

Le directeur général

Maisons-Alfort, le 25 avril 2019

AVIS **de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation,** **de l'environnement et du travail**

relatif à au projet de guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP pour les fromages à la coupe en GMS

L'Anses met en œuvre une expertise scientifique indépendante et pluraliste.

L'Anses contribue principalement à assurer la sécurité sanitaire dans les domaines de l'environnement, du travail et de l'alimentation et à évaluer les risques sanitaires qu'ils peuvent comporter.

Elle contribue également à assurer d'une part la protection de la santé et du bien-être des animaux et de la santé des végétaux et d'autre part à l'évaluation des propriétés nutritionnelles des aliments.

Elle fournit aux autorités compétentes toutes les informations sur ces risques ainsi que l'expertise et l'appui scientifique technique nécessaires à l'élaboration des dispositions législatives et réglementaires et à la mise en œuvre des mesures de gestion du risque (article L.1313-1 du code de la santé publique).

Ses avis sont publiés sur son site internet.

L'Anses a été saisie le 3 octobre 2018 par la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) pour la réalisation de l'expertise suivante : demande d'avis relatif au projet de guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP pour les fromages à la coupe en GMS.

1. CONTEXTE ET OBJET DE LA SAISINE

Ce guide s'adresse aux professionnels du rayon fromages, coupe en vente assistée et libre-service, exerçant leur métier en Grandes et Moyennes Surfaces (GMS), soit par définition aux surfaces de vente de plus de 400 m².

L'expertise de l'Agence porte sur l'analyse des dangers effectuée et la pertinence des dangers retenus au regard du champ d'application du guide.

Le document soumis à expertise ayant été préalablement vérifié par les administrations, en particulier pour les aspects réglementaires, l'expertise de l'Anses ne porte pas sur :

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

Elle ne porte que sur les points majeurs ayant un impact sur la sécurité des produits considérés et sur la sécurité du consommateur au final.

2. ORGANISATION DE L'EXPERTISE

L'expertise a été réalisée dans le respect de la norme NF X 50-110 « Qualité en expertise – Prescriptions générales de compétence pour une expertise (Mai 2003) ».

L'expertise collective a été réalisée par le groupe de travail « Evaluation des guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP » (GT GBPH) réuni le 21 novembre 2018 et le 8 février 2019, sur la base d'un rapport initial rédigé par quatre rapporteurs.

L'Anses analyse les liens d'intérêts déclarés par les experts avant leur nomination et tout au long des travaux, afin d'éviter les risques de conflits d'intérêts au regard des points traités dans le cadre de l'expertise.

Les déclarations d'intérêts des experts sont publiées sur le site internet de l'Anses (www.anses.fr).

3. ANALYSE ET CONCLUSIONS DU GT GBPH

I. Concernant le champ d'application du guide

Le champ d'application de ce guide concerne toutes les activités du rayon « Fromages à la coupe » en GMS, depuis la réception jusqu'à la présentation à la vente et la remise au consommateur : entreposage, manipulation, découpe, conditionnement, mise en vitrine pour une vente assistée ou présentation à la vente en rayon d'un produit conditionné et étiqueté.

Les produits qui font partie du champ d'application de ce guide sont :

1) Les fromages rassemblant notamment les produits suivants :

Pâtes fraîches	Pâtes molles	Pâtes persillées	Pâtes pressées non cuites	Pâtes pressées cuites
Fromages frais Fromages blancs	Croûte fleurie (camembert) Croûte lavée (livarot)	Roquefort Bleu de Bresse	Croûte moisie (st nectaire) Croûte morgée (reblochon)	Croûte morgée (beaufort) Avec ouverture Croûte morgée (comté) Croûte sèche (emmental)
Fromages fondus				
Spécialités fromagères				

Les différents types de fromages sont également définis sur le plan technologique en fonction des traitements du lait et des caillés en amont (fabrication), ce qui a un impact sur le comportement microbiologique des produits et les dangers associés :

- les fromages au lait pasteurisé,
- les fromages au lait cru,
- les fromages au lait thermisé,
- les fromages au lait microfiltré.

2) Le beurre, les laits, crèmes fermentés ou non

3) Les œufs.

Le GT GBPH considère que cette classification des fromages en fonction du traitement du lait est pertinente pour pouvoir analyser correctement les dangers biologiques et mettre en œuvre des moyens de maîtrise.

