S'agissant de l'histamine, la fiche en annexe décrit ce danger comme « non retenu », alors que le tableau général page 113 mentionne l'histamine comme danger significatif (retenu). Le guide indique, pour ce danger, de se reporter au GBPH « rayon marée en GMS » dans le cas où le rayon est amené à manipuler des produits de la mer. Pour le GT GBPH, ce danger devrait être clairement retenu ou le guide devrait présenter les arguments qui permettent de l'écarter (en cohérence avec la méthodologie présentée précédemment par les rédacteurs : démonstration que ce danger ne peut pas faire l'objet de mesures préventives spécifiques). Les valeurs limites de l'histamine devraient être indiquées.

Concernant plus spécifiquement les dangers chimiques issus des matériaux au contact des aliments (MCDA), en plus de sa sélection dans la liste courte, quelques détails sont fournis dans la partie BPH dans les fiches pratiques n°2, 3, 11 et dans les fiches pratiques relatives aux PrPo pour les opérations unitaires de préparation des produits (fiches n° 20 et 21), ainsi que dans la fiche en annexe « Dangers chimiques liés aux matériaux au contact des denrées alimentaires ».

Comme il est d'usage dans les GBPH de filière en général, la nature chimique détaillée des dangers relevant de l'aptitude des matériaux au contact alimentaire n'est pas précisée, ce qui est acceptable dans ce contexte.

**La liste des dangers chimiques potentiels est pertinente, mais le GT GBPH recommande d'ajouter les biotoxines marines, les amines aromatiques hétérocycliques et les résidus organo-halogénés adsorbables (AOX). Le danger histamine devrait être plus clairement retenu (ambiguïté dans l'annexe du guide avec la mention « non retenu »). Il persiste toutefois une contradiction entre la méthodologie d'analyse des dangers présentée, qui ne retient que les dangers maîtrisables au rayon traiteur et la liste des dangers chimiques retenus, identique à la liste des dangers identifiés (liste longue). Le GT GBPH regrette l'absence d'une véritable analyse des dangers conduisant à une liste courte. De manière générale, toute exclusion de dangers devrait être argumentée de façon explicite.**

## V. Remarques concernant les dangers physiques

Un tableau (page 111) recense les dangers physiques identifiés dans le guide (interprétés par le GT GBPH comme étant la liste longue des dangers) :

- corps étrangers d'origine humaine (cheveux, poils, bijoux...)
- insectes
- verres/plastiques
- carton/papier
- lame de cutter
- corps étrangers divers (capuchon de stylo, trombone...)
- éléments métalliques (petites pièces constitutives de matériels type écrou, roulement à bille, vis...)
- agrafes
- aiguilles (par exemple : aiguilles en inox dans les viandes (origine : les pistoles à vaccins))
- fragments de dents d'origine animale, esquilles d'os, arêtes.

Les causes d'apparition des dangers physiques sont identifiées. Tous les dangers physiques mentionnés sont pertinents et l'inventaire semble complet. Il n'est pas mentionné dans le tableau si chacun des dangers identifié est retenu ou non. Toutefois, comme la fiche en annexe (bien documentée) mentionne que les dangers « corps étrangers » sont retenus, le GT GBPH comprend qu'ils sont tous considérés comme significatifs.

**Les dangers physiques (corps étrangers) identifiés dans le guide sont pertinents. Il persiste toutefois une contradiction entre la méthodologie d'analyse des dangers présentée, qui ne retient que les dangers maîtrisables au rayon traiteur et la liste des dangers physiques retenus, identique à la liste des dangers identifiés (liste longue). Le GT GBPH regrette l'absence d'une véritable analyse des dangers conduisant à une liste courte.**

## VI. Remarques concernant les dangers d'origine hydrique

Une fiche spécifique (fiche n°4) intitulée « Gestion de l'eau au rayon traiteur » décrit l'origine des dangers et les mesures préventives (avec 4 sections : planifier, appliquer, contrôler et réagir).

