



Maisons-Alfort, le 21 mai 2010

## AVIS

### de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif à un guide de bonnes pratiques d'hygiène alimentaire et d'application de l'HACCP pour la distribution de produits alimentaires par les organismes caritatifs (hors distribution de repas)

LE DIRECTEUR GÉNÉRAL

#### 1. RAPPEL DE LA SAISINE

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le mercredi 2 décembre 2009 par la Direction Générale de l'Alimentation (DGAL) d'une demande d'avis sur un guide de bonnes pratiques d'hygiène alimentaire et d'application de l'HACCP pour la distribution de produits alimentaires par les organismes caritatifs (hors distribution de repas).

#### 2. CONTEXTE

Ce projet de guide est transmis pour recueillir l'avis scientifique de l'Afssa, compte tenu de son champ d'application, sur :

- le choix des dangers retenus
- la capacité des mesures de maîtrise proposées pour atteindre les objectifs fixés par la réglementation du Paquet Hygiène.

L'Afssa avait été saisie le 3 juin 2009 d'une demande d'avis relatif à la première partie de ce guide. L'expertise préliminaire ayant montré qu'il était préjudiciable de poursuivre l'examen de la saisine en l'absence des fiches pratiques du guide, il avait donc été proposé de surseoir à l'expertise de ce dossier, dans l'attente des fiches pratiques en phase finale de rédaction 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'Afssa ne portera pas sur :

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

Elle ne portera que sur la pertinence des fiches pratiques proposées pour assurer un niveau de sécurité suffisant au regard de l'analyse des dangers. Seuls les points majeurs ayant un impact sur la sécurité des produits considérés et sur la sécurité du consommateur au final seront mentionnés.

#### 3. METHODE D'EXPERTISE

L'expertise collective a été réalisée par le Comité d'experts spécialisé (CES) « Microbiologie » réuni le 14 avril 2010.

#### 4. ARGUMENTAIRE

L'argumentaire de l'Afssa est fondé sur l'avis du Comité d'experts spécialisé « Microbiologie » dont les éléments sont présentés ci-dessous :

Ce guide vise à donner des recommandations de bonnes pratiques d'hygiène (BPH) lors d'activités de distribution, à titre gratuit ou à prix modique, de produits alimentaires, prêts à être cuisinés ou consommés, destinés à des personnes en situation de précarité, effectuées par tous les organismes caritatifs.

La filière de l'aide alimentaire comprend différentes étapes :

- L'approvisionnement des produits, selon les cas suivants : achat, dons, collecte ;
- Le transport, à différents stades d'acheminement, par des prestataires ou les associations elles-mêmes ;
- L'entreposage des produits ;
- La manutention et la préparation des commandes et lots à distribuer ;
- La remise des produits alimentaires aux personnes accueillies par les organismes caritatifs sous la forme de colis alimentaires, libre choix (« épicerie solidaires », « livres services de la solidarité », etc.).

Ce guide ne concerne que les étapes et activités directement prises en charge par les associations elles-mêmes. Il ne concerne donc pas les étapes de transport, entreposage et manutention sous-traitées, ni la fabrication des intrants à proprement parler puisque les intrants ne sont pas élaborés par les associations. Il exclut du champ les activités de distribution de repas.

Dix-sept fiches sont présentées dans le guide :

- Fiche 1 : achats, dons/collectes et « ramasses »
- Fiche 2 : transport
- Fiche 3 : prise en charge des produits
- Fiche 4 : stockage
- Fiche 5 : préparation des lots en entrepôt et remise aux structures de distribution
- Fiche 6 : déconditionnement / poltronnement et reconditionnement des produits
- Fiche 7 : remise des produits aux personnes accueillies
- Fiche 8 : hygiène et état de santé du personnel
- Fiche 9 : gestion des DLC<sup>1</sup> et DLUO<sup>2</sup>
- Fiche 10 : étiquetage des produits et traçabilité
- Fiche 11 : gestion des alertes
- Fiche 12 : chaîne du froid
- Fiche 13 : entretien des locaux, matériel et véhicules
- Fiche 14 : plan de lutte contre les nuisibles
- Fiche 15 : les 10 règles d'or du bénévole
- Fiche 16 : fiche « consommateurs »
- Fiche 17 : les règles de base de l'hygiène des aliments