Le guide indique que « seuls les établissements disposant d'un agrément sanitaire CEE sont référencés pour l'approvisionnement des GMS ». Le GT GBPH relève que les établissements dérogatoires ne sont pas évoqués comme fournisseurs potentiels, ce qui peut exclure certaines sources d'approvisionnement issus de circuits « courts ».

Il n'est pas fait mention d'exclusion en ce qui concerne les produits ou la nature des produits.

Pour le GT GBPH, il devrait être rappelé que des ingrédients végétaux peuvent être présents dans la composition (fines herbes, noix, etc.) ou pour la décoration des fromages (feuilles, pailles, etc.).

Ce guide ne traite pas des procédés de fabrication (en amont de la vente) des produits.

Le champ d'application exclut également :

- la gestion des signes officiels de qualité (labels de qualité divers) ;
- toutes autres activités qui ne sont pas strictement liées à la vente aux particuliers au rayon « fromages à la coupe » : vente à des professionnels, transport de marchandises depuis le magasin vers les clients, vente ambulante ou en dehors du magasin.

Pour le GT GBPH, le champ d'application est défini clairement. Il est à noter que les établissements dérogatoires à l'agrément sanitaire ne sont pas évoqués comme fournisseurs potentiels pour l'approvisionnement des GMS. Des précisions pourraient, toutefois, être apportées sur les produits visés en indiquant la présence de végétaux dans certains fromages ou en décoration.

II. Concernant les diagrammes de fabrication

Un diagramme générique et peu détaillé des principales opérations réalisées par les opérateurs du rayon « Fromages à la coupe » est présenté très tardivement dans le guide, page 111. Un autre diagramme est proposé en fin de document (page 148) pour la constitution de plateaux de fromages.

Le premier diagramme présente dix opérations unitaires, qui sont ensuite reprises sous forme de tableaux mentionnant à chaque fois, par type de danger, les mesures préventives et correctives de maîtrise des dangers, de surveillance, etc. et en renvoyant également à des fiches techniques déjà présentées en première partie du guide.

Certaines fabrications simples ou assemblages à partir de produits déjà élaborés sont mentionnés (opérations unitaires additionnelles) dans le diagramme complémentaire (page 148).

Le GT GBPH considère qu'il serait plus pertinent de faire apparaître ce type de diagramme dans la première partie du guide, immédiatement après le champ d'application par exemple. Certaines étapes pouvant directement impacter l'analyse des dangers, ces diagrammes devraient être plus détaillés, même si dans le guide, ils sont complétés par des fiches pratiques relatives aux opérations unitaires. Les diagrammes devraient notamment mentionner les ingrédients et l'étape de découpe pour la vente assistée.

Si les diagrammes présentant les opérations unitaires sont succincts, ils sont utilement complétés par des fiches pratiques. Le GT GBPH considère néanmoins que ces diagrammes devraient être présentés plus précocement dans le guide et de manière plus détaillée en indiquant notamment certaines étapes comme le tranchage pour la vente assistée et les matières premières utilisées.

III. Remarques concernant la méthode d'analyse des dangers

Le guide présente d'abord les bonnes pratiques d'hygiène de portée générale sous la forme de fiches pratiques ciblées sur les achats et approvisionnements, l'environnement de travail (locaux et équipement), le personnel, la gestion des non-conformités.

La deuxième partie intitulée « LES MESURES SPECIFIQUES D'HYGIENE » décrit :

- 1 - les étapes préalables à la fabrication ou à l'activité, des rappels sur l'importance du diagramme de fabrication, des fiches de recette et de traçabilité, l'étiquetage, une fiche sur la détermination de la durée de vie des produits ;

2 - certaines étapes clefs spécifiques au rayon et décrites dans des fiches pratiques telles que le lavage des végétaux, le conditionnement, la gestion des déchets ;

3 – une partie intitulée « LA METHODE HACCP » comprenant :

- les principes de la méthode et de l'analyse des dangers (généralités) ;
- une étude générale présentée sous forme de tableaux d'analyse de dangers identifiés pour chacune des étapes (réception, stockage, déconditionnement). Le guide indique que la démarche devra être complétée par chaque professionnel en fonction des particularités de ses installations et de ses activités ;
- une étude HACCP spécifique concernant le procédé de préparation de plateaux de fromages.

Le GT GBPH émet les remarques suivantes :

Les fiches relatives aux BPH (1 à 15) sont généralement assez didactiques et complètes.

