

## **AVIS**

### **de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail**

**relatif au « guide de bonnes pratiques d'hygiène de la distribution des produits sous température dirigée, surgelés et réfrigérés »**

---

*L'Anses met en œuvre une expertise scientifique indépendante et pluraliste.*

*L'Anses contribue principalement à assurer la sécurité sanitaire dans les domaines de l'environnement, du travail et de l'alimentation et à évaluer les risques sanitaires qu'ils peuvent comporter.*

*Elle contribue également à assurer d'une part la protection de la santé et du bien-être des animaux et de la santé des végétaux et d'autre part l'évaluation des propriétés nutritionnelles des aliments.*

*Elle fournit aux autorités compétentes toutes les informations sur ces risques ainsi que l'expertise et l'appui scientifique technique nécessaires à l'élaboration des dispositions législatives et réglementaires et à la mise en œuvre des mesures de gestion du risque (article L.1313-1 du code de la santé publique).*

*Ses avis sont rendus publics.*

---

L'Anses a été saisie le 7 mars 2012 par la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF) d'une demande d'avis relatif à un guide de bonnes pratiques d'hygiène de 'la distribution des produits sous température dirigée, surgelés et réfrigérés'.

#### **1. CONTEXTE ET OBJET DE LA SAISINE**

Ce projet de guide, rédigé par Syndigel, est destiné aux entreprises qui assurent la distribution des produits surgelés et réfrigérés, qui assurent l'interface entre l'amont fournisseur (fabricants ou sociétés de commerce international) et la partie aval de la filière (restauration hors domicile, commerciale ou collective, artisans des métiers de bouche, point de vente au détail), formant un des derniers maillons de la chaîne du froid.

L'avis de l'Anses porte sur l'analyse des dangers proposée par le pétitionnaire.

Le document soumis à expertise ayant été préalablement vérifié par les administrations, en particulier pour les aspects réglementaires, l'expertise de l'Anses ne portera pas sur :

- les aspects réglementaires du document.
- les aspects de forme, présentation du document, et remarques rédactionnelles.

Elle ne portera que sur les points majeurs ayant un impact sur la sécurité des produits considérés et sur la sécurité du consommateur in fine.

## **2. ORGANISATION DE L'EXPERTISE**

L'expertise a été réalisée dans le respect de la norme NF X 50-110 « Qualité en expertise – Prescriptions générales de compétence pour une expertise (Mai 2003) ».

L'expertise collective a été réalisée par le groupe de travail « Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène » (GT « GBPH ») sur la base d'un rapport initial rédigé par un groupe d'experts rapporteurs et en interne par le département « Evaluation des Risques liés aux Aliments ».

## **3. ANALYSE ET CONCLUSIONS DU GT GBPH**

Le guide se présente comme un document de 187 pages comportant 8 chapitres, 30 schémas, tableaux et fiches et 3 annexes. Il est à noter que le guide est présenté comme une suite logique, vu l'évolution de la réglementation, d'un précédent guide validé en 2001.

### **3.1. Remarques concernant le champ d'application du guide**

Les utilisateurs du guide sont très schématiquement des entreprises dont le métier consiste à entreposer temporairement et distribuer des produits surgelés, congelés et réfrigérés (dont les définitions sont données aux pages 11 à 13). Le pétitionnaire précise que les produits stockés et distribués par les entreprises sont des produits finis ou semi-finis, prêts à l'emploi, étiquetés et à destination de clients allant de l'industriel au consommateur.

Le pétitionnaire indique que :

- les opérations qui conduisent à manipuler les denrées nues sont exclues du guide (p 11 – chap. 1.3) ;
- les produits réfrigérés qui arrivent dans les entreprises visées par le guide, sont conditionnés et étiquetés, prêts à être remis à leur utilisateur final à leur température de conservation (p 11 – chap. 1.4) ;
- les produits réfrigérés regroupent l'ensemble des produits conditionnés, étiquetés et conservés sous température dirigée positive. L'ensemble des produits frais (non conditionnés), et les beurres, œufs, fromages sont exclus du guide (p 14 – chap. 1.4.1.3) ;
- la présentation, conditionnée ou non des denrées est une caractéristique essentielle au regard de la sécurité : le fait que les conditionnements soient clos (produits surgelés) ou ouverts (cas de certains produits réfrigérés), a un impact sur les risques (p 32 - chap. 2.3.1).