Pour le paragraphe « Origine des dangers », il faudrait ajouter « utilisation d'eau non potable ou industrielle » et « dysfonctionnement d'un procédé de traitement de l'eau interne au magasin » comme origine potentielle à la fois pour les dangers microbiologiques et chimiques.

Le GT GBPH préconise de revoir le paragraphe « mesures préventives » comme suit.

- « Planifier » :

La définition de « l'eau potable » (eau destinée à la consommation humaine, EDCH) doit reprendre celle définie dans les articles R 1321-2 et 3 du code de la santé publique.

La fiche n°4 indique qu'il y a deux modalités d'approvisionnement en eau potable :

- approvisionnement auprès d'un distributeur autorisé : le GT GBPH estime que cette formulation est ambiguë et suggère d'évoquer plus simplement le raccordement au réseau de distribution publique ;
- approvisionnement par un forage privé propre au magasin : les rédacteurs du guide précisent que ce cas n'est pas traité dans le guide ; cependant, le GT GBPH considère qu'une fiche spécifique aurait pu concerner ce cas.

Le GT GBPH constate qu'il est fait mention d'utilisation d'eau non potable et qu'il est précisé que cette eau doit « *circuler dans un système séparé dûment signalé* ». Le GT GBPH estime nécessaire de disposer des plans complets de tous les réseaux d'eau existants dans

l'établissement et de vérifier qu'il n'y a aucune interconnexion possible entre les réseaux d'eau non potable ou industrielle et le réseau d'eau potable.

**Le projet de guide ne comporte pas une analyse aboutie des dangers liés à l'eau. Il prend en compte les dangers liés à l'eau mais il doit être revu afin de sensibiliser l'utilisateur du guide sur les précautions à prendre et les actions correctives à mettre en œuvre en cas de dysfonctionnement/non-conformité. Le GT GBPH préconise de se référer aux informations qui sont présentes dans les fiches outils de l'Anses relatives aux eaux utilisées en IAA (Anses 2014c, 2017). Le GT GBPH préconise d'avoir une attention particulière sur la conformité et la maintenance des équipements de traitements complémentaires (adoucisseur, ...) en magasin. Par ailleurs, le GT GBPH souhaite attirer l'attention sur la problématique de l'utilisation de l'eau chaude pour la préparation d'aliments.**

## VII. Remarques concernant les allergènes

Les dangers allergènes identifiés dans le guide sont les 14 allergènes majeurs à déclaration / étiquetage réglementaire (tableau page 117).

Cette sélection est pertinente, compte tenu de l'extrême diversité des ingrédients entrant dans la composition des produits finis préparés au rayon traiteur. Il n'existe pas de raison pour en écarter certains. Les origines et causes de présence des dangers allergènes sont correctement identifiées.

Tous les allergènes sont retenus comme dangers significatifs.

La fiche en annexe reprend les mêmes informations, complétées par les moyens de maîtrise suggérés. La gravité du danger allergène est classée comme élevée.

Le GT GBPH remarque que la notion de « fréquence » n'est pas interprétée correctement dans cette fiche, puisque ce n'est pas la fréquence d'apparition du danger qui est évaluée, mais les données épidémiologiques relatives à la fréquence des populations allergiques.

Le GT GBPH invite toutefois les rédacteurs à prendre en compte les nouveaux allergènes (Anses, 2018) ne figurant pas à l'Annexe II du règlement européen (CE) n°1169/2011.

**La liste des allergènes significatifs est pertinente. Le GT GBPH invite toutefois les rédacteurs à prendre en compte les nouveaux allergènes recommandés dans l'avis de l'Anses (2018).**

## VIII. Conclusion du GT GBPH

La méthode d'analyse des dangers présentée dans ce guide n'est pas basée sur une cotation de leur criticité mais guidée par la possibilité d'agir sur le danger significatif, de manière préventive en magasin.

Pour le GT GBPH, cette approche implique une vérification que chaque danger identifié (liste longue) soit bien pris en compte soit par les bonnes pratiques d'hygiène décrites dans le guide soit par des mesures de maîtrise spécifiques. Enfin, la catégorisation des produits selon leurs procédés de fabrication présentés dans le champ d'application permettrait d'augmenter la pertinence dans la constitution de la liste courte des dangers significatifs.