Les fiches n°16 à 26 décrivent la plupart des PrPo (Programme Prérequis Opérationnel). Elles font ainsi mention de maîtrise des dangers (biologiques, chimiques, physiques, allergènes) sans que ces dangers soient préalablement définis. Les chapitres évoquant l'analyse des dangers ne sont donc présentés que très tardivement dans le guide (qu'à partir de la page 99), après la description de toutes les mesures de prévention. Le GT GBPH recommande que l'analyse des dangers soit présentée après les BPH qui sont un préalable. La sélection des mesures de maîtrise des dangers significatifs ne devrait intervenir qu'en dernière étape de l'analyse des dangers (Anses, 2014b).

Dans la partie relative aux principes de l'analyse des dangers, les dangers figurant dans les cases « identification » ne sont pas spécifiques des produits fromagers ou des œufs. Dans le cas des dangers biologiques et des allergènes, des monographies sont présentes en annexe du guide et contiennent des éléments bibliographiques, des éléments de fréquence et de gravité avec, en conclusion, l'indication si le danger est retenu ou non.

L'étude HACCP générale et l'étude spécifique (plateaux de fromages) proposées sont pertinentes dans leur présentation (nature du danger, cause, condition, mesures de maîtrise, surveillance, limites critiques, actions correctives et référence à une des fiches « mesure d'hygiène ») mais les spécificités des différents dangers à l'intérieur d'une même catégorie (microbiologiques, chimiques ou physiques) ne sont pas distinguées.

Par ailleurs, pour le GT GBPH, les œufs auraient dû faire l'objet d'une analyse des dangers spécifique.

Le GT GBPH souligne néanmoins que les différents modes d'introduction/persistence des dangers font l'objet d'explications utiles, notamment la notion de recontamination, particulièrement concernée par les activités de vente assistée à la coupe en GMS.

En résumé, le guide ne propose pas à proprement parler une analyse des dangers spécifiques aux produits fromagers. Le guide décrit d'abord l'étape d'évaluation des dangers pour l'application des principes de la méthode HACCP en détaillant les éléments qui doivent la constituer (nature ou type de dangers, origine ou source, condition et cause d'apparition).

Pour les rédacteurs du guide, il « *n'est pas possible de présenter dans ce guide la totalité des microorganismes qui pourraient contaminer les produits, et être responsables de TIAC, soit par ingestion de ces microorganismes, soit par ingestion de leurs toxines* » ; aussi présentent-ils, sous forme de tableaux, les dangers les plus importants en lien avec tous les produits commercialisés en GMS.

Seuls quelques éléments génériques d'évaluation sont présentés dans les annexes du guide pour certains dangers biologiques et allergènes (dangers retenus/non retenus) ils ne sont donc pas

spécifiques des produits couverts par le champ d'application de ce guide. La justification de retenir ou de ne pas retenir les dangers n'est par ailleurs pas donnée.

Si les principes généraux d'une analyse des dangers sont bien présentés dans ce guide, ils n'ont pas été appliqués spécifiquement aux différents dangers susceptibles d'être présents dans les produits couverts par le champ d'application du guide. La démarche globale d'analyse est donc insuffisante.

IV. Remarques concernant les dangers biologiques

Le guide mentionne des dangers biologiques principaux à différents chapitres :

- dans une partie relative aux généralités de la méthode HACCP, les dangers figurent alors dans des cases « IDENTIFICATION DU DANGER » avec un lien vers les annexes pour certains d'entre eux.
- en annexe du guide, sous forme de monographies avec quelques éléments d'évaluation génériques des dangers (dangers retenus/non retenus). Le GT GBPH rappelle que ces dangers ne semblent pas spécifiquement liés aux produits du champ d'application du guide. En outre, ils ne correspondent pas exactement aux dangers « identifiés » dans la partie précédente sur les généralités de la méthode HACCP (*Vibrio parahaemolyticus*, levures et moisissures ne sont pas repris).
- dans la partie « ETUDE HACCP », plus spécifique aux produits fromagers, mais dans laquelle les dangers biologiques sont alors évoqués sans distinction de leurs familles/espèces.

