

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

Procès-verbal de la réunion du 11 février 2021

*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 11 février 2021 (après-midi) :

- Membres du GT

Madame Corine BAYOURTHE, Monsieur Mickael BONI, Monsieur Olivier BOUTOU, Madame Valérie CAMEL, Monsieur Bernard CARON, Madame Catherine CHUBILLEAU, Madame Sylvie MIALET, Madame Fany RENOIS, Madame Marianne SINDIC, Monsieur Michel FEDERIGHI, Monsieur Alain GONTHIER, Madame Bénédicte WELTE, Monsieur François ZUBER.

- Coordination scientifique de l'Anses

Étaient absents ou excusés (après-midi) :

- Membres du GT

Alain MIMOUNI, Samira SARTER.

Présidence

M. FEDERIGHI assure la présidence de la séance qui s'est tenue l'après-midi uniquement.

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 collecte, le traitement, la transformation des écarts de production agroalimentaires et valorisation en tant qu'aliment pour animaux producteurs de denrées alimentaires (saisine n°2019-SA-0038).

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 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 1^{er} mars 2019 par la DGCCRF d'une demande d'avis relatif au guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP pour la collecte, le traitement, la transformation des écarts de production agroalimentaires et valorisation en tant qu'aliment pour animaux producteurs de denrées alimentaires (saisine n°2019-SA-0038).

Ce guide de bonnes pratiques d'hygiène (version du 21 novembre 2017) s'adresse aux professionnels de la valorisation des écarts de production qui traitent et transforment des denrées alimentaires qui ne sont plus destinées à la consommation humaine pour en faire des aliments pour animaux de toute première qualité.

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.

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 par conférence téléphonique le 11 décembre 2020, et le 11 février 2021 sur la base d'un rapport initial rédigé par 4 rapporteurs. 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 est bien défini mais nécessite plus de précisions sur les inclusions et les exclusions. Même si la catégorie « anciennes denrées alimentaires » fait l'objet d'une définition réglementaire, le nombre d'exemple est insuffisant pour bien comprendre la différence entre les anciennes denrées, les sous-produits et les coproduits.

En revanche, s'agissant des diagrammes de fabrication, le guide ne décrit pas de procédés de façon détaillée car ces derniers dépendent de la nature des écarts de production. Le guide contient un « schéma de vie global du produit » présentant les étapes physiques du flux matière. Deux exemples d'études HACCP détaillées sont fournies en annexes incluant des diagrammes de fabrication. Pour le GT GBPH, compte tenu de la grande variabilité des écarts de production et des procédés susceptibles de leur être appliqués, il est compréhensible que les rédacteurs du guide aient opté pour une approche simplifiée à travers deux exemples courants, chaque opérateur devant s'en inspirer dans sa propre démarche pour son produit spécifique. Cependant, le diagramme général de fabrication doit être complété et les différentes opérations unitaires doivent être précisément décrites pour des grandes catégories de produits. Pour le GT GBPH, ces précisions sont nécessaires à une bonne analyse des dangers.

S'agissant de l'analyse des dangers, le guide ne contient pas, à proprement parler, d'analyse des dangers aboutie. Une liste longue des principaux dangers biologiques, chimiques et physiques est proposée et est présentée comme étant « en principe exhaustive » mais la démarche qui a conduit à sélectionner ces dangers potentiels n'est pas détaillée. Il est conseillé aux utilisateurs du guide de sélectionner dans cette liste les dangers qui s'appliquent finalement à leur produit, et d'ajouter les éventuels dangers spécifiques (i) aux écarts de production mis en œuvre et (ii) aux espèces animales de destination des aliments. Les rédacteurs proposent une méthode mais ne l'appliquent pas convenablement.

S'agissant des dangers biologiques, le GT GBPH considère que la présentation des agents biologiques constituant des dangers dans le projet de guide n'est pas pertinente. Une première liste de 11 dangers est établie à partir d'un rapport de l'Anses de 2012 sur un choix apparemment erroné de base de tri, puis une seconde liste est établie reprenant les dangers salmonelles et *Campylobacter* sans mentionner pourquoi la majorité des 11 dangers ont été écartés. Cette seconde liste est complétée par des critères ou indicateurs microbiologiques considérés à tort comme des dangers. Les rédacteurs auraient dû se référer à d'autres rapports et avis de l'Anses et de l'EFSA.

La démarche concernant les mycotoxines est pertinente et cohérente. Les rédacteurs auraient cependant dû étoffer leur liste longue de diverses mycotoxines faisant l'objet de préoccupations plus récentes et susceptibles également de constituer des dangers, même s'il n'existe aujourd'hui aucune réglementation ou recommandation les concernant.

Pour les dangers chimiques, le GT GBPH considère que pour les types de matières premières mises en œuvre, la liste longue des dangers chimiques potentiels présélectionnés dans le guide est pertinente, mais il faudrait ajouter les retardateurs de flamme. Les dangers chimiques retenus dans le guide sont globalement pertinents. La liste intègre certains contaminants chimiques spécifiquement dangereux pour certaines espèces animales, et porte une attention particulière aux contaminants issus de suremballages, ce qui indique une vraie réflexion de la part des rédacteurs du guide.

Il est nécessaire pour les utilisateurs du guide de sélectionner dans cette liste les dangers qui s'appliquent précisément à leurs produits, et d'ajouter les éventuels dangers spécifiques (i) aux écarts de productions mis en œuvre et (ii) aux espèces animales de destination des aliments. Il conviendrait également de revoir la classification des dangers afin d'identifier le danger lui-même et non la matière première qui le contient.

Pour les dangers physiques, la liste longue des dangers potentiels présélectionnés dans le guide est complète. Il est nécessaire pour les utilisateurs du guide de sélectionner dans cette liste les dangers qui s'appliquent précisément à leurs produits, et d'ajouter les éventuels dangers spécifiques (i) aux écarts de productions mis en œuvre et (ii) aux espèces animales de destination des aliments (tolérances différentes suivant les espèces).

Le projet de guide ne comporte pas une analyse aboutie des dangers liés à l'eau. Cette partie du projet de guide doit être revue.

Ainsi, compte tenu du manque de pertinence et de cohérence de l'analyse des dangers notamment ceux, biologiques, et du choix final des dangers retenus, d'un certain nombre d'approximations dans les généralités et des références à la réglementation citée qui ne sont pas à jour, le GT GBPH considère que 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 pour la collecte, le

traitement, la transformation des écarts de production agroalimentaires et valorisation en tant qu'aliment pour animaux producteurs de denrées alimentaires (saisine n°2019-SA-0038).

Président du GT GBPH