

Maisons-Alfort, le 25 juillet 2006

AVIS

**de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments
concernant un projet d'arrêté relatif aux règles sanitaires applicables aux
activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport des
denrées alimentaires et un projet d'arrêté modifiant l'arrêté du 20 juillet
1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au
transport des aliments**

LA DIRECTRICE GÉNÉRALE

Par courrier reçu le 10 mars 2006, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 7 mars 2006 par la Direction générale de l'Alimentation d'une demande d'avis concernant le projet d'arrêté relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport des denrées alimentaires et le projet d'arrêté modifiant l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments, pris en application du « paquet hygiène ».

Après consultation des comités d'experts spécialisé "ESST" et "Microbiologie", réunis respectivement les 15 mai 2006 et 20 juin 2006, l'Afssa rend l'avis suivant :

Contexte

Considérant que les deux projets d'arrêté ministériel visent à adapter la réglementation française aux dispositions du « paquet hygiène » dans le cadre des trois cas de figure suivants :

- les activités ne sont pas couvertes par le champ des règlements mais doivent néanmoins être encadrées ;
- les règlements européens prévoient explicitement que les autorités compétentes prennent des dispositions nationales ;
- le règlement est silencieux et il apparaît nécessaire d'apporter des précisions au niveau national pour garantir la sécurité des aliments.

Considérant le règlement (CE) n°178/2002¹ 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 ;

Considérant le règlement (CE) n°852/2004² établissant des règles générales en matière d'hygiène des denrées alimentaires à l'intention des exploitants du secteur alimentaire ;

Considérant le règlement (CE) n°853/2004³ fixant les règles spécifiques à un établissement de commerce de détail qui fournit des produits d'origine animale ou des

¹ 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.*

² Règlement (CE) n°852/2004 du Parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 *relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.*

³ Règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 *fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.*

denrées contenant des produits d'origine animale à un autre établissement de commerce de détail ;

Considérant les textes réglementaires destinés à être abrogés ou modifiés:

- l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments ;
- l'arrêté du 26 juin 1974 réglementant les conditions hygiéniques de congélation, de conservation et de décongélation des denrées animales et d'origine animale ;
- l'arrêté du 30 octobre 1986 fixant les règles d'hygiène applicables aux transports de denrées périssables effectués au sein du ministère de la défense ;
- l'arrêté ministériel du 17 mars 1992 relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les abattoirs d'animaux de boucherie pour la production et la mise sur le marché de viandes fraîches et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire de ces établissements ;
- l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur ;
- l'arrêté du 3 avril 1996 fixant les conditions d'agrément des établissements d'entreposage des denrées animales et d'origine animale ;
- l'arrêté du 28 mai 1997 relatif aux règles d'hygiène applicables à certains aliments et préparations alimentaires destinés à la consommation humaine ;
- l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social ;
- l'arrêté du 6 juillet 1998 relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées alimentaires.

Méthode d'expertise et indication des limites du champ de l'expertise

Les comités d'experts spécialisés se sont consacrés uniquement à la relecture des deux projets d'arrêté soumis. Les remarques émises, présentées ci-dessous, ne résultent donc pas d'une analyse comparative détaillée entre les dispositions décrites dans les projets d'arrêté soumis et les dispositions fixées par les nombreux textes nationaux destinés à être modifiés ou abrogés et par les règlements européens. Ce travail nécessiterait d'être conduit en parallèle entre l'Afssa et la Dgal dans le but d'identifier les dispositions nationales qu'il conviendrait le cas échéant de conserver. Néanmoins, l'arrêté ministériel du 17 mars 1992, relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les abattoirs d'animaux de boucherie pour la production et la mise sur le marché de viandes fraîches et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire de ces établissements a été analysé en détail du fait de sa portée. Cette analyse n'a cependant pas conduit à la rédaction de remarques particulières.

Projet d'arrêté relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport des denrées alimentaires :

- Remarques d'ordre général

La législation alimentaire ne connaît pas de « *denrées* », seulement des « *denrées alimentaires* », également dénommées « *aliments* » (règlement 178/2002, article 2). Le mot « *denrée* » ne devrait donc pas être utilisé sans le qualificatif alimentaire, si toutefois le terme « *aliment* » devait être remplacé.