Devant l'absence de liste longue ou courte de dangers spécifiques au rayon fromages à la coupe en GMS, le GT GBPH considère néanmoins la liste des dangers figurant en annexe A du guide comme la liste des dangers identifiés (liste longue). En effet, chaque danger de cette liste fait l'objet d'un critère final, « RETENU » ou « NON RETENU » dans une case « APPLICATION DANS LE CADRE DU PRESENT GBPH ». Cette liste longue concerne :

- *Salmonella* spp.
- *Listeria monocytogenes*
- *Staphylococcus aureus* et entérotoxines staphylococciques
- *Escherichia coli* entérohémorragiques (EHEC)
- *Clostridium botulinum*
- *Clostridium perfringens*
- *Campylobacter* spp.
- *Bacillus cereus*
- Norovirus
- *Toxoplasma gondii*

Seul le danger « *Toxoplasma gondii* » n'est pas retenu à l'issue de cette liste.

La liste courte serait donc :

- *Salmonella* spp.
- *Listeria monocytogenes*
- *Staphylococcus aureus* et entérotoxines staphylococciques
- *Escherichia coli* entérohémorragiques (EHEC)
- *Clostridium botulinum*
- *Clostridium perfringens*
- *Campylobacter* spp.
- *Bacillus cereus*
- Norovirus

Le GT GBPH émet les remarques suivantes :

Aucun argument n'est présenté pour expliquer la construction de cette liste (ou de la précédente dans les généralités de la méthode HACCP). La consultation d'autres GBPH relatifs aux produits laitiers (collecte de lait cru et fabrication de produits laitiers) auraient permis une base de travail pour l'établissement de listes de dangers spécifiques.

Pour une liste longue de dangers potentiels, les dangers *Brucella*, *Mycobacterium bovis*, *Mycobacterium tuberculosis* devraient être ajoutés, ainsi que les prions/agents transmissibles non conventionnels (ATNC) (treblante classique, lait de petits ruminants). Cette liste longue est importante afin que les opérateurs puissent connaître l'ensemble des dangers potentiellement associés à leurs produits en cas de défaut de maîtrise ou non-respect de la réglementation, en amont de leurs activités.

Les monographies relatives aux différentes bactéries sont générales, non ciblées sur les produits laitiers et les données épidémiologiques retranscrites sont anciennes. Elles devraient être revues, actualisées et uniquement axées sur les produits couverts par le champ d'application.

Le seul danger exclu à l'issue des monographies présentes en annexe est *Toxoplasma gondii*, de ce fait les autres dangers sont présentés comme retenus par les rédacteurs du guide (donc liste courte). Pour autant, une telle liste ne peut être considérée comme une liste de dangers significatifs spécifiques au rayon fromages à la coupe.

Les dangers biologiques identifiés dans le guide sont pertinents mais insuffisants. Le GT GBPH recommande d'ajouter *a minima* dans la liste longue *Brucella*, *Mycobacterium spp.*, ainsi que de développer l'argumentaire pour leur éviction de la liste des dangers significatifs (liste courte). Les dangers liés aux œufs devraient clairement être indiqués. Il manque une liste courte de dangers clairement identifiée et argumentée.

V. Remarques concernant les dangers chimiques

Le guide définit les principales sources de contamination des denrées alimentaires par des dangers chimiques ou des matériaux susceptibles d'être au contact des denrées alimentaires, (origine, « 5M »). Le guide indique que « *la contamination peut provenir de l'amont (chez le fournisseur, le transporteur...).* C'est la raison pour laquelle le choix des fournisseurs constitue une étape importante, qui doit faire l'objet d'un suivi régulier (contrôle en réception...). La contamination peut également avoir lieu lors des opérations de stockage, de fabrication ou de mise en vente... Il convient donc que le professionnel puisse identifier toutes sources potentielles pouvant représenter un risque de pollution chimique dans son environnement de travail ».

Un tableau illustre les principaux dangers chimiques qui nécessitent une vigilance depuis la matière première, la réception des produits, jusqu'à la présentation à la vente et la remise au consommateur.

Le GT GBPH interprète l'énumération des dangers de ce tableau comme ceux des dangers potentiels identifiés dans ce guide. Ils comprennent les :

- lubrifiants
- résidus de produits de nettoyage et désinfection
- produits de lutte contre les nuisibles
- fluides réfrigérants
- substances diverses (produits médicamenteux, éthanol, peinture)
- dioxines
- métaux lourds
- radioactivité
- résidus phytosanitaires
- contamination chimique par migration des produits de conditionnement et des matériaux au contact des denrées alimentaires.

