

AVIS

Saisine n° 2001-SA-0076

de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif au Guide de bonnes pratiques d'hygiène en activité conserveur

Le Conseil supérieur d'hygiène publique de France (CSHPF) a été saisi en septembre 1997, par la Direction générale de l'alimentation, d'une demande d'avis portant sur un Guide de bonnes pratiques d'hygiène en activité conserveur.

Après examen de ce dossier par le Comité d'experts spécialisé « Microbiologie », l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments émet l'avis suivant :

Considérant que cette activité conserveur est une activité complémentaire aux artisans poissonniers, bouchers, charcutiers et traiteurs, il est proposé aux pétitionnaires une modification du titre, qui deviendrait « Guide de bonnes pratiques d'hygiène conserveur en activité complémentaire à l'activité charcutier, traiteur, boucher et poissonnier » ;

Considérant que la mise en œuvre des bonnes pratiques d'hygiène et de la démarche HACCP n'est pas complètement effectuée, dans ces documents, dans la mesure où l'analyse des dangers n'est pas faite, il est par conséquent demandé aux pétitionnaires de refaire leur démarche HACCP au regard, en particulier, du germe *Clostridium botulinum* (et de sa toxine), danger majeur pour cette activité. Il est par ailleurs proposé aux professionnels de fonder cette étude sur quatre exemples, un pour chaque activité : pâté de campagne, conserve de haricot, foie gras et soupe de poisson respectivement pour les activités charcuterie, traiteur, boucherie et poissonnerie ;

Considérant que le protocole de validation des barèmes de stérilisation proposé dans ce document est insuffisant pour garantir une innocuité des produits ainsi traités, il est demandé aux pétitionnaires de rechercher l'appui de centres techniques spécialisés compétents dans ce domaine, de façon à valider ces barèmes dans des conditions optimales ; par ailleurs, cette validation sera réalisée pour chaque produit et pour chaque conditionnement ;

Considérant que le guide dans sa forme actuelle est volumineux et peu accessible aux futurs utilisateurs, il est proposé aux pétitionnaires :

- de supprimer les fiches « Bonnes Pratiques Fabrication » qui relèvent des guides généraux des différents secteurs et non de cette activité spécifique conserveur,
- de compléter les fiches « Bonnes Pratiques Opérations » par des spécificités relatives aux manipulations à risques propres à chaque opération,
- de maintenir la fiche « Bonnes Pratiques type », déjà rédigée, ainsi que les quatre fiches exemples de chaque métier qui auront servi à l'analyse des dangers ;

Considérant, en conséquence, que ce guide de bonnes pratiques d'hygiène ne répond pas aux exigences de la directive 93/43/CEE relative à l'hygiène des denrées alimentaires,

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments estime que ce Guide de bonnes pratiques d'hygiène ne permet pas la mise en place de mesures permettant de garantir la sécurité et la salubrité des denrées alimentaires ainsi traitées pour l'activité conserveur. En conséquence, elle émet un avis défavorable sur ce document.

Martin HIRSCH