



AGENCE FRANÇAISE
DE SÉCURITÉ SANITAIRE
DES ALIMENTS

LA DIRECTRICE GÉNÉRALE

Maisons-Alfort, le 23 avril 2007

AVIS

de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif à demande d'avis concernant un projet de guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP « poissons fumés et/ou salés et/ou marinés »

Par courrier reçu le 27 décembre 2006, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 21 décembre 2006 par la Direction générale de l'alimentation, d'une demande d'avis concernant une deuxième version du projet de guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP « poissons fumés et/ou salés et/ou marinés ».

Après consultation du Comité d'experts spécialisé « Microbiologie », réuni le 20 mars 2007, l'Afssa rend l'avis suivant :

1- Contexte du dossier

La Direction générale de l'Alimentation demande à l'Afssa de se prononcer sur la pertinence des propositions faites par les rédacteurs, dans cette deuxième version du guide, en réponse aux remarques et recommandations émises dans l'avis du 1er juin 2006 ainsi que dans une note complémentaire adressée conjointement.

L'avis du 1er juin 2006 était favorable sous réserve, d'une part, que le guide soit restructuré suivant les recommandations formulées dans l'avis et, d'autre part, que les parties révisées concernant la détermination de la durée de vie et les critères microbiologiques soient rassemblées dans le guide et de nouveau soumises à l'agence pour validation.

2- Méthode d'expertise

Le dossier soumis par la Confédération des industries de traitement des produits des pêches maritimes - Syndicat saumon et truite fumés (CITPPM) est constitué de la seconde version du guide et d'un document présentant les réponses à chaque point de l'avis de l'AFSSA et de la note complémentaire. Le champ de l'expertise se limite à la comparaison entre les deux versions du guide soumises à l'Afssa.

3- Expertise

La restructuration du guide est effective et pertinente. Toutes les informations concernant la détermination des durées de vie d'une part, et les critères microbiologiques d'autre part, ont été rassemblées dans le guide, ce qui a permis de gagner en lisibilité et en cohérence. De plus, les rédacteurs du guide ont profité de cette révision pour introduire de nouveaux éléments relatifs à la norme ISO 22000:2005.

Les réponses étayées apportées aux remarques de l'avis du 1^{er} Juin 2006 sont les suivantes :

- S'agissant des remarques générales :

Le plan a été revu et l'ensemble du document réorganisé selon des règles cohérentes.

Comme demandé, la définition d'une marinade a été introduite dans le corps du texte, mais pas dans les définitions de l'annexe I. Cette définition a le mérite de souligner l'ambiguïté entre une

marinade acide et une marinade non acide. Par ailleurs, l'ensemble des remarques précédentes concernant la terminologie ont été prises en compte.

Les rédacteurs ont clarifié le champ d'application du guide et le comité d'experts spécialisé « Microbiologie » est en accord avec les commentaires apportés en réponse, relatifs au public ciblé, à savoir: *"Par ailleurs, une toute petite entreprise n'a pas forcément la disponibilité voire les compétences pour gérer, sans appui externe, la sécurité des produits. C'est la raison pour laquelle ce côté "un peu technique" du document a été conservé par les rédacteurs, tout en essayant d'être le plus explicite et compréhensible [...] possible"*.

La mise à jour nécessaire de la réglementation a été effectuée, la bibliographie a été complétée et les précédentes remarques de forme ont été prises en compte.

L'introduction de la norme ISO 22000:2005 a permis d'améliorer la partie relative à l'HACCP. Les informations sur les dangers microbiologiques ont été largement complétées. Les notions de traçabilité et de lot ont été clarifiées.

➤ S'agissant des remarques relatives au risque histaminique :

Les corrections demandées ont été effectuées.

S'agissant du thon fumé (et des autres espèces riches en histidine), il conviendrait de recommander une vigilance particulière. Une mesure essentielle permettant d'éviter la formation d'histamine consiste à respecter scrupuleusement la chaîne du froid. Or de nombreuses étapes du procédé de fabrication des poissons fumés impliquent des ruptures de cette chaîne du froid. Il est donc impératif de prendre en compte le cas particulier que constitue le thon face au danger « Histamine ». Ceci a été évoqué dans la description des dangers (p. 40 du guide). Au même titre qu'il mentionne l'importance des contrôles réalisés sur les matières premières, le guide doit également souligner la nécessité de réaliser des contrôles sur les produits finis.

➤ S'agissant des remarques relatives à la validation des paramètres de maîtrise de *Clostridium botulinum* :

Les rédacteurs du guide apportent les justifications manquantes, demandées dans la note complémentaire à l'avis du 1^{er} juin 2006, concernant la maîtrise de *Clostridium botulinum* dans les produits à durée de vie de 28 jours. Ils ont clarifié également le cas des durées de vie courtes (très inférieures à 28 jours) et des produits peu ou non salés. Ils ont insisté sur l'éventuelle hétérogénéité du salage.