Cependant le GT GBPH recommande d'ajouter les dangers chimiques suivants dans la liste longue :

- furanes et PCB
- mycotoxines notamment l'aflatoxine M1
- histamine (résultant principalement de la dégradation des protéines par fermentation ou suite à une mauvaise conservation)
- retardateurs de flammes bromés
- dangers liés au mésusage d'auxiliaires technologiques et additifs alimentaires¹.

La prise en compte de ces dangers supplémentaires dans la liste longue permet également de sensibiliser les opérateurs aux dangers qui pourraient être présents dans la matière première, quitte à les exclure dans la liste courte s'ils sont maîtrisés par la filière en amont.

Il conviendrait par ailleurs d'utiliser le terme radionucléides plutôt que radioactivité.

Dans l'étude HACCP spécifique de l'activité « fromage coupe » figurant page 112, les seuls dangers chimiques pris en compte sont :

- résidus de produits de nettoyage/désinfection
- contaminants susceptibles de migrer à partir des matériaux au contact des denrées alimentaires.

Le GT GBPH interprète ces deux dangers comme les deux dangers chimiques significatifs pour l'activité couverte par le guide. En effet, le guide ne présente pas de monographie sur les dangers chimiques en annexe, avec un critère « retenu/non retenu » comme c'est le cas pour les dangers biologiques.

Le GT GBPH considère ces dangers significatifs comme pertinents pour l'activité couverte par le guide.

Le GT GBPH recommande d'ajouter les résidus de produits biocides utilisés dans le rayon (notamment les produits de lutte contre les nuisibles).

Un argumentaire pour l'exclusion de l'histamine de la liste courte devrait figurer.

Toutefois, le GT GBPH regrette qu'il n'y ait pas d'argumentaire présent dans le guide qui permette d'expliquer au lecteur la sélection de ces deux dangers (absence d'étude de criticité pour chaque danger de la liste longue, de mention pour chaque danger de sa gestion en amont de l'activité couverte par le guide ou par le biais de BPH sur les approvisionnements).

Concernant plus spécifiquement les dangers chimiques issus des matériaux au contact des denrées alimentaires, la réflexion menée dans l'analyse des dangers est jugée incomplète par le GT GBPH, au regard des spécificités et natures des matériaux effectivement utilisés au rayon fromages en GMS (colles, adhésifs, encres, plastiques). Si le certificat de conformité est bien évoqué pour les barquettes lors du conditionnement, il est nécessaire de l'évoquer également pour les outils et matériels de coupe (planche à découper notamment).

La liste des dangers chimiques potentiels ou raisonnablement prévisibles est incomplète. Le GT GBPH recommande d'inclure : les furanes et PCB, les retardateurs de flamme bromés, l'histamine, les dangers liés au mésusage d'auxiliaires technologiques et additifs alimentaires, les mycotoxines (notamment l'aflatoxine M1). Les deux dangers chimiques significatifs sont pertinents mais l'argumentaire pour leur sélection n'est pas présent dans le guide. Le GT GBPH recommande d'inclure dans une même logique les résidus de produits biocides utilisés dans le rayon (ex : produits de lutte contre les nuisibles).

¹ Si les additifs alimentaires sont mentionnés à la page 107 du guide dans les généralités des dangers chimiques, ils ne sont en revanche pas repris dans le tableau page 108 des exemples de dangers chimiques qui nécessitent une vigilance.

VI. Remarques concernant les dangers physiques

Les dangers physiques (corps étrangers) identifiés dans le guide sont mentionnés dans un tableau figurant pages 106 et 107. Il s'agit des :

- corps étrangers d'origine humaine (cheveux, poils, bijoux...)
- insectes volants ou rampants pouvant contaminer les denrées
- verres/plastiques : bris de verre des lampes, tubes luminescents, destructeurs d'insectes volants, tubes non protégés contre le bris de verre (absence de capot ou de tube gainés), débris de films et de matériel de conditionnement
- carton/papier : débris de papier ou de carton utilisé pour l'identification des pièces ou des bacs
- lames de cutter
- corps étrangers divers (capuchon de stylo, trombone...)
- éléments métalliques (petites pièces constitutives de matériels type écrou, roulement à bille, vis...)
- agrafes
- corps étrangers issus de l'environnement ou du matériel lors de la capture.

Le GT GBPH interprète ce tableau comme la liste des dangers retenus comme significatifs, il est clairement présenté comme non exhaustif par les rédacteurs.

