

Groupe de travail « Evaluation des guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP » (GT GBPH)

**Procès-verbal de la réunion
du 19 avril 2023**

*Considérant le décret n° 2012-745 du 9 mai 2012 relatif à la déclaration publique d'intérêts et à la transparence en matière de santé publique et de sécurité sanitaire, ce procès-verbal retranscrit de manière synthétique les débats d'un collectif d'experts qui conduisent à l'adoption de conclusions. Ces conclusions fondent un avis de l'Anses sur une question de santé publique et de sécurité sanitaire, préalablement à une décision administrative.
Les avis de l'Anses sont publiés sur son site internet (www.anses.fr).*

Étaient présents le 19 avril 2023 - après-midi :

Monsieur Michel FEDERIGHI (président de séance)

Madame Corine BAYOURTHE, Madame Aurélie BIGOT-CLIVOT, Monsieur Mickaël BONI, Monsieur Gilles BORNERT, Madame Aurélie CHESNAY, Monsieur Georges DAUBE, Monsieur Alain GONTHIER, Madame Sandra HELINCK, Madame Maryline KOUBA, Madame Laïla LAKHAL, Madame Sylvie MIALET, Monsieur Jonathan MOTILLON, Madame Fanny RENOIS-MEURENS, Madame Sabine SCHORR-GALINDO, Madame Marianne SINDIC, Monsieur François ZUBER.

Coordination scientifique de l'Anses

Étaient absents ou excusés :

Monsieur Olivier BOUTOU, Monsieur Hervé PREVOST

Présidence

Monsieur Michel FEDERIGHI assure la présidence de la séance pour la journée.

1. ORDRE DU JOUR

L'expertise ayant fait l'objet d'une finalisation et d'une adoption des conclusions est la suivante :

Demande d'avis relatif au projet de guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP pour la transformation et le conditionnement du foie gras pasteurisé ou appertisé et du magret séché ou séché et fumé dans le secteur industriel – (saisine n°2022-SA-0137).

2. GESTION DES RISQUES DE CONFLIT D'INTERETS

Le résultat de l'analyse des liens d'intérêts déclarés dans les DPI¹ fait apparaître un lien d'intérêt induisant un risque potentiel de conflit avec la saisine à l'ordre du jour pour :

- François Zuber. Cet expert ne participe pas à l'examen de la saisine concernée.

¹ DPI : Déclaration Publique d'Intérêts

En complément de cette analyse, le président demande aux membres du GT GBPH s'ils ont des liens voire des conflits d'intérêts qui n'auraient pas été déclarés ou détectés. Les experts n'ont rien à ajouter concernant les points à l'ordre du jour de cette réunion.

3. SYNTHÈSE DES DÉBATS, DÉTAIL ET EXPLICATION DES VOTES, Y COMPRIS LES POSITIONS DIVERGENTES

Le président vérifie que le quorum est atteint avec 16 experts sur 18 ne présentant pas de risque de conflit d'intérêts.

L'Anses a été saisie le 21 juillet 2022 par la Direction générale de l'alimentation (DGAL) d'une demande d'avis relatif au projet de guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP² pour la transformation et le conditionnement du foie gras pasteurisé ou appertisé d'oie ou de canard et du magret séché, ou séché et fumé, de canard, dans le secteur industriel (version juin 2016).

Ce projet de guide de bonnes pratiques d'hygiène s'adresse aux établissements industriels qui transforment des produits à base de foie gras d'oie ou de canard tels que définis par le décret n°93-999³ et des magrets séchés ou séchés et fumés, de canard.

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 « Évaluation des guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP » (GT GBPH) réuni le 30 novembre 2022, le 25 janvier 2023, le 9 mars 2023 et validé le 19 avril 2023 sur la base d'un rapport initial rédigé par 8 rapporteurs. La méthodologie employée par le GT GBPH est définie dans l'avis de l'Anses relatif à l'actualisation des lignes directrices pour l'évaluation des guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP (Anses, 2018⁴).

Une question de la saisine relative à un critère de sécurité pour *Listeria monocytogenes* sur le magret salé séché a été examinée et traitée par le Laboratoire national de référence pour *Listeria monocytogenes* (LNR *Lm*) dans le cadre d'une demande d'appui scientifique et technique interne.

Au cours des discussions, les experts du GT GBPH ont relevé l'aspect générique du guide soumis à expertise, ce qui est courant pour un GBPH de filière (ou sectoriel). Chaque établissement doit se l'approprier et l'adapter à ses conditions de productions, modes opératoires et matières premières, recettes, etc. Les remarques formulées par les experts sont destinées à aider les rédacteurs à préparer une version consolidée du guide en vue d'une nouvelle transmission à la DGAL. Le projet de guide étant ancien (2016), le GT GBPH recommande une actualisation des données bibliographiques et réglementaires.