Globalement, les dangers biologiques identifiés sont pertinents. Le GT GBPH recommande toutefois d'inclure dans la liste longue *a minima*, les dangers *Yersinia enterocolitica*, *Shigella* spp, VHE. A titre pédagogique pour les opérateurs, les dangers *Brucella* (produits laitiers), *Mycobacterium* spp, *Fasciola hepatica* (cresson) pourraient être ajoutés à la liste longue. De manière générale, l'exclusion de certains dangers devrait être argumentée de façon plus explicite.

Le GT GBPH souligne une incohérence à ce que le guide ne retienne pas certains dangers dépendants de mesures d'hygiène décrites comme spécifiques dans le guide et/ou présentant des

écologies microbiennes identiques à celles de dangers retenus. De fait, le danger EHEC devrait être retenu.

Les listes des dangers physiques et chimiques potentiels sont pertinentes, mais pour ces derniers le GT GBPH recommande d'ajouter les biotoxines marines, les amines aromatiques hétérocycliques et les résidus organo-halogénés adsorbables (AOX). Le danger histamine devrait être plus clairement retenu. Il persiste toutefois une contradiction entre la méthodologie d'analyse des dangers présentée, qui ne retient que les dangers maîtrisables au rayon traiteur et la liste des dangers physiques et chimiques retenus, identique à la liste des dangers identifiés (liste longue). Le GT GBPH regrette l'absence d'une véritable analyse des dangers conduisant à une liste courte.

Le guide prend en compte les dangers liés à l'eau mais il doit être revu afin de sensibiliser l'utilisateur du guide sur les précautions à prendre et les actions correctives à mettre en œuvre en cas de dysfonctionnement/non-conformité. Le GT GBPH préconise de se référer aux informations qui sont présentes dans les fiches outils de l'Anses relatives aux eaux utilisées en IAA (Anses 2014b, 2017).

L'analyse des dangers proposée est insuffisante et nécessite des modifications majeures pour répondre pleinement aux exigences du règlement (CE) n°852/2004 pour la mise en œuvre d'un guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP.

#### **4. CONCLUSIONS ET RECOMMANDATIONS DE L'AGENCE**

L'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail endosse les conclusions du GT GBPH.

Dr Roger Genet

#### **MOTS-CLES**

GBPH, HACCP, traiteur, grandes et moyennes surfaces, GMS.

*Guide to good practice for hygiene, caterer, catering activities, HACCP, supermarkets and hypermarkets.*

## **BIBLIOGRAPHIE**

- Anses (2014a) : Avis du 30 octobre 2014 relatif au projet de guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP « Rayon Marée en GMS » (saisine 2014-SA-0018).
- Anses (2014b) : Fiche outil d'aide à la rédaction d'un GBPH : l'analyse des dangers présente dans les guides de bonnes pratiques d'hygiène : À quoi ça sert ? Comment la réalise-t-on ?
- Anses (2014c) : Fiche outil d'aide à la rédaction d'un GBPH : caractéristiques des eaux utilisées en industries agro-alimentaires.
- Anses (2016) : Avis du 18 mars 2016 relatif à une demande de modification de la teneur maximale acceptable en résidus des composés organo-halogénés adsorbables (AOX) dans les végétaux de 4ème gamme, soumis à un lavage par de l'eau contenant du chlore en tant qu'auxiliaire technologique autorisé dans la réglementation française (saisine n°2015-SA-0165).
- Anses (2017) : Fiche outil d'aide à la rédaction d'un GBPH : Analyse des dangers liés à la distribution d'eau destinée à la consommation humaine dans le réseau d'un site agroalimentaire Aspects pratiques.
- Anses (2018) : Avis du 16 novembre 2018 et rapport de l'Anses relatifs à l'attribution des sources des maladies infectieuses d'origine alimentaire (saisine n°2015-SA-0162). Partie 2 : Analyse des données épidémiologiques.