En conséquence, le champ d'application apparaît en contradiction avec les activités exclues du guide et doit être clarifié par :

- la définition précise des activités visées par le guide car ces activités concernent directement l'analyse des dangers, en particulier lorsque le commerçant vend sous sa marque ou lorsqu'il est impliqué dans la définition du produit, de son conditionnement, de l'étiquetage, du choix des ingrédients et du procédé de fabrication ;
- des précisions concernant les produits inclus dans le champ d'application pour les produits réfrigérés, surgelés et congelés ainsi que pour les éventuels fruits et légumes, produits de la mer (par exemple poissons conditionnés mais non emballés) et produits carnés (par exemple les carcasses de viande suspendues) ;

- l'ajout d'un diagramme du procédé de fabrication qui permettrait de combler les imprécisions relatives aux différentes étapes réalisées au sein des entreprises visées.
- des compléments d'informations permettant de savoir si les produits sont emballés ou non. Il est important de rappeler au pétitionnaire que l'étape de conditionnement des produits ne comprend pas systématiquement leur emballage.

### **3.2. Remarques concernant l'analyse des dangers menée**

L'analyse HACCP est présentée de façon académique selon la méthodologie basée sur les sept principes classiques et le diagramme d'Ishikawa (5M) en rappelant le Règlement (CE) n°852/2004, lequel prévoit et encadre une certaine flexibilité dans l'application de la méthode HACCP permettant aux petites structures de s'adapter. Les étapes initiales, constitution de l'équipe, description des activités, des produits, approvisionnement, stockage, commandes, transfert et livraison, sont clairement détaillées avec trois schémas qui illustrent bien l'ensemble de la démarche et avec des encadrés soulignant les bonnes pratiques à appliquer.

Cependant, la démarche HACCP n'est étayée par aucune méthodologie d'analyse des dangers dans ce guide. Les types de dangers biologiques, chimiques, physiques et allergènes ne sont que brièvement évoqués (p 44 – chap 3.1). Le pétitionnaire a tenu le raisonnement suivant pour justifier l'absence d'analyse des dangers:

- a) Ne parviennent dans les entreprises visées par ce guide qu'uniquement des produits dont l'hygiène (sécurité et salubrité) est sous la responsabilité des fournisseurs.
- b) Les entreprises visées par ce guide « prennent toutes les dispositions pour éviter de recevoir et de mettre en vente des produits dangereux » (Règlement (CE) n°178/2002, article 14). Pour cela elles sélectionnent ses fournisseurs et encadrent leurs relations par le biais de cahiers des charges, fiches techniques et autres contrats de façon à ce que les produits :
  - soient conformes aux critères de sécurité microbiologique (Règlement (CE) n°2073/2005),
  - soient conformes aux diverses règles qui visent à limiter la présence de contaminants chimiques dans les denrées,
  - ne contiennent aucun corps étrangers,
  - ne contiennent aucun allergène non mentionné sur l'étiquetage.

Ainsi, pour le pétitionnaire, l'absence de dangerosité des produits reçus est acquise. Le rôle des entreprises visées par le guide est donc d'éviter le transfert d'un danger au produit et/ou l'augmentation de cette dangerosité durant l'entreposage. Il s'agit alors :

- d'éviter la contamination des produits lors de l'entreposage ; à la lecture du guide, les entreprises visées par celui-ci semblent n'abriter aucun danger biologique, chimique, physique et allergène susceptible d'être transféré aux produits. De plus, les produits étant protégés par l'emballage leur protection est assurée. Cette dernière affirmation n'apparaît pas en adéquation avec les ambiguïtés concernant les produits inclus ou exclus du guide et n'exclut pas une perte d'intégrité de l'emballage protecteur dans les entreprises.
- et d'empêcher la multiplication microbienne et la dégradation physico-chimique des produits tout au long du stockage. Cette mesure est basée sur une maîtrise

parfaite de la chaîne du froid de la réception des produits à la préparation des commandes.