S'agissant du champ d'application du guide, les experts recommandent que quelques précisions relatives aux traitements thermiques et aux durées de vie soient apportées.

Les diagrammes de fabrication proposés sont volontairement génériques. Néanmoins, leur utilisation dans une analyse fine des dangers par les opérateurs nécessite plus de précisions en fonction des spécificités de chaque site de production.

² Hazard Analysis Critical Control Point (analyse des dangers, points critiques pour leur maîtrise). Démarche qui permet d'identifier, évaluer et définir les moyens de maîtrise des dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments (NF V01-002: 2008, Anses 2014).

³ Décret n°93-999 du 9 août 1993 relatif aux préparations à base de foie gras.

⁴ Anses (2018). Avis relatif à l'actualisation des lignes directrices pour l'évaluation des guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP, en date du 30 juillet 2018 (saisine n°2017-SA-0155). <https://www.anses.fr/fr/system/files/GBPH2017SA0155.pdf>

Le GT GBPH comprend que l'évaluation des dangers a été réalisée en considérant le produit fini. Cette approche est pertinente néanmoins la méthodologie de l'analyse des dangers décrite nécessite d'être précisée et appliquée à tous les dangers potentiels. Ainsi, l'éviction de certains dangers avant cette évaluation pose question. Le GT GBPH recommande de présenter ou d'indiquer plus clairement les dangers relevant de la liste longue (dangers potentiels ou raisonnablement prévisibles) de ceux de la liste courte (dangers significatifs pour la sécurité du consommateur). Par ailleurs, la grille de cotation n'est pas vraiment adaptée aux dangers chimiques.

Les dangers biologiques significatifs retenus dans le projet de guide sont globalement pertinents, compte tenu du peu de détails fournis sur les caractéristiques physico-chimiques des produits ou des paramètres de process. Néanmoins, les experts du GT GBPH recommandent de maintenir *Yersinia* spp, *Bacillus cereus* et les *Escherichia coli* producteurs de shigatoxines (STEC) au sein d'une liste longue et de les évaluer. Il serait également pertinent d'évoquer les virus (norovirus en particulier) et les parasites (principalement *Cryptosporidium* et *Giardia*), dans cette liste longue.

Pour les experts, les dangers chimiques identifiés et sélectionnés dans le projet de guide sont globalement pertinents. Le GT recommande de modifier certaines terminologies, de préciser les acronymes et de regrouper certains dangers dans un souci de clarification du guide. Il recommande également d'ajouter à la liste longue certains dangers potentiels, à savoir : (I) les PCB et les furanes, en complément des dioxines, (II) pour les MCDA, les substances issues de la migration, les phtalates, encres, solvants et colles, (III) la famille des perfluorés, (IV) les retardateurs de flammes bromés, (V) les mycotoxines et (VI) des contaminants apportés par les cires (MOSH, MOAH) lors de la plumaison.

L'analyse des dangers physiques est pertinente mais reste assez générale. Les experts considèrent qu'elle pourrait être étoffée par des exemples pour les différentes causes d'apparition. Ils recommandent notamment d'évoquer les fragments de plumes, d'os ou de cartilage et de mieux illustrer ceux qui peuvent provenir de l'infrastructure, des opérateurs, des équipements et des matériels.

La maîtrise des eaux (de tout type) est un prérequis qui n'est pas décrit précisément dans le projet de guide. À défaut de données précises et pratiques, le contenu de ce guide permet néanmoins aux utilisateurs d'entamer des recherches sur les obligations à respecter et les solutions techniques à mettre en œuvre.

Enfin, les allergènes significatifs retenus par les rédacteurs sont ceux à déclaration obligatoire mais leur liste n'est pas spécifique des produits concernés par le champ d'application du guide.

Les différents encadrés conclusifs relatifs à chaque catégorie de dangers au sein du corps de texte sont rassemblés dans le paragraphe de conclusion.

La majorité des experts présents considèrent que ce projet de guide correspond à la catégorie « intermédiaire b » des lignes directrices pour l'évaluation des GBPH (Anses 2018), c'est-à-dire que « *l'analyse des dangers proposée est insuffisante et nécessite des modifications majeures pour répondre pleinement aux exigences du règlement (CE) n°852/2004 concernant la mise en œuvre d'un guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP* ».

Le président propose une étape formelle de validation avec délibération et vote. Il rappelle que chaque expert donne son avis et peut exprimer une position divergente.

Après discussions, le projet de synthèse et conclusion est validé à l'unanimité des présents par le GT GBPH.

M. Michel FEDERIGHI
Président du GT GBPH