

Direction de l'évaluation des risques

## **Groupe de travail « Evaluation des guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP »**

### **Procès-verbal de la réunion du 11 mars 2020**

*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](http://www.anses.fr)).*

#### **Etaient présents :**

- Membres du groupe de travail pérenne :  
M. FEDERIGHI (Président)  
Mmes WELTE, SINDIC, CAMEL, RENOIS (téléconférence l'après-midi)  
MM. BOUTOU, CARON, BONI, MINVIELLE, GONTHIER, ZUBER.
- Coordination scientifique de l'Anses.

#### **Etaient excusés, parmi les membres du collectif d'experts :**

M. MIMOUNI

Mmes BAYOURTHE, CHUBILLEAU, MIALET, SARTER, RENOIS

#### **Présidence**

M. 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 :

- 1) Demande d'avis relatif au projet de guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP en meunerie (saisine n°2019-SA-0160).



## **2. GESTION DES RISQUES DE CONFLIT D'INTERETS**

L'analyse des liens d'intérêts des membres du GT, effectuée en amont de la réunion par la coordination scientifique et le Président du GT, a mis en évidence un potentiel conflit d'intérêt pour M. Mimouni concernant la thématique des mycotoxines et des produits biocides. Cet expert est sorti de séance au moment de chaque discussion concernant ces points.

Le président, après avoir vérifié en début de réunion que les experts n'ont pas de nouveaux liens d'intérêts à déclarer, précise que l'analyse des liens déclarés n'a pas mis en évidence d'autres risques de conflit au regard des points de l'ordre du jour mentionné ci-dessus.

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

Le président vérifie que le quorum est atteint avec 9 experts présents sur les 15 experts composant le GT GBPH et ne présentant pas de risque de conflit d'intérêts.

L'Anses a été saisie le 23 septembre 2019 par la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) d'une demande d'avis relatif au projet de guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP en meunerie établi par l'Association Nationale de la Meunerie Française.

L'expertise de l'Anses porte sur l'analyse des dangers effectuée et la pertinence des dangers retenus au regard du champ d'application du guide. Dans le courrier de saisine adressé par la DGCCRF, il est en particulier demandé à l'Anses de se prononcer sur la qualification en danger critique ou non critique des corps étrangers en fonction de leur taille et du matériau dont ils sont constitués.

Ce guide s'applique à la fabrication de farines et de coproduits de la meunerie à destination de l'alimentation humaine et de l'alimentation animale.

La saisine a été présentée au GT GBPH en réunion du 3 octobre 2019 au cours de laquelle sept rapporteurs ont été nommés.

Le rapport initial des rapporteurs a été discuté à la réunion du 28 novembre 2019, la synthèse et les conclusions du GT ont été discutées à la réunion du 23 janvier 2020 et validées à celle du 11 mars 2020.

Les discussions ont porté sur le champ d'application, la méthodologie d'analyse des dangers, la pertinence des dangers identifiés et finalement retenus (dangers biologiques, chimiques, physiques, d'origine hydrique, allergènes).

S'agissant du champ d'application du guide, seulement quatre céréales ont été présentées dans les matières premières utilisées. L'exclusion des mixtes, mentionnée dans le guide, devrait figurer dans le paragraphe dédié au champ d'application. Le GT GBPH n'a donc pas pris en compte les dangers liés aux matières premières supplémentaires (soja, maïs, poudre d'œufs, etc...) puisque les mixtes ont été exclus du guide par les rédacteurs.

Pour le GT GBPH, le diagramme général de fabrication est clair et semble complet.

S'agissant de l'analyse des dangers, la méthodologie utilisée par les rédacteurs du guide suit la démarche HACCP, mais les parties détaillées dans ce guide concernent surtout l'évaluation et le classement des mesures de maîtrise. La phase d'identification des dangers n'est pas explicitée. Le GT GBPH recommande, entre autres, d'identifier clairement dans le document une liste longue des dangers potentiels et de définir sur la base de l'analyse des dangers une liste courte des dangers significatifs pour la sécurité des produits au regard de leur utilisation en alimentation humaine et animale.



S'agissant des dangers biologiques évoqués dans le guide, le GT remarque qu'en dehors des salmonelles, les autres dangers ne sont pas des dangers *stricto sensu* mais des bactéries utilisées comme critères d'hygiène des procédés. Le GT recommande d'ajouter dans une liste longue, en complément des salmonelles, les dangers microbiologiques suivants : EHEC, *Cronobacter*, *Bacillus cereus*, *Listeria monocytogenes*, *Staphylococcus aureus*, les moisissures productrices de mycotoxines. Par ailleurs, le GT GBPH recommande d'ajouter aux mycotoxines déjà évoquées dans le guide, les fumonisines B1 et B2, la patuline et certaines mycotoxines émergentes. Enfin il est important que le guide puisse prendre en compte la consommation possible de pâtes crues.

Par ailleurs, les dangers chimiques mentionnés dans le guide sont pertinents et leur origine est identifiée. Néanmoins, Le GT GBPH recommande d'inclure dans la liste longue, les phytotoxines susceptibles d'être présentes dans les matières premières par le biais des impuretés botaniques (atropine, scopolamine, hétérosides cyanogènes ...), ainsi que quelques éléments traces complémentaires.

Les dangers physiques retenus dans le guide sont pertinents, mais le GT GBPH recommande d'établir des limites de criticité plus pertinentes pour définir la gravité des différents types de corps étrangers. La taille limite basse de 7 mm n'est pas acceptable pour les fragments métalliques. Enfin, le guide ne justifie pas le fait que les dangers physiques sont tous considérés comme non critiques pour l'alimentation animale. Ce point devra être complété dans la prochaine version du guide.

Le GT GBPH note que les limites de qualité de l'eau destinée à la consommation humaine ne sont pas toutes prises en compte dans le guide. Les aspects relatifs à la prévention et la maîtrise du danger ne sont pas clairement explicités. De même, les aspects généraux liés à l'utilisation et au transport de l'eau ne sont pas bien définis.

Enfin, le GT GBPH considère que les allergènes identifiés dans le guide sont pertinents, mais il 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. En particulier, le guide devrait traiter du risque allergène identifié aujourd'hui pour le sarrasin s'il s'adresse à des professionnels de cette filière. Le GT considère par ailleurs que le parti pris de ne pas traiter le gluten néglige un problème qui se pose aux entreprises qui produisent sur un même site des farines de céréales contenant du gluten et des farines de céréales n'en contenant pas. L'analyse des dangers liés aux « allergènes » devrait donc être actualisée pour répondre à ces attentes.

Au final, 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.

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.

Les experts adoptent à l'unanimité des présents les conclusions de l'expertise relative au projet de guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP en meunerie (saisine n°2019-SA-0160).