Le GT GBPH émet les remarques suivantes : certains corps étrangers mentionnés sont reliés à des opérations unitaires qui n'ont manifestement rien à voir avec les tâches réalisées au rayon fromages à la coupe en GMS. Ainsi, l'expression « Corps étrangers issus de l'environnement ou du matériel lors de la capture » est manifestement hors sujet pour le champ d'application.

Pour le GT GBPH, il semble que ce chapitre ait été rédigé non pas après une réflexion sur les différentes opérations unitaires effectivement réalisées et les corps étrangers susceptibles d'être introduits au rayon fromages à la coupe en GMS, mais plutôt à partir d'éléments obtenus de listes plus génériques et/ou issus d'un autre GBPH et portant sur d'autres activités.

De plus, la liste est très détaillée mais il est difficile d'estimer si elle est pertinente. La présence normale, attendue par le consommateur d'éléments non comestibles utilisés comme décors de certains fromages (feuilles, paille, etc.) aurait pu être mentionnée.

Le chapitre relatif à l'analyse des dangers comporte également des recommandations pour la prévention de l'introduction de corps étrangers. Il y a manifestement une confusion dans la structure rédactionnelle entre l'analyse des dangers (liste des types de corps étrangers, origine possible) et les mesures de maîtrise.

Il n'y a aucune analyse ou données relatives à l'occurrence et à la gravité des dangers physiques et donc pas d'analyse de criticité.

De facto le lecteur du guide peut considérer que tous les dangers mentionnés sont retenus comme significatifs.

La liste des dangers physiques est très détaillée, toutefois la pertinence de chacun des dangers physiques est difficile à évaluer dans la mesure où la réflexion ne semble pas avoir été menée spécifiquement sur le champ d'application du rayon fromages à la coupe en GMS.

VII. Remarques concernant les dangers d'origine hydrique

Une fiche spécifique (fiche n°4) intitulée « Approvisionnement en eau » décrit l'origine des dangers, les mesures préventives, un paragraphe intitulé « APPLIQUER/CONTROLER » et un paragraphe intitulé « REAGIR ».

Pour le paragraphe « ORIGINE DES DANGERS », dans l'origine chimique, il faudrait préciser « en cas d'utilisation d'eau non potable ou industrielle » ou « en cas de dysfonctionnement d'un procédé de traitement de l'eau interne au magasin ».

Le paragraphe « MESURES PREVENTIVES » est à revoir :

La définition de « l'eau potable » doit reprendre celle définie dans les articles R 1321-2 et 3 du code de la santé publique :

« Les eaux destinées à la consommation humaine doivent, dans les conditions prévues à la présente section :

- ne pas contenir un nombre ou une concentration de micro-organismes, de parasites ou de toutes autres substances constituant un danger potentiel pour la santé des personnes ;
- être conformes aux limites de qualité, portant sur des paramètres microbiologiques et chimiques, définies par arrêté du ministre chargé de la santé.

Les eaux destinées à la consommation humaine doivent satisfaire à des références de qualité, portant sur des paramètres microbiologiques, chimiques et radiologiques, établies à des fins de suivi des installations de production, de distribution et de conditionnement d'eau et d'évaluation des risques pour la santé des personnes, fixées par arrêté du ministre chargé de la santé. »

La fiche indique qu'il y a deux modalités d'approvisionnement en eau potable :

- approvisionnement auprès d'un distributeur autorisé. Le GT GBPH estime que cette formulation est ambiguë et suggère d'évoquer plus simplement le raccordement au réseau de distribution publique ;
- approvisionnement par un forage privé propre au magasin. Les rédacteurs du guide précisent que ce cas n'est pas traité dans le guide. Le GT GBPH considère qu'une fiche spécifique aurait pu concerner ce cas.

Le GT GBPH constate qu'il est fait mention d'utilisation d'eau non potable et qu'il est précisé que cette eau « doit circuler dans un système séparé dûment signalé ». Pour le GT GBPH, il faut indiquer qu'il est nécessaire de disposer des plans complets de tous les réseaux d'eau existants dans l'établissement et de vérifier qu'il n'y a aucune interconnexion possible entre les réseaux d'eau non potable ou industrielle et le réseau d'eau potable.

Le GT GBPH préconise de se référer aux informations qui sont présentes dans les fiches outils de l'Anses relatives aux eaux utilisées en industries agro-alimentaires (Anses 2014a, 2017).