- S'agissant du Titre I, article 2
« *denrées périssables* » et « *denrées très périssables* »

Le risque est défini dans la législation alimentaire comme « *une fonction de la probabilité et de la gravité d'un effet néfaste sur la santé, du fait de la présence d'un danger* » (règlement 178/2002, article 3). Le risque s'exprime, par exemple, ainsi : « *le risque annuel de listériose sévère en France est 3 par million d'habitants* ». Le mot risque est donc utilisé à mauvais escient dans le projet d'arrêté soumis. En fait, l'aliment devient « *dangereux* », c'est-à-dire « *préjudiciable à la santé ou impropre à la consommation humaine* » (règlement 178/2002, article 14, sections 1 et 2).

La définition AFNOR de l'aliment périssable comporte une note indiquant que l'absence de stabilité peut être liée à l'évolution de la flore microbienne, à celle des

caractéristiques physico-chimiques ou à celle des caractéristiques organoleptiques (NF V01-002 - août 2003). Or des causes non microbiologiques non préjudiciables à la santé peuvent rendre l'aliment dangereux au sens du règlement, car impropre à la consommation humaine, par exemple du fait d'une altération organoleptique. Nous proposons donc de ne pas limiter les définitions aux causes microbiologiques d'instabilité.

Voici une suggestion de rédaction qui tient compte des réflexions précédentes :

- « *périssable* » : qui peut devenir dangereux lorsque la température d'entreposage n'est pas maîtrisée.
- « *très périssable* » : qui peut devenir rapidement dangereux lorsque la température d'entreposage n'est pas maîtrisée.

Si, pour raison réglementaire, il était nécessaire de limiter les définitions aux problèmes microbiologiques, il pourrait être ajouté « *du fait de son instabilité microbiologique* », après le mot « *dangereux* ».

Pour aider à interpréter le mot « rapidement » il peut être indiqué « *dangereux en quelques heures ou quelques jours selon le danger, l'aliment et la température d'entreposage* ».

« *préparation culinaire élaborée à l'avance* »

La rédaction suivante est proposée : « *préparation culinaire devant être consommée de manière différée dans le temps et/ou dans l'espace, dont la stabilité microbiologique est assurée selon l'une des modalités suivantes :*

- *Entreposage réfrigéré et/ou liaison froide : lorsque la conservation de ces préparations entre leur élaboration et leur utilisation est assurée par le froid (+3°C),*
- *Entreposage chaud et/ou liaison chaude : lorsque la conservation de ces préparations entre leur élaboration et leur utilisation est assurée par la chaleur (+63°C). »*

« *atelier de boucherie* »

La fin de la définition est ambiguë, car « *en exploitation* » peut signifier « *en activité* ». Il est suggéré la rédaction suivante : « *les ateliers de boucherie situés dans des exploitations agricoles* », si c'est bien de cela dont il s'agit.

- S'agissant du Titre II, article 3 :

Les modalités de la validation sont importantes et apparaissent discutables actuellement pour pouvoir être confiées à une note de service, autrement qu'à titre provisoire. Le CES "Microbiologie" suggère, d'ores et déjà, de faire figurer au deuxième paragraphe, les indications suivantes : « *D'autres mesures de maîtrise ne pourront être validées que sur la base d'une analyse des dangers argumentée, à la lumière des éléments de connaissance, d'expérience et d'historique retenus pour choisir ces mesures.*»

- S'agissant des températures d'entreposage (Annexe I) :

Les informations figurant dans cette annexe, sauf erreur ou omission de la part des experts, couvrent l'ensemble des températures d'entreposage. Toutefois, il semble exister une incohérence entre ce qui est écrit en bas de chaque tableau (« **:les températures du règlement (CE) n°853/2004 s'appliquent ici sans possibilité de dérogation*») et ce qui est écrit dans le projet d'arrêté "*Toutefois, les denrées alimentaires peuvent être conservées à une température différente de celle mentionnées à l'annexe I dans des conditions satisfaisant [...] ou des conditions résultant d'une analyse des dangers validée.*"

Le CES "Microbiologie" s'étonne de voir apparaître une possible différence de température pour la conservation des denrées périssables et très périssables, selon qu'il s'agisse de l'étape de remise directe (+8°C) ou de l'étape d'entreposage ou du transport (« *température définie sous la responsabilité du fabricant* »).

