

Maisons-Alfort, le 21 octobre 2005

AVIS

de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif à un guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application de HACCP « Eaux embouteillées / conditionnées »

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 3 mars 2005 par la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes d'une demande d'avis relatif à un guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP aux eaux embouteillées/ conditionnées.

Après consultation des Comités d'experts spécialisés « Eaux » (CES « Eaux ») et « Microbiologie » (CES « Microbiologie ») les 5 juillet, 6 septembre 2005 et 27 septembre 2005, l'Afssa rend l'avis suivant :

Considérant que les critères d'appréciation des niveaux de dangers, en terme de gravité, d'occurrence et de détectabilité, ne sont pas assez précis dans leur définition et ne permettent donc pas une réelle hiérarchisation des points critiques de maîtrise dont la définition est fluctuante au cours du guide ;

Considérant l'absence ;

- d'exemples concrets de moyen de maîtrise à mettre en œuvre, d'indicateurs de suivi, de valeurs paramétriques, de seuils d'alerte, de fréquences à respecter pour maintenir un niveau de sécurité sanitaire suffisant dans ces installations ;
- de procédure de gestion des non-conformités concernant notamment le retrait des lots incriminés ainsi que les plaintes des consommateurs ;
- de modèle de plan de surveillance pluri-indicateurs (air, eau, sol, matériau) ;
- de fiches techniques dans le guide, qui permettraient une réelle appropriation du document par les industriels concernés ;

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments :

1. estime que, la version actuelle du projet de guide :
 - a. est beaucoup trop généraliste pour être appliquée en l'état par les industriels concernés,
 - b. ne répond que très partiellement aux objectifs fixés par le Codex Alimentarius et le règlement CE n°852-2004 ;
2. donne un avis défavorable à la version actuelle du projet de guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP aux eaux embouteillées / conditionnées.

La Directrice générale de l'Agence française
de sécurité sanitaire des aliments

Pascale BRIAND