Les dangers d'origine hydrique significatifs sont traités de façon indirecte mais plusieurs fiches permettent de prendre en compte les dangers liés à l'eau. Certaines de ces fiches sont à reprendre en s'inspirant notamment des préconisations présentées dans les fiches outils (Anses 2014 a, 2017).

VIII. Remarques concernant les allergènes

Les allergènes décrits dans le guide sont mentionnés dans un tableau page 109. Il s'agit des allergènes à étiquetage obligatoire. Ils sont tous retenus comme significatifs.

Le guide indique : « *A ce jour, des allergènes majeurs ont été définis réglementairement. Leur présence doit faire l'objet d'une information systématique au consommateur pour toutes denrées préemballées, et les professionnels doivent pouvoir renseigner tout consommateur qui en ferait la demande. Les risques vis-à-vis des contaminations croisées doivent également être pris en compte.* »

Le GT GBPH remarque qu'aucune hiérarchisation n'est proposée. Il n'y a pas de réflexion sur la pertinence de retenir certains dangers allergènes et d'en exclure d'autres, alors que certains ne concernent clairement pas le rayon fromages à la coupe : poissons, mollusques....

En conclusion, les allergènes significatifs retenus dans le guide sont ceux à déclaration obligatoire mais leur liste n'est pas spécifique des produits concernés par le champ d'application du guide.

IX. Conclusion du GT GBPH

Si les principes généraux d'une analyse des dangers sont bien présentés dans ce guide, le GT GBPH regrette qu'ils n'aient pas été appliqués plus spécifiquement aux différents dangers susceptibles d'être présents dans les denrées du rayon fromages à la coupe. De ce fait, dans de nombreuses catégories de dangers, aucune hiérarchisation n'est présentée.

Les dangers biologiques identifiés dans le guide sont pertinents mais insuffisants. Le GT GBPH recommande d'ajouter *a minima* dans la liste longue *Brucella*, *Mycobacterium* spp., ainsi que de développer l'argumentaire pour leur éviction de la liste des dangers significatifs (liste courte). Les dangers liés aux œufs devraient clairement être indiqués. Il manque une liste courte de dangers, clairement argumentée.

Les dangers chimiques potentiels ou raisonnablement prévisibles sont pertinents, mais le GT GBPH recommande d'inclure dans cette liste longue : les furanes et PCB, les retardateurs de flammes bromés, l'histamine, les dangers liés à la présence ou à mésusages d'auxiliaires technologiques et additifs alimentaires, les mycotoxines notamment l'aflatoxine M1. Les deux dangers chimiques significatifs sont pertinents mais l'argumentaire pour leur sélection n'est pas présent dans le guide. Le GT GBPH recommande d'inclure dans une même logique les résidus de produits biocides utilisés dans le rayon (ex : produits de lutte contre les nuisibles). En outre, la réflexion sur les matériaux au contact des denrées alimentaires est jugée incomplète.

La liste des dangers physiques est très détaillée, mais leur pertinence est difficile à évaluer dans la mesure où la réflexion ne semble pas avoir été menée spécifiquement sur le champ d'application du rayon fromages à la coupe. Cette remarque vaut également pour les allergènes pour lesquels la liste réglementaire a été reprise dans son intégralité.

Les dangers d'origine hydrique sont traités de façon indirecte mais plusieurs fiches permettent de prendre en compte les dangers liés à l'eau sur lesquels le GT GBPH a émis quelques remarques.

Au final, l'analyse des dangers proposée est insuffisante et nécessite des modifications majeures pour répondre pleinement aux exigences du règlement (CE) n°852/2004 pour la mise en œuvre d'un guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP.

4. CONCLUSIONS ET RECOMMANDATIONS DE L'AGENCE

L'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail endosse les conclusions du GT GBPH.

Dr Roger Genet

MOTS-CLES

GBPH, HACCP, fromages, fromages à la coupe, grandes et moyennes surfaces, GMS.

Guide to good practice for hygiene, HACCP, cheese, cheese counter, supermarkets and hypermarkets.

BIBLIOGRAPHIE

Fiches outils d'aide à la rédaction d'un GBPH :

Anses (2014a) : Caractéristiques des eaux utilisées en industries agro-alimentaires.

Anses (2014b) : L'analyse des dangers présente dans les guides de bonnes pratiques d'hygiène : À quoi ça sert ? Comment la réalise-t-on ?

Anses (2017) : Analyse des dangers liés à la distribution d'eau destinée à la consommation humaine dans le réseau d'un site agroalimentaire Aspects pratiques.