

Direction de l'évaluation des risques

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

Procès-verbal de la réunion du 28 mai 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).*

Étaient présents le 28 mai 2020

M. FEDERIGHI

(Président de séance)

Mmes MIALET, WELTE, SINDIC, CAMEL, RENOIS, CHUBILLEAU.

MM. BOUTOU, CARON, BONI, GONTHIER, ZUBER.

M. ENGEL (expert rapporteur)

- Coordination scientifique de l'Anses

Étaient absents ou excusés :

MM. MIMOUNI, MINVIELLE.

Mmes SARTER, BAYOURTHE.

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 :

- demande d'avis relatif au projet de guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP en industrie charcutière (2019-SA-0162)

Cette finalisation et cette adoption ont eu lieu lors de la matinée.

2. GESTION DES RISQUES DE CONFLIT D'INTÉRÊTS

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. Un conflit d'intérêt a, par ailleurs été identifié pour M. Minvielle, pour le GBPH industrie charcutière. Ce dernier est sorti de séance ou était absent à chaque fois que ce dossier a été évoqué.

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 du point 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 12 experts sur 14 ne présentant pas de risque de conflit d'intérêts.

L'Agence 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 d'actualisation du guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP dans les industries charcutières.

Ce guide s'adresse aux entreprises industrielles fabricant des produits de salaison et de charcuterie.

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.

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

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

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

Pour le GT GBPH, le champ d'application et les diagrammes de fabrication sont clairs. Néanmoins la présentation générique des diagrammes pourrait être utilement complétée par un exemple concret par produit avec une « recette » permettant de définir précisément les paramètres liés à chaque étape pour en analyser les dangers.

La dispersion des informations dans le guide ne permet pas de voir clairement l'emploi de la méthodologie d'analyse des dangers qui est définie *a minima* dans le glossaire. En particulier, la liste des dangers potentiels (raisonnablement prévisibles) n'est pas argumentée. La méthode de sélection des dangers significatifs n'est pas suffisamment détaillée pour apprécier la pertinence de son utilisation dans le guide, en particulier les limites des critères permettant de retenir les dangers significatifs ne sont pas claires ou non mentionnées.

La liste longue des dangers microbiologiques est peu étayée alors que les parasites majeurs de la filière en sont absents. La plupart des dangers microbiologiques sélectionnés dans le guide sont pertinents, cependant certains dangers significatifs devraient être ajoutés pour certains produits (*S. aureus*, *Yersinia*, *C. perfringens*) ou étudiés de manière plus détaillée (*Clostridioides difficile*, *C. botulinum*...). Par ailleurs, des informations ou explications contradictoires ont été relevées entre les

fiches de dangers, le tableau de synthèse et la liste courte des dangers retenus. Le travail par famille de produits devrait être approfondi pour parvenir à une liste pertinente des dangers retenus par famille de produits.

Les dangers chimiques identifiés et sélectionnés dans le guide sont pertinents, mais le regroupement de certains dangers de nature, gravité et fréquence différentes au sein d'une même catégorie pose question. Le GT GBPH recommande d'ajouter dans la liste longue certains dangers potentiels (dioxines et furanes, polychlorobiphényles, retardateurs de flamme bromés, éléments traces métalliques, polluants organiques persistants, perfluorés, phyto-œstrogènes, néoformés, résidus de i) produits phytopharmaceutiques ii) médicaments vétérinaires, etc.). Les rédacteurs doivent ensuite argumenter leur pertinence ou éviction pour la liste des dangers significatifs qui nécessite d'être mise à jour.

La liste des dangers physiques significatifs est insuffisamment détaillée. L'analyse des dangers physiques est insuffisante en ce qui concerne la nature des corps étrangers, l'origine et sources d'introduction et leur dangerosité (qui devraient être mieux argumentées).

Le projet de guide ne comporte pas une analyse aboutie des dangers liée à l'eau et le GT GBPH recommande que le guide prenne en compte certains allergènes émergents (Anses, 2018) dans sa liste longue des dangers.

Un préambule est ajouté à ces conclusions, soulignant l'importance pour le GT d'actualiser les guides en lien avec l'évolution des connaissances scientifiques, des procédés et de la réglementation afin d'aider les professionnels à augmenter leur degré de maîtrise des dangers associés à leur production. En ce sens, le GT GBPH appuie la filière dans cette initiative.

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.

À l'issue du vote, la majorité des experts présents considèrent que l'analyse des dangers proposée nécessite des modifications mineures et devra prendre en compte les recommandations du GT 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. Après débats, aucun expert n'a souhaité faire inscrire d'avis minoritaire ou d'abstention.

Au final, les experts adoptent à l'unanimité les conclusions de l'expertise relative au projet de guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP en industrie charcutière (2019-SA-0162).