Les fiches proposées dans ce guide sont pertinentes et les messages sont exprimés avec pédagogie. L'Afssa émet cependant les remarques suivantes :

#### 4.1. Remarques générales

- Il s'avère nécessaire d'actualiser, notamment la fiche 2 « transport » et la fiche 12 « chaîne du froid » au regard de l'arrêté ministériel (AM) du 21 décembre 2009<sup>3</sup>. Concernant la température maximale de transport des produits frais entre 0 et +4 °C, l'AM du 21 décembre 2009 impose une température maximale de +3 °C pour le transport des préparations culinaires élaborées à l'avance (les plats cuisinés). Si le transport concerne aussi ce type de produits réfrigérés, c'est cette limite qui s'impose.
- Il convient d'introduire dans le texte la Direction départementale de la protection des populations (DDPP) ou Direction départementale de la cohésion sociale, de la protection des populations (DDCSPP) dans lesquelles sont intégrées dorénavant les Directions des services vétérinaires (DSV) ; ceci est vrai, notamment, pour les démarches pour agrément,

<sup>1</sup> Dates limites de consommation

<sup>2</sup> Dates limites d'utilisation optimale

<sup>3</sup> Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage, et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant

pour les opérations de déconditionnement/portionnement et reconditionnements de produits, la gestion des alertes.

- Pour la possibilité de donner à la Société protectrice des animaux (SPA) des produits non conformes : remplacer « selon avis du vétérinaire » par « selon avis de la DDPP ou DDCSPP ».
- Dans l'ensemble des fiches :
  - o remplacer le terme « frais » par le terme « réfrigéré »,
  - o remplacer le terme « denrées périmées » par « denrées à DLC dépassée ».
- Les éléments apportés sur les fiches 6, 7 et 10 concernant l'éviction des allergènes pour les personnes « susceptibles d'y être allergiques », ne sont pas clairs. Le terme « personnes susceptibles d'y être allergiques » c'est-à-dire tout le monde, devrait être remplacé par le terme « personnes avec une allergie alimentaire identifiée ou supposée » ou un terme équivalent.

#### 4.2. Remarques spécifiques sur les différentes fiches

- Dans la fiche 1 « Achats, dons, collectes et ramasses » :  
Il est souhaitable de mentionner la réglementation européenne et non uniquement la réglementation française. Concernant l'état et la conformité des produits, remplacer « les critères sont à vérifier » (p 52) par « le respect des critères est à vérifier ».
- Dans les fiches 1 « Achats, dons, collectes et ramasses » et 3 « Prise en charge des produits » :  
Sur l'aspect du produit : conditions à remplir (p 53 et 58) : « Absence de déformation au niveau des serti » doit être remplacé par « Absence de déformation des boîtes notamment au niveau des serti », car une déformation loin du serti peut avoir un impact sur la fiabilité et l'étanchéité du serti. La mention de rigidité des produits sous vide n'est pas pertinente, tous les produits mis sous vide d'air ne sont pas forcément rigides. Le terme « blessures » devrait être remplacé par un terme plus approprié : zone fragilisée ou d'aspect anormal par exemple.
- Dans les fiches 4 « Stockage », 9 « Gestion des DLC et des DLUO », et 16 « Les 10 règles d'or du bénévole » :  
La règle du « First In First Out » (FIFO) ne paraît pas la plus appropriée pour une bonne gestion de produits avec de faibles DLC résiduelles. La règle du « Premier Périmé - Premier Sorti » (PPPS), semble plus appropriée au contexte, comme cela est écrit dans le deuxième paragraphe de préconisation de la page 59.
- Dans la fiche 7 « Remise des produits aux personnes accueillies » :
  - Puisqu'il est fait référence à la réglementation, la mention « La distribution de produits dont la date limite est **atteinte** est interdite » (p 69) est erronée et doit être remplacée par « La distribution de produits dont la date limite est **dépassée** est interdite ».
  - Dans la partie Disposition des produits (p 70) ajouter une ligne : « séparer les produits cuits et les produits crus ».
- Dans la fiche 8 « Hygiène et état de santé du personnel » :
  - Pour le nettoyage des mains (p 73) après « Seul le lavage des mains avec de l'eau » ajouter « et du savon ».
- Dans la fiche 9 « Gestion des DLC et des DLUO » :  
Pour les produits à Date Limite de Consommation (DLC) (p 76) la seule mention possible en français prévue par la directive 2000/13/CE est « à consommer jusqu'au ... »