Par ailleurs, la terminologie « *sécurité alimentaire* » doit être remplacée par « *sécurité des aliments* ».

- S'agissant des études de vieillissement (annexe IV, section 5) :
À propos de la durée de vie des préparations culinaires préparées à l'avance, il est fait mention en annexe VI, section 5, « *d'études de vieillissement réalisées par un laboratoire accrédité* ». Cette formulation semble trop restrictive. En effet, il existe d'autres outils que les tests de vieillissement pour établir la durée de vie des aliments, tels que la connaissance de leurs caractéristiques physico-chimiques, les tests de croissance, la microbiologie prévisionnelle (règlement 2073/2005, annexe II). Ces outils peuvent être utilisés indépendamment les uns des autres ou en combinaison. Des mesures transitoires ont été prévues en attendant que la démarche décrite ci-dessus⁴ soit possible.

- S'agissant de la conservation des plats témoins (annexe IV, section 6) :
Le CES "Microbiologie" propose que soit indiqué l'intervalle de températures attendues : « *Ils doivent être conservés pendant au moins cinq jours en froid positif (0 à +3°C) après la dernière présentation au consommateur ou la dernière livraison au satellite.* ».

- S'agissant des dispositions relatives à la décongélation (annexe VI)
Un effort de cohérence est attendu entre les températures indiquées au premier alinéa de l'annexe VI (« *entre 0 et +4°C* ») et celles indiquées à la fin de l'annexe I (« *i* [...] *n'excède pas +3°C en surface* [...] ; »)

- S'agissant des dispositions spécifiques liées aux encéphalopathies spongiformes subaiguës transmissibles (annexe II, section 1; annexe III, section 3 et annexe V, section 1)
Concernant les autorisations de sortie des carcasses contenant de l'os vertébral vers un atelier frigorifique, un atelier de découpe, ou une boucherie autorisée, des mesures sont prises pour assurer une traçabilité des produits, un retrait de la colonne vertébrale et des ganglions rachidiens dans des conditions spécifiées, avec un matériel dédié et l'élimination de ces matériaux dans le circuit des matériels à risque spécifié, par dérogations prévues à l'annexe XI du règlement (CE) n°999/2001.

Projet d'arrêté modifiant l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments :

Le CES "Microbiologie" exprime la même préférence qu'indiqué ci-dessus pour l'emploi du mot « *aliment* » versus la terminologie « *denrée alimentaire* ». Les mêmes remarques que précédemment sont également formulées suite à l'emploi du terme « *périssable* ».

Considérant qu'il est fait mention du « *responsable du transport* » dans les articles 43 et 56 de l'arrêté du 20 juillet 1998, il est souhaitable que cette terminologie soit toujours définie par l'article 2 de l'arrêté du 20 juillet 1998 contrairement à ce que prévoit l'article 3 du projet d'arrêté soumis.

Considérant que le terme « *aliment* » est remplacé par le terme « *denrées [alimentaires]* » suite aux modifications apportées à l'arrêté ministériel du 20 juillet 1998 par le projet d'arrêté soumis ;
Par souci de cohérence ce remplacement devrait également être effectué au sein des articles 3, 5, 6, 7, 8, 9, 17, 18, 43 et 45, non modifiés par le projet d'arrêté et dans lesquels le terme « *aliment* » est employé.

⁴ Il est prévu que l'AFNOR prépare une norme pour les compétences requises des experts, qui pourront être des personnes morales ou privées, à qui l'établissement de la durée de vie des aliments pourra être confié. Il est également prévu que le COFRAC publie un référentiel d'accréditation basé sur cette norme (voir Note de service DGAL/SDSSA/N2006-8048 du 20 février 2006). Alors, la suggestion de la rédaction suivante sera pertinente: « *d'études de la durée de vie réalisées par un expert accrédité* ».

Le terme « *annexe* » utilisé dans le projet d'arrêté devrait être précisé, étant donné que le projet d'arrêté comporte deux annexes (annexe 1 et annexe 2).

Conclusion

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments émet un avis favorable aux projets d'arrêtés ministériels soumis, sous réserve de la prise en compte des observations formulées ci-dessus.

Pascale BRIAND