



Maisons-Alfort, le 13 juin 2007

AVIS

de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif au guide de bonnes pratiques d'hygiène à l'usage des Gestionnaires de Marchés de Gros.

LA DIRECTRICE GENERALE

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 4 avril 2007 par la Direction générale de l'alimentation (DGAl), d'une demande d'avis relative au guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) et d'application des principes HACCP à l'usage des Gestionnaires de Marchés de Gros. Ce projet de guide communautaire répond à l'article 9 du CE n°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

Ce projet de GBPH est transmis pour recueillir l'avis scientifique de l'Afssa afin d'élaborer la position française avant examen par le comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale (CPCASA).

Contexte

Ce projet de GBPH a été rédigé en septembre 2005 par l'union mondiale des marchés de gros (UMMG). Ce guide a déjà été étudié lors d'une réunion spécifique, par un groupe restreint de représentants des Etats membres, dont la France était rapporteur. Ce groupe d'experts a adressé à l'UMMG un courrier demandant des corrections au projet de guide.

Après consultation du CES « Microbiologie » réuni le 22 mai 2007, l'Afssa rend l'avis suivant :

Méthode d'expertise

L'agence a rédigé en s'inspirant des « Lignes directrices pour l'évaluation des guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP nationaux » et le CES « Microbiologie » a réalisé son expertise à partir des documents suivants :

- le projet de guide version française et anglaise ;
- le règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004, relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
- le règlement (CE) n° 183/2005 du 12 janvier 2005, en matière d'hygiène des aliments pour animaux.

Argumentaire

Le guide, présente des informations relatives aux points suivants :

- Introduction
- Champ d'application
- Présentation générale des marchés de gros
- Présentation générale et limites de responsabilité des gestionnaires de marchés de gros
- Guide détaillé de bonnes pratiques
- HACCP
- Récapitulatif – tableau des principales activités du gestionnaire de marchés de gros

Certaines critiques peuvent être formulées quant au contenu de ce guide :

A plusieurs reprises, il existe une confusion entre l'HACCP et les bonnes pratiques d'hygiène ; il est regrettable que la norme EN ISO 22000 :2005 ne soit pas évoquée.

Par ailleurs, il conviendrait :

- de prévoir des dispositifs de contrôle des entrées/sorties.
- d'envisager des dispositifs d'accueil des visiteurs qui n'ont pas de contact avec les marchandises.
- de rappeler le respect des normes d'hygiène et sécurité du pays concerné.
- d'évoquer la production d'emballage, de déchets, les risques pollution de réseaux, etc.
- de supprimer ou modifier les tableaux p. 6 version française (VF) et version anglaise (VA), p. 49 VF et p. 44 VA qui sont trop généraux et n'apportent aucun élément.
- de clarifier le passage évoquant l'utilisation de l'eau p.42 colonne 3 VF et p.37 VA afin de permettre de distinguer et de définir la qualité des différentes eaux.

En outre, il pourrait être intéressant de lister les dangers microbiologiques de façon synthétique afin que ce guide soit plus pédagogique pour les utilisateurs.

Enfin, il existe un grand nombre de définitions à revoir, notamment dans le glossaire et il serait intéressant d'utiliser celles figurant dans les textes réglementaires d'application du « paquet hygiène » ou du Codex alimentarius.

La forme du document pourrait être améliorée afin de rendre sa compréhension et son utilisation plus aisées. En effet, il existe un certain nombre de maladresses de formulation notamment liées à la traduction de la VF en VA.

Afin d'éviter certaines répétitions, il serait préférable de modifier le plan en combinant la partie 4 et 3.3, et de supprimer la section 6.

Conclusion

L'Afssa estime que ce projet de guide présente un trop grand nombre de remarques de fond et de forme pour qu'il puisse être accepté dans sa forme actuelle.

Mots-clés

Guide de bonnes pratiques d'hygiène ; Gestionnaires ; Marchés de gros

Pascale BRIAND