- Dans la fiche 12 « Chaîne du froid » :
  - Pour les températures à cœur des produits (p 87) : il convient de clarifier les raisons d'une fixation d'une température limite pour les abats s'ils sont interdits à la distribution. Le concept de préparation de viande contenant des abats est surprenant, il convient de clarifier à quels produits ce concept correspond.
  - En dehors du cas des produits surgelés cités par le renvoi (1) (p 88), la réglementation n'a pas prévu de tolérances pour les températures maximales de distribution des produits réfrigérés. Toutefois une élévation temporaire de +2°C sur un temps court (inférieur à 30 minutes) ne devrait pas altérer la qualité microbiologique des produits réfrigérés de façon significative sauf cas très particuliers.
- Dans la fiche 13 « Entretien des locaux, matériel et véhicule » :
  - Paragraphe 6, rédiger un protocole (p 91) : remplacer « température » par « température d'utilisation ».
  - Pour la partie autocontrôles (p 92) : remplacer « contrôle visuel du nettoyage et de la désinfection » par « contrôle visuel du nettoyage ». Le contrôle de la désinfection ne peut pas être réalisé visuellement.
- Dans la fiche 15 « Fiche consommateurs » :
  - Recommandations particulières pour les personnes âgées (p 96 et 97) : supprimer la ligne « éviter les crustacés, fruits de mer et charcuteries » et en ligne suivante remplacer « consommer les viandes, les volailles,... bien cuits à cœur et non crus.» par « consommer les viandes, les charcuteries « crues à cuire », les volailles, les fruits de mer... bien cuits à cœur et non crus.».
  - La recommandation faite aux personnes allergiques n'a pas sa place dans ce paragraphe, elle pourrait se trouver dans un paragraphe intitulé « Spécificités pour les personnes avec une allergie alimentaire connue ou supposée ».
  - Il serait judicieux de lister les précautions relatives à la conservation des restes (restes évoqués p 98).
- Dans les fiches 15 « Fiche consommateurs » et 17 « Les règles de base de l'hygiène des aliments » :

Concernant le nettoyage du réfrigérateur et du congélateur respectivement, remplacer « 1 fois par mois » par « au moins une fois par mois » et « 1 fois par an » par « au moins une fois par an ».
- Dans la fiche 17 « Les règles de base de l'hygiène des aliments » :
  - Paragraphe 2 Bien cuire les produits sensibles (p 101) : Ajouter une ligne « charcuteries crues à cuire (chipolatas, merguez, lardons,...). »
  - Paragraphe 3 : La recommandation de limiter la consommation des poissons gras à deux fois maximum par semaine n'est pas cohérente avec celle de la page 96 (« il faut éviter...les poissons gras »). L'Afssa recommande de suivre cette première recommandation.

## 5. CONCLUSION

### **Conclusion de l'Afssa, compte tenu du champ d'application du guide, sur la pertinence des fiches pratiques proposées pour assurer un niveau de sécurité suffisant au regard de l'analyse des dangers :**

Sous réserve de quelques modifications et ajouts, les fiches pratiques proposées permettent d'assurer un niveau de sécurité suffisant considérant l'analyse des dangers faite préalablement. Elles sont satisfaisantes au regard du champ d'application du guide et sont correctement documentées.

L'Afssa estime que les fiches pratiques présentées dans ce guide sont de nature à permettre la mise en place de mesures nécessaires pour garantir la sécurité et la salubrité des denrées alimentaires dans le secteur d'activité concerné.

Tels sont les éléments d'analyse que l'Afssa est en mesure de fournir en réponse à la saisine de la DGAL concernant une demande d'avis relatif à un guide de bonnes pratiques d'hygiène alimentaire et d'application de l'HACCP pour la distribution de produits alimentaires par les organismes caritatifs (hors distribution de repas).

**Le directeur général**

**Marc MORTUREUX**

#### **MOTS-CLES**

Denrées alimentaires, guide de bonnes pratiques d'hygiène, paquet hygiène, distribution, organismes caritatifs