Cette approche est réductrice car des dangers peuvent être présents dans les locaux de réception, d'entreposage et de préparation des commandes (personnels, fluides divers, cartons, verres, plastiques, nuisibles, produits de nettoyage...) ; ils devraient être envisagés *a minima* dans le guide.

Il est rappelé aux auteurs qu'un danger est défini comme un agent biologique, chimique ou physique, présent dans un aliment, ou l'état de cet aliment, pouvant entraîner un effet néfaste sur la santé du consommateur (NF V01-002). Ce terme est utilisé à bon escient dans la première partie du guide (jusqu'à la page 35) ; puis dans la suite du guide il n'est plus considéré comme un agent mais comme une faute d'hygiène ou une perte de maîtrise lors d'une opération. Ainsi pour le pétitionnaire le danger n'est plus *Listeria* ou les résidus de produits de nettoyage/désinfection mais la « rupture de la chaîne du froid », un « emballage percé ou abîmé », un « réchauffement du produit », une « coupure électrique supérieure à 30 minutes », une « porte de chambre froide restée ouverte ».

Le champ d'application du guide laissant planer un doute sur la manipulation possible de denrées déconditionnées, sans emballage, l'approche proposée par le pétitionnaire pour réaliser l'analyse des dangers n'est pas pertinente. En effet dans ce cas, il peut se produire des contaminations biologiques chimiques ou physiques des denrées sans que le guide prévoie de mesures préventives ou correctives. Pour couvrir toutes les opérations pouvant être menées dans ces établissements, le pétitionnaire devra :

- prendre en compte la définition stricte d'un danger telle que précisée ci-dessus (NF V01-002),
- lister les dangers présents pour chacune des opérations se déroulant dans les entreprises visées par le guide de la réception à la préparation des commandes,
- hiérarchiser ces dangers identifiés et retenir les dangers pertinents au regard de l'activité.

### **3.3. Remarques concernant la pertinence des dangers identifiés**

Le pétitionnaire identifie les dangers au travers de :

- la contamination initiale des produits,
- la prolifération microbienne et la dégradation physico-chimique des produits,
- la contamination lors de la distribution,
- les non-conformités réglementaires.

Compte tenu de la très grande diversité des produits entrant dans l'entreprise, ces dangers peuvent être très nombreux. Ils doivent être maîtrisés à chaque stade de la production, de la transformation et du conditionnement ; cela est de la responsabilité de l'opérateur (p 45 – chap 3.1.).

- Les dangers biologiques liés à la contamination initiale sont brièvement évoqués (p 44 – chap 3.1).
- Les dangers chimiques liés à la contamination initiale présents dans et sur les produits sont listés page 44 ; il s'agit d'une liste très classique, comprenant les résidus du traitement des matières premières (pesticides, médicaments vétérinaires, engrais azotés, etc.), les métaux lourds (plomb, mercure, cadmium), les résidus liés au traitement des denrées (eau et ses contaminants et additifs,

résidus de solvants, produits biocides, produits de nettoyage et de désinfection) contamination par l'air et par différents gaz (atmosphère conditionnée), matériaux au contact des denrées alimentaires (BPA et autres).

Cette liste bien qu'assez complète, n'inclut pas certains contaminants d'origine environnementale ou issus d'activités anthropiques, ni d'ailleurs les produits néoformés au cours des divers procédés. Sur ce sujet, les pétitionnaires devraient se rapprocher de l'enquête EAT2 (ANSES, 2011) pour avoir une vision plus large des dangers chimiques susceptibles d'être présents dans les aliments.

- Les dangers physiques sont très brièvement indiqués sous la forme de corps étrangers non prévus dans le produit (verre, fer, plastique).
- Les dangers allergènes ne sont pas décrits.

La contamination initiale étant exclue du guide (car du ressort des fournisseurs), il appartient au pétitionnaire d'identifier au mieux les dangers présents dans les entreprises concernées et susceptibles d'être transférés aux produits à la faveur d'évènements, certes rares, mais pouvant intervenir.

C'est pourquoi la procédure de sélection des fournisseurs par ces entreprises est une étape clé de l'analyse et de la maîtrise des dangers. Elle devrait faire l'objet d'un développement plus important car elle verrouille la sécurité initiale des produits.

