

Maisons-Alfort, le 22 novembre 2005

AVIS

de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif au guide de bonnes pratiques d'hygiène « Conserveur » en activité complémentaire à l'activité de charcutier, boucher, poissonnier, restaurateur ou traiteur

LA DIRECTRICE GÉNÉRALE

Par courrier reçu le 7 avril 2005, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 5 avril 2005 par la Direction générale de l'alimentation d'une demande d'avis relatif à une version révisée du guide de bonnes pratiques d'hygiène "Conserveur" en activité complémentaire à l'activité de charcutier, boucher, poissonnier, restaurateur ou traiteur.

L'Afssa a rendu le 22 juin 2001 un avis défavorable sur la première version du guide. Après examen de la version révisée et consultation du comité d'experts spécialisé "Microbiologie", réuni le 27 septembre 2005, l'Afssa rend l'avis suivant :

Considérant qu'une partie des recommandations applicables à la première version du guide ont été prises en compte, à savoir :

- la modification du titre du guide précisant le champ d'application,
- la présentation d'exemples concrets, spécifiques des différents secteurs d'activité, favorisant ainsi la mise en œuvre des bonnes pratiques d'hygiène recommandées dans ce guide,
- l'amélioration de la lisibilité du guide.

Considérant le champ d'application de ce guide, qui s'adresse aux conserveurs, c'est-à-dire aux producteurs de produits appertisés, que sont les conserves, mais également aux producteurs de semi-conserves;

Considérant que ce guide ne présente pas de définitions des termes « conserves » et « semi-conserves » et plus généralement, qu'il fait preuve d'un manque de rigueur dans la terminologie employée ;

Considérant que malgré tout les deux types de produits sont distingués dans le guide;

1) S'agissant des conserves,

Considérant que la description des dangers demeure acceptable ;

Considérant que la description de la démarche HACCP, en particulier les points critiques pour leur maîtrise, doit être approfondie en indiquant des exemples pratiques de surveillance et d'enregistrement des contrôles, notamment dans le cas des traitements thermiques (dossier de validation de barèmes de traitements thermiques, feuille de relevé des paramètres de contrôle, résultats d'analyse d'incubation des conserves, registre de conduite de l'autoclave, carte de contrôle du poids d'emboîtement...);

2) S'agissant des semi-conserves,

Considérant qu'une réflexion approfondie est nécessaire pour identifier les dangers et appliquer les principes de la démarche HACCP ;

Considérant que cette réflexion peut retarder la mise à disposition d'un guide validé, spécifique de l'activité « conserve » ;

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments émet un avis défavorable à la version actuelle du projet de guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP "Conserveur" en activité complémentaire à l'activité de charcutier, boucher, poissonnier, restaurateur ou traiteur". Cependant, une version révisée de ce document, allégée de l'activité « semi-conserve », et prenant en compte les remarques ci dessus concernant l'activité « conserve », pourra être présentée ultérieurement à l'Agence.

S'agissant de l'activité « semi-conserve », dans le cadre d'une saisine du Paquet Hygiène, l'Afssa initie une réflexion de fond sur cette activité « semi-conserve » et ses risques microbiologiques associés, en vue de fournir aux professionnels les bases scientifiques à considérer pour l'élaboration d'un nouveau guide de bonnes pratiques d'hygiène spécifique à ce secteur. L'Afssa est prête à réexaminer ce guide à la lumière des nouvelles informations scientifiques qui seront disponibles.

La Directrice générale de l'Agence française
de sécurité sanitaire des aliments

Pascale BRIAND