➤ S'agissant des remarques relatives à la détermination de la durée de vie :

Le document a été réorganisé, ce qui atténue le sentiment de dispersion. Cette nouvelle organisation du guide n'a pas tout à fait permis de clarifier le cas de la détermination de la durée de vie microbiologique des produits de « prévalence inférieure à 20%, hors saumons et truites fumés », notamment par rapport au danger *Listeria monocytogenes*.

Néanmoins, il convient de souligner, d'une part, le caractère artisanal des filières concernées et d'autre part, qu'il n'y a pas d'obligations à établir des lignes directrices pour la détermination des durées de vie dans un guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP¹. Le comité d'experts spécialisé « Microbiologie » estime que les efforts en cours ou à venir pour les filières « saumons et truites fumés » pourront par la suite être transférés vers d'autres filières minoritaires;

Par ailleurs, le cas du chilling a été détaillé. Les schémas ont été simplifiés.

¹ Article 3, règlement (CE) n°2073/2005 du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

Toutefois, pour faciliter la lecture du guide, il conviendrait d'introduire un tableau précisant les différentes conditions de conservation proposées (et indiquant à quelles pages se reporter) :

Protocoles	(page correspondante)
<ul style="list-style-type: none"> • <u>Tests de vieillissement</u> (<i>Listeria monocytogenes</i>) 	
<ul style="list-style-type: none"> - prévalence < 20% (cas du saumon et de la truite fumée) durée de vie proposée : 28 jours suivi de la durée de vie : 1/3 à 4°C puis 2/3 à 8°C 	(p154)
<ul style="list-style-type: none"> - prévalence > 20% validation initiale de la durée de vie : 1/3 à 4°C puis 2 heures à 20°C puis 2/3 à 8°C 	(p152)
<ul style="list-style-type: none"> suivi de la durée de vie : 1/3 à 4°C / 2/3 à 8°C 	(p153)
<ul style="list-style-type: none"> • <u>Analyses de surveillance</u> (coliformes thermotolérants (44°C), flore totale) 	(p72)
<ul style="list-style-type: none"> conservation à 4°C pour les produits analysés en fin de durée de vie 	(page à préciser)

➤ S'agissant des autres remarques :

Les corrections demandées ont été effectuées, concernant notamment le risque parasitaire, les critères microbiologiques et les mesures proposées pour réduire la présence de *Listeria monocytogenes*.

Les remarques complémentaires sur la nouvelle version du guide (citées en suivant l'ordre du texte) :

- La tolérance indiquée, en page 42, entre 100 et 200 ppm pour l'Histamine correspond à deux échantillons sur neuf et non pas « 1 », comme indiqué. Il est également noté : « exceptions » dans le tableau « contaminants » de cette page. Il convient de renvoyer à la référence réglementaire pour ces exceptions.

- Concernant l' « azote basique volatil total » (ABVT), il est noté en page 43 "*Exigences réglementaires*", or il n'y a pas actuellement de texte réglementaire concernant l'ABVT pour les poissons fumés. Cette mention doit être supprimée.

- Il serait pertinent d'ajouter, page 152, l'adjectif "*initiale*" au titre du paragraphe 2.3 : "*Protocole expérimental pour la validation initiale de la durée de vie*".

- Dans le paragraphe 2.7, page 153, il conviendrait d'ajouter un point "c)" précisant, pour l'interprétation des résultats, la limite pour *Listeria monocytogenes* de 100 ufc / g, sans tolérance (plan à 2 classes).

- Dans le paragraphe "3. *protocole de suivi de la durée de vie*", page 153, la phrase concernant les conditions de conservation crée une certaine confusion car il est écrit "*rupture de la chaîne du froid non indispensable*" alors que le protocole comporte deux températures : 4°C et 8°C. Cette phrase devrait être revue : « *rupture de la chaîne du froid à 20°C non indispensable* ».

- Il est fait référence, page 154, aux schémas n° 1, 2 et 3 or les différents schémas ne sont pas numérotés.

- Concernant le raidissage, page 181, la remarque de bas de page fait référence au recours à la congélation face au danger "*parasites*". Compte-tenu de la durée du traitement, le raidissage à -10°C est totalement insuffisant pour détruire les parasites et ne peut donc pas être considéré comme un traitement assainissant. Il est nécessaire d'atteindre la congélation proprement dite.

Cette remarque est à supprimer car le raidissage ne constitue pas une sécurité vis à vis du danger « parasite ».

4-Conclusion

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments émet un avis favorable à l'application, au sein de la profession concernée, du guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP « poissons fumés et/ou salés et/ou marinés », sous réserve de la prise en compte des remarques formulées précédemment, et notamment de l'importance d'envisager un transfert d'expérience des filières « saumons et truites fumés » vers les filières plus artisanales.

Mots clés : Denrées d'origine animale, Poissons, *Listeria*, Guide de bonnes pratiques d'hygiène, HACCP.

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

Pascale BRIAND