Des éléments étayés d'analyse des dangers biologiques seraient utiles dans ce guide car cela permettrait d'expliquer aux professionnels les relations entre d'éventuelles ruptures de la chaîne du froid et leur incidence sur la sécurité microbiologique des denrées ainsi que sur la diminution de leur durée de vie.

Les conditionnements des produits peuvent présenter des dangers biologiques et chimiques lorsqu'ils sont en contact avec les surfaces souillées et doivent être également maîtrisés par toutes mesures appropriées.

Les dangers chimiques liés aux matériaux en contact avec des denrées alimentaires ne sont pas pris en compte dans ce guide puisque les opérations d'emballage des aliments ne semblent pas visées par ce guide (opérations en amont). Cependant, à plusieurs reprises dans le guide, ces opérations semblent être possibles. En cas de denrées non emballées, il peut y avoir un contact direct entre l'aliment et un emballage ou un ustensile. Des précisions sont donc à apporter dans le guide. Enfin, les auteurs ne peuvent pas écrire que la non-conformité des emballages primaires n'entraîne aucun risque pour le consommateur (p 25 - chap 2.2.2).

### **3.4. Conclusion du GT « GBPH »**

Le champ d'application du guide et la liste des produits stockés et distribués par les entreprises visées devront être complétés et clarifiés au vu des remarques formulées ci-dessus.

Ce guide ne comporte pas d'éléments développés relatifs à l'analyse des dangers biologiques, que ce soit sur la méthodologie à mettre en œuvre ou sur les résultats obtenus. Une attention particulière devra être portée vis-à-vis de la définition du danger.

Un volet relatif à l'analyse des dangers biologiques doit donc être rajouté à ce guide, notamment les dangers susceptibles d'être présents dans les entreprises concernées. Les dangers chimiques présents dans les denrées avant leur arrivée dans l'entreprise sont identifiés et maîtrisés grâce aux cahiers des charges et à des fiches techniques ; les dangers chimiques pouvant survenir lors du stockage et de la distribution semblent peu nombreux mais leur identification et leur hiérarchisation n'apparaît pas dans le guide.

L'analyse des dangers devra être revue si des produits non emballés (fruits, légumes, poissons, carcasses de viande) sont stockés et distribués par les entreprises visées. Il conviendra notamment d'intégrer les dangers liés aux matériaux susceptibles d'entrer en contact direct avec des aliments.

Le manque de précision du champ d'application du guide et de la nature exacte des produits stockés et distribués par les entreprises visées par le guide (notamment si des denrées nues ou en vrac sont manipulées), et le raisonnement empirique peu étayé conduisant à l'absence d'une véritable démarche d'analyse des dangers et à la non prise en compte de certains d'entre eux conduisent le GT GBPH à émettre un avis défavorable à la validation en l'état du guide.

#### **4. CONCLUSIONS ET RECOMMANDATIONS DE L'AGENCE**

L'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail endosse les conclusions du GT « Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène ».

**Le directeur général**

Marc Mortureux

## **MOTS-CLES**

GBPH, Paquet hygiène, HACCP ; température ; produits surgelés ; réfrigéré

## **BIBLIOGRAPHIE**

Arrêté du 8 septembre 1999 pris pour application de l'article 11 du décret n° 73-138 du 12 février 1973 modifié portant application de la loi du 1er août 1995 sur les fraudes et falsifications en ce qui concerne les procédés et les produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme ou des animaux (J.O. du 29 novembre 1999).

Avis de l'Afssa (Saisine n°2007-SA-0028) relatif à l'évaluation des risques pour l'Homme des constituants des produits de nettoyage des matériaux et objets destinés au contact avec des denrées alimentaires : Recommandations.

NF V01-002 (2003) définit les termes relatifs à la maîtrise de l'hygiène applicables à tous les domaines de l'agroalimentaire et pour toute entreprise publique ou privée qui exerce dans ces domaines une activité de production primaire, préparation, transformation, conditionnement, stockage, transport, distribution, manutention et vente ou mise à disposition d'aliments ou d'aliments pour les animaux.

Règlement (CE) n°178/2002 du parlement européen et du conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.

Règlement (CE) n°852/2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

Règlement (CE) n°2073/2005 de la commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.