

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 8 juillet 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)).*

#### **Étaient présents le 8 Juillet 2020**

M. FEDERIGHI

(Président de séance)

Mmes MIALET, WELTE, SINDIC, RENOIS, CHUBILLEAU, SARTER, BAYOURTHE

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

M. MARIE (expert rapporteur)

- Coordination scientifique de l'Anses

#### **Étaient absents ou excusés :**

MM. MIMOUNI, MINVIELLE

Mme CAMEL

#### **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 pour la production de spiruline (2019-SA-0203).



## 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 était, par ailleurs, absent aux réunions abordant ce dossier.

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 13 experts sur 14 ne présentant pas de risque de conflit d'intérêts.

L'Agence a été saisie le 05 décembre 2019 par la Direction générale de l'alimentation (DGAL) d'une demande d'avis relatif au guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP pour la production de spiruline.

Ce guide de bonnes pratiques d'hygiène s'adresse aux professionnels producteurs de spiruline paysanne.

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 11 mars 2020 au cours de laquelle huit rapporteurs ont été nommés.

Le rapport initial des rapporteurs a été discuté à la réunion du 23 avril 2020, et la synthèse et les conclusions du GT ont été discutées à la réunion du 28 mai et validées à la réunion du 8 Juillet 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, allergènes).

Pour le GT GBPH, le champ d'application de ce guide est défini clairement, même si les experts recommandent d'ajouter la précision de production « non industrielle » dans le titre du guide. Le diagramme est également clair, toutefois les experts considèrent que certains détails du procédé de fabrication de spiruline devraient être mieux explicités (préciser les raisons de l'absence de lavage, bilans massique usuels, etc.) pour faciliter l'analyse des dangers.

Concernant l'analyse des dangers, la phase d'identification des dangers n'est pas suffisamment documentée. La méthode utilisée à cette étape n'apparaît pas clairement. *A contrario*, l'étape d'évaluation des dangers par une grille de cotation est bien présentée et constitue une méthode satisfaisante mais sa mise en œuvre pour les différentes familles de dangers manque de détails.

Toutefois, en l'absence de données bibliographiques ou de terrain sur l'ensemble du processus de production de spiruline (des intrants aux produits finis) le GT GBPH s'interroge sur le processus d'attribution d'une note de probabilité.

La liste longue des dangers biologiques semble se limiter aux dangers classiquement responsables des maladies infectieuses d'origine alimentaire. Pour le GT, le guide devrait présenter des arguments bibliographiques ou issus de données de terrain (surveillance ou résultats d'études en condition de production) relatifs à la spiruline.



Leur pertinence par rapport au processus de production de spiruline n'est pas argumentée de même que l'absence, dans la liste longue, des parasites qui pourraient être présents dans l'eau (dont les protozoaires).

La sélection des dangers significatifs ne semble pas prendre en compte les paramètres physico-chimiques particuliers du milieu de culture de la spiruline. L'analyse des dangers de chacun des intrants dans le processus de production n'apparaît pas clairement.

La liste des dangers chimiques potentiels identifiés dans le guide est incomplète. En outre, les valeurs seuils proposées devraient être mises à jour à la lumière des derniers avis de l'Anses. Les dangers chimiques étant principalement liés aux résidus de milieu de culture dans le produit fini, une clarification serait nécessaire sur (i) le degré de qualité des intrants et des additifs utilisés, et (ii) sur la proportion de milieu de culture incorporé dans les produits finis. S'agissant des cyanotoxines, les rédacteurs devraient prendre en compte la cylindrospermopsine, les anatoxines et les saxitoxines en complément des microcystines retenues dans le guide. L'analyse de ces dangers doit être réactualisée en prenant en compte les nouvelles valeurs toxicologiques de référence proposées par l'Anses.

Pour le GT GBPH, la liste des dangers physiques significatifs est complète et pertinente.

En revanche, le projet de guide ne comporte pas une analyse aboutie des dangers liés à l'eau. Le GT GBPH recommande de se reporter aux fiches outils de l'Anses (2014, 2017) pour compléter ces aspects. Le GT GBPH émet des réserves sur l'utilisation d'une « eau propre » pour assurer la sécurité sanitaire du produit final.

S'agissant des allergènes, l'analyse des dangers est correctement menée, toutefois le GT GBH recommande qu'elle soit complétée par la prise en compte des sulfites.

Le GT GBPH souligne l'importance d'un guide de bonnes pratiques pour la filière de production de spiruline dite « paysanne » compte tenu de ses spécificités et encourage la Fédération des Spiruliniers de France dans cette démarche. Les remarques formulées par le GT GBPH sont destinées à aider les rédacteurs à préparer une version consolidée du guide en vue d'une nouvelle transmission à la DGAL.

Au final, l'analyse des dangers proposée dans ce guide 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 les conclusions de l'expertise relative au projet de guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP pour la production de spiruline (2